

NORME INTERNATIONALE

ISO
605

Deuxième édition
1991-04-15

Légumineuses — Détermination des impuretés, des dimensions, des odeurs étrangères, des insectes et des espèces et variétés — Méthodes d'examen

*Pulses — Determination of impurities, size, foreign odours, insects, and
species and variety — Test methods*

ISO 605:1991

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/fbcb93e3-c952-4f4c-a4d9-4b17b1d8419a/iso-605-1991>



Numéro de référence
ISO 605:1991(F)

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

La Norme internationale ISO 605 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 605:1977), dont l'article 5 et le paragraphe 7.2 ont été supprimés.

L'annexe A de la présente Norme internationale est donnée uniquement à titre d'information.

© ISO 1991

Droits de reproduction réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'éditeur.

Organisation internationale de normalisation
Case Postale 56 • CH-1211 Genève 20 • Suisse

Imprimé en Suisse

Légumineuses — Détermination des impuretés, des dimensions, des odeurs étrangères, des insectes et des espèces et variétés — Méthodes d'examen

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale prescrit des méthodes d'examen des graines de légumineuses non transformées et destinées à l'alimentation humaine ou animale, qui ne sont pas données dans d'autres Normes internationales.

2 Référence normative

La norme suivante contient des dispositions qui, par suite de la référence qui en est faite, constituent des dispositions valables pour la présente Norme internationale. Au moment de la publication, l'édition indiquée était en vigueur. Toute norme est sujette à révision et les parties prenantes des accords fondés sur la présente Norme internationale sont invitées à rechercher la possibilité d'appliquer l'édition la plus récente de la norme indiquée ci-après. Les membres de la CEI et de l'ISO possèdent le registre des Normes internationales en vigueur à un moment donné.

ISO 951:1979, *Légumineuses en sacs — Échantillonnage*.

3 Appareillage

L'échantillon pour laboratoire doit avoir été prélevé conformément à l'ISO 951.

4 Préparation de l'échantillon pour essai

Bien mélanger l'échantillon pour laboratoire (article 3).

5 Estimation des impuretés

5.1 Prise d'essai

Réduire si nécessaire l'échantillon pour essai (article 4) en quarts, au moyen d'un appareil diviseur automatique ou à la main, jusqu'à l'obtention d'une prise d'essai, pour une détermination, d'au moins 200 g, à l'exception du pois du Cap (*Phaseolus lunatus* L.) et de la fève (*Vicia faba* L.) pour lesquels la prise d'essai doit être d'au moins 300 g.

NOTE 1 Dans le cas de très faibles teneurs en impuretés, il peut être nécessaire d'augmenter sensiblement la masse de la prise d'essai.

5.2 Séparation

Répartir la prise d'essai (5.1) en groupes de constituants, afin de se renseigner à propos de l'utilisation appropriée du lot.

En général, on sépare la prise d'essai en cinq groupes, de la façon suivante:

- a) graines typiques de l'espèce et de la variété (voir 5.2.1);
- b) graines typiques de l'espèce, mais d'une autre variété (voir 5.2.2);
- c) graines défectueuses appartenant à la même espèce (voir 5.2.3);
- d) impuretés organiques (voir 5.2.4);
- e) impuretés non organiques (voir 5.2.5).

5.2.1 Graines typiques de l'espèce et de la variété

Ce groupe comprend toutes les graines typiques non endommagées, saines, celles qui ont un tégument brisé ou endommagé, celles qui présen-

tent une légère attaque d'insectes, ainsi que les fragments de graines typiques dont la taille est supérieure à la moitié de la taille initiale des graines.

Ce groupe peut être subdivisé si on le désire.

5.2.2 Graines typiques de l'espèce, mais d'une autre variété

Ce groupe comprend les variétés de graines qui diffèrent de manière significative par la forme, la taille, la couleur ou l'aspect, des graines de la variété considérée.

5.2.3 Graines défectueuses appartenant à la même espèce

Ce groupe comprend les graines brisées, rongées et endommagées dont la taille est inférieure ou égale à la moitié de la taille initiale, celles qui sont manifestement endommagées par les insectes, desséchées, immatures, dont les germes sont développés, et les graines moisies, pourries et mal-saines.

5.2.4 Impuretés organiques

Ce groupe comprend les téguments, les parties de tiges, de gousses, de feuilles, les restes de *Sclerotia* etc., les graines d'autres plantes cultivées et les graines de mauvaises herbes.

5.2.5 Impuretés non organiques

Ce groupe comprend les morceaux de terre, le sable, la poussière, les pierres, etc.

5.3 Expression des résultats

Exprimer la quantité de matière dans chacun des groupes constituants (généralement 5.2.1 à 5.2.5), en pourcentage en masse de la prise d'essai.

6 Détermination du calibre (des graines de légumineuses destinées à l'alimentation humaine)

6.1 Calibrage

Effectuer la détermination du calibre sur les graines comprises dans les groupes définis en 5.2.1 et 5.2.2.

Opérer en utilisant, suivant l'espèce de légumineuses, soit des tamis à trous ronds (par exemple pour les pois, les lentilles), soit des cribles à fentes longitudinales appropriées (par exemple pour les haricots).

Peser la quantité passant au tamis ayant les plus petits trous, ainsi que les quantités restant sur chacun des tamis utilisés.

6.2 Expression des résultats

Noter la quantité de légumineuses

- a) retenue par le tamis ayant les plus grands trous;
- b) dans chaque granulométrie définie par les dimensions supérieures et inférieures d'ouverture de maille;
- c) passant au tamis ayant les plus petits trous.

Exprimer chacune des ces quantités en pourcentage en masse de la prise d'essai.

7 Essais pour la recherche des odeurs étrangères

7.1 Mode opératoire

7.1.1 Effectuer l'essai indiqué en 7.1.2 ou 7.1.3 (méthode sensorielle rapide) aussitôt que possible après l'échantillonnage.

7.1.2 Étaler l'échantillon reçu et le sentir. Si aucune odeur étrangère ne se manifeste de manière intense, remettre l'échantillon dans l'emballage; le fermer, attendre 24 h, puis refaire un examen.

L'échantillon peut en outre être examiné au cours du broyage ou après le broyage.

Si, après ces opérations, aucune odeur étrangère ne se manifeste nettement, placer 3 g à 5 g d'échantillon broyé dans un récipient de 50 ml à 100 ml de capacité. Examiner l'échantillon broyé, chauffé à une température ne dépassant pas 60 °C, en remuant avec précaution le récipient ouvert sur une flamme ou en le plaçant dans un bain d'eau et en le secouant à plusieurs reprises.

7.1.3 Placer une petite quantité de produit broyé ou non broyé dans un béc, y verser de l'eau chaude (60 °C à 70 °C), couvrir le béc, vider l'eau 2 min à 3 min plus tard, et noter s'il y a présence d'odeurs étrangères.

7.2 Expression des résultats

Noter la présence, ou l'absence, d'odeurs étrangères.

8 Recherche de l'infestation par les insectes (voir également ISO 6639)

Noter la présence d'insectes, particulièrement d'in-