
**Riz — Détermination des rendements
d'usinage à partir du riz paddy et du riz
décortiqué**

*Rice — Determination of the potential milling yield from paddy and from
husked rice*

iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

[ISO 6646:2011](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/33cea52-e1ba-456e-a3c7-c93ece757a3b/iso-6646-2011>



Numéro de référence
ISO 6646:2011(F)

© ISO 2011

iTeh Standards

(<https://standards.iteh.ai>)

Document Preview

[ISO 6646:2011](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/33cea52-e1ba-456e-a3c7-c93ece757a3b/iso-6646-2011>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2011

Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, 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'ISO à l'adresse ci-après ou du comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax + 41 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org
Web www.iso.org

Publié en Suisse

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 Normes internationales sont rédigées conformément aux règles données dans les Directives ISO/CEI, Partie 2.

La tâche principale des comités techniques est d'élaborer les Normes internationales. 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.

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence.

L'ISO 6646 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 4, *Céréales et légumineuses*.

Cette troisième édition annule et remplace la deuxième édition (ISO 6646:2000), qui a fait l'objet d'une révision technique.

[ISO 6646:2011](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/33cea52-e1ba-456e-a3c7-c93ece757a3b/iso-6646-2011>

Introduction

Les rendements d'usinage obtenus en utilisant un même modèle de blanchisseurs de laboratoire par abrasion, mais avec des réglages différents, peuvent différer dans de plus larges proportions que ceux obtenus à partir d'autres modèles de blanchisseurs de laboratoire par abrasion.

La présente Norme internationale spécifie une méthode de détermination du rendement d'usinage, afin d'assurer que les résultats obtenus par différents opérateurs utilisant des blanchisseurs de laboratoire par abrasion sont comparables.

iTeh Standards (<https://standards.iteh.ai>) Document Preview

[ISO 6646:2011](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/33cea52-e1ba-456e-a3c7-c93ece757a3b/iso-6646-2011>

Riz — Détermination des rendements d'usinage à partir du riz paddy et du riz décortiqué

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie une méthode de laboratoire pour la détermination du rendement en riz décortiqué obtenu à partir de riz paddy ou de riz paddy étuvé (*Oryza sativa L.*), et pour la détermination du rendement en grains considérés comme entiers usinés obtenu à partir de riz paddy ou de riz paddy étuvé, ou de riz décortiqué ou de riz décortiqué étuvé.

La présente Norme internationale ne s'applique qu'aux blanchisseurs de laboratoire par abrasion.

2 Références normatives

Les documents de référence suivants sont indispensables pour l'application du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

ISO 712, *Céréales et produits céréaliers — Détermination de la teneur en eau — Méthode de référence*

ISO 7301, *Riz — Spécifications*

3 Termes et définitions

[ISO 6646:2011](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/133cea52-e1ba-456e-a3c7-c93e757a3b/iso-6646-2011>

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions donnés dans l'ISO 7301 ainsi que les suivants s'appliquent.

3.1

rendement en riz décortiqué

quantité de riz décortiqué obtenue à partir de riz paddy

3.2

rendement en riz usiné

quantité de riz usiné (grains considérés comme entiers, brisures de riz et fragments de riz) obtenue à partir de riz paddy ou de riz décortiqué

3.3

rendement en grains considérés comme entiers usinés

quantité de grains considérés comme grains entiers usinés obtenue à partir de riz paddy ou de riz décortiqué

3.4

grain entier parfait

grain décortiqué ou usiné sans aucune partie manquante et qui n'est pas immature ou mal formé

4 Principe

La balle est retirée mécaniquement du riz paddy. Le riz décortiqué résultant est alors pesé. Ensuite, le son et le germe sont retirés mécaniquement du riz décortiqué selon une réduction massique déterminée et les grains considérés comme entiers usinés ainsi obtenus sont pesés.

5 Appareillage

Matériel de laboratoire courant et, en particulier, ce qui suit.

5.1 Diviseur d'échantillon, échantillonneur conique ou échantillonneur à fentes multiples avec système de distribution.

5.2 Dé cortiqueuse d'essai, adaptée pour retirer la balle du riz paddy sans endommager les grains.

5.3 Blanchisseur de laboratoire par abrasion, adapté pour retirer le péricarpe et le germe du riz décortiqué.

5.4 Pincettes.

5.5 Coupelles.

5.6 Balance, pouvant être lue à 0,01 g près.

ITEH Standards

(<https://standards.iteh.ai>)

L'échantillonnage ne fait pas partie de la méthode spécifiée dans la présente Norme internationale. Une méthode d'échantillonnage recommandée est donnée dans l'ISO 24333^[1].

Il est important que le laboratoire reçoive un échantillon réellement représentatif, non endommagé ou modifié lors du transport ou de l'entreposage.

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/33cea52-e1ba-456e-a3c7-c93ece757a3b/iso-6646-2011>

7 Préparation de l'échantillon pour essai

L'échantillon pour laboratoire doit avoir une masse supérieure ou égale à 1,5 kg.

Mélanger soigneusement l'échantillon pour laboratoire pour le rendre le plus homogène possible, puis le réduire en le passant au diviseur d'échantillon (5.1) afin d'obtenir l'échantillon pour essai.

Déterminer la teneur en eau de l'échantillon pour essai conformément à l'ISO 712. La plage d'acceptation correspond à une fraction massique de $(13,0 \pm 1,0) \%$.

Si la teneur en eau se situe en dehors de la plage d'acceptation, il convient de conserver l'échantillon pour laboratoire à la température et à l'humidité ambiantes pendant une durée suffisante pour obtenir une teneur en eau équilibrée dans la plage spécifiée.