
**Microbiologie des aliments — Préparation
des échantillons, de la suspension mère
et des dilutions décimales en vue de
l'examen microbiologique —**

Partie 4:

**Règles spécifiques pour la préparation de
produits autres que les produits laitiers,
les produits carnés et les produits de la
pêche**

[ISO 6887-4:2003/Amd 1:2011](https://standards.iteh.ai/standards/iso/6887-4/2003-amd-1-2011)

<https://standards.iteh.ai/standards/iso/6887-4/2003-amd-1-2011>

AMENDEMENT 1

*Microbiology of food and animal feeding stuffs — Preparation of test
samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological
examination —*

*Part 4: Specific rules for the preparation of products other than milk and
milk products, meat and meat products, and fish and fishery products*

AMENDMENT 1



iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

[ISO 6887-4:2003/Amd 1:2011](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f6157e1f-8fea-4d62-b362-ace352d126e9/iso-6887-4-2003-amd-1-2011)
[https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f6157e1f-8fea-4d62-b362-
ace352d126e9/iso-6887-4-2003-amd-1-2011](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f6157e1f-8fea-4d62-b362-ace352d126e9/iso-6887-4-2003-amd-1-2011)



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'Amendement 1 à l'ISO 6887-4:2003 a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 9, *Microbiologie*. (standards.itech.ai)

ISO 6887-4:2003/Amd 1:2011
<https://standards.itech.ai/catalog/standards/sist/f6157e1f-8fea-4d62-b362-ace352d126e9/iso-6887-4-2003-amd-1-2011>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 6887-4:2003/Amd 1:2011](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f6157e1f-8fea-4d62-b362-ace352d126e9/iso-6887-4-2003-amd-1-2011>

Microbiologie des aliments — Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique —

Partie 4:

Règles spécifiques pour la préparation de produits autres que les produits laitiers, les produits carnés et les produits de la pêche

AMENDEMENT 1

Page iv, Avant-propos

Ajouter les parties suivantes à la liste des parties:

- *Partie 5: Règles spécifiques pour la préparation du lait et des produits laitiers*
- *Partie 6: Règles spécifiques pour la préparation des échantillons prélevés à l'étape de production primaire*

[ISO 6887-4:2003/Amd 1:2011](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f5157e1f-8fea-4d62-b362-ace352d126e9/iso-6887-4-2003-amd-1-2011)

Page 6, 9.1.2

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f5157e1f-8fea-4d62-b362-ace352d126e9/iso-6887-4-2003-amd-1-2011>

Supprimer le texte existant et insérer le texte suivant.

9.1.2 Préparation de la suspension mère

Bien mélanger les poudres sèches manuellement dans leur récipient avant de peser l'échantillon pour essai.

Peser, à 0,1 g près, la masse de la prise d'essai spécifiée dans le Tableau 1 dans:

- le bol d'un homogénéisateur rotatif (6.1.1) pour les produits de la catégorie 1; ou
- un sac en plastique pour homogénéisateur péristaltique (6.1.2) pour les produits de la catégorie 2.

Ajouter à la prise d'essai le volume correspondant de diluant conformément au Tableau 1.

Tableau 1 — Préparation de la suspension mère

Catégorie	Produit	Masse de la prise d'essai g	Volume de diluant ml ou g
1	Grains ou graines	40	360
2	Produits de mouture (par exemple farine, semoule, son)	20	180

Avant l'homogénéisation, laisser reposer 30 min à température ambiante.

Si la viscosité de la suspension augmente de telle sorte que celle-ci devient trop épaisse ou trop visqueuse pour bien se mélanger ou pouvoir être prélevée à la pipette, ajouter un volume égal de diluant pour obtenir une suspension mère à 1/20.

Mélanger en fonction du produit, soit avec un homogénéisateur péristaltique (6.1.2) pendant 2 min, soit avec un homogénéisateur rotatif (6.1.1) entre 15 000 r/min et 20 000 r/min, pendant 2 min au maximum.

La suspension mère doit être utilisée dans les 3 min afin d'éviter toute phase de décantation du produit à analyser.

Prendre en compte les dilutions supplémentaires éventuellement effectuées pour le calcul des méthodes de dénombrement.

Une prise d'essai de 100 g est recommandée pour l'analyse des graines de céréales et autres produits hétérogènes. Dans ce cas, il convient que la première suspension soit une suspension à 1/5. Homogénéiser et effectuer une dilution à 1/2.

Les matériaux durs (par exemple graines et farine d'os) trouent les sacs pour homogénéisateur péristaltique; doubler le sac peut l'éviter. Il est recommandé d'utiliser un homogénéisateur rotatif.

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

[ISO 6887-4:2003/Amd 1:2011](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f8157e1f-8fea-4d62-b362-ace352d126e9/iso-6887-4-2003-amd-1-2011)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f8157e1f-8fea-4d62-b362-ace352d126e9/iso-6887-4-2003-amd-1-2011>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 6887-4:2003/Amd 1:2011](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/fe157e1f-8fea-4d62-b362-ace352d126e9/iso-6887-4-2003-amd-1-2011>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 6887-4:2003/Amd 1:2011](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f5157e1f-8fea-4d62-b362-ace352d126e9/iso-6887-4-2003-amd-1-2011)
[https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f5157e1f-8fea-4d62-b362-
ace352d126e9/iso-6887-4-2003-amd-1-2011](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f5157e1f-8fea-4d62-b362-ace352d126e9/iso-6887-4-2003-amd-1-2011)

ICS 07.100.30

Prix basé sur 2 pages