

NORME INTERNATIONALE

ISO
520

Deuxième édition
2010-11-15

Céréales et légumineuses — Détermination de la masse de 1 000 grains

Cereals and pulses — Determination of the mass of 1 000 grains

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

[ISO 520:2010](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/67b18fa5-53a0-4dc5-8fae-862b316d2828/iso-520-2010>



Numéro de référence
ISO 520:2010(F)

© ISO 2010

PDF – Exonération de responsabilité

Le présent fichier PDF peut contenir des polices de caractères intégrées. Conformément aux conditions de licence d'Adobe, ce fichier peut être imprimé ou visualisé, mais ne doit pas être modifié à moins que l'ordinateur employé à cet effet ne bénéficie d'une licence autorisant l'utilisation de ces polices et que celles-ci y soient installées. Lors du téléchargement de ce fichier, les parties concernées acceptent de fait la responsabilité de ne pas enfreindre les conditions de licence d'Adobe. Le Secrétariat central de l'ISO décline toute responsabilité en la matière.

Adobe est une marque déposée d'Adobe Systems Incorporated.

Les détails relatifs aux produits logiciels utilisés pour la création du présent fichier PDF sont disponibles dans la rubrique General Info du fichier; les paramètres de création PDF ont été optimisés pour l'impression. Toutes les mesures ont été prises pour garantir l'exploitation de ce fichier par les comités membres de l'ISO. Dans le cas peu probable où surviendrait un problème d'utilisation, veuillez en informer le Secrétariat central à l'adresse donnée ci-dessous.

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

[ISO 520:2010](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/67b18fa5-53a0-4dc5-8fae-862b316d2828/iso-520-2010>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2010

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

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 520:1977) qui a fait l'objet d'une révision technique.

[ISO 520:2010](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/67b18fa5-53a0-4dc5-8fae-862b316d2828/iso-520-2010>

Céréales et légumineuses — Détermination de la masse de 1 000 grains

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie une méthode de détermination de la masse de 1 000 grains de céréales ou de légumineuses.

La présente Norme internationale est applicable à toutes les espèces de céréales et de légumineuses, à l'exception des lots de semences.

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 24557, *Légumineuses — Détermination de la teneur en eau — Méthode par séchage à l'étuve*

3 Termes et définitions

[ISO 520:2010](#)

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions suivants s'appliquent.

3.1

masse de 1 000 grains tels quels

masse de 1 000 grains y compris la teneur en eau au moment de la détermination

3.2

masse de 1 000 grains secs

masse de 1 000 grains tels quels ramenée à la masse en matière sèche en tenant compte de la teneur en eau au moment de la détermination

4 Principe

Une prise d'essai est préparée en séparant les grains entiers. La prise d'essai est pesée et les grains entiers sont comptés. La masse des grains entiers est divisée par leur nombre et exprimée sur la base de 1 000 grains.

5 Appareillage

5.1 **Diviseur d'échantillon** (si nécessaire).

5.2 **Appareil approprié pour le comptage des grains** (par exemple compteur photoélectrique). À défaut d'appareil approprié, le comptage peut être manuel.

5.3 **Balance**, pouvant être lue à 0,001 g près.

6 Mode opératoire

6.1 Détermination de la masse de 1 000 grains tels quels

Prélever par division une masse composée d'approximativement 500 grains de l'échantillon tel quel. Séparer les grains entiers, les peser à 0,01 g près et les compter. Dans le cas de céréales à paille, une masse de 30 g est en général conforme à cette instruction.

Effectuer chaque fois deux essais.

6.2 Détermination de la masse de 1 000 grains secs

Si l'on veut obtenir la masse de 1 000 grains secs, déterminer, sur un échantillon séparé, la teneur en eau des grains entiers, exempts d'impuretés, conformément à la méthode de référence spécifiée dans l'ISO 712 dans le cas de céréales et dans l'ISO 24557 dans le cas de légumineuses.

7 Expression des résultats

Document Preview

7.1 La masse de 1 000 grains tels quels, m_1 , en grammes, est donnée par l'équation:

$$m_1 = \frac{m_t \times 1\,000}{N}$$

[ISO 520:2010](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/67b18fa5-53a0-4dc5-8fae-862b316d2828/iso-520-2010)

où

m_t est la masse, en grammes, des grains entiers dans la prise d'essai;

N est le nombre de grains entiers contenus dans la prise d'essai.

7.2 La masse de 1 000 grains secs, m_0 , en grammes, est donnée par l'équation:

$$m_0 = \frac{m_1 \times (100 - w_{H_2O})}{100}$$

où

m_1 est la masse, en grammes, des 1 000 grains tels quels;

w_{H_2O} est la teneur en eau, exprimée en pourcentage de fraction massique, des grains tels quels.

7.3 Prendre comme résultat la moyenne arithmétique des deux essais, à condition que les exigences relatives à la répétabilité (voir 8.2) soient remplies.