

---

# Norme internationale



# 948

---

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

---

## Épices — Échantillonnage

*Spices and condiments — Sampling*

Première édition — 1980-02-15

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

[ISO 948:1980](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/637f1228-d76b-45b8-a69b-68bacb7c6e6c/iso-948-1980)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/637f1228-d76b-45b8-a69b-68bacb7c6e6c/iso-948-1980>



---

CDU 633.82/.84 : 620.113

Réf. n° : ISO 948-1980 (F)

Descripteurs : produit agricole, épice, échantillonnage, emballage, entreposage, étiquetage.

## 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 confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO.

La Norme internationale ISO 948 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

**ITeH STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

Elle fut soumise directement au Conseil de l'ISO, conformément au paragraphe 5.10.1 de la partie 1 des Directives pour les travaux techniques de l'ISO. Elle annule et remplace la Recommandation ISO/R 948-1969, qui avait été approuvée par les comités membres des pays suivants :

Afrique du Sud, Rép. d'	Hongrie	Portugal
Australie	Inde	Roumanie
Bulgarie	Iran	Royaume-Uni
Canada	Irlande	Tchécoslovaquie
Colombie	Israël	Thaïlande
Corée, Rép. de	Norvège	URSS
Égypte, Rép. d'	Pays-Bas	Yougoslavie
France	Pologne	
Grèce		

Aucun comité membre ne l'a désapprouvée.

# Épices — Échantillonnage

## 1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie une méthode d'échantillonnage des épices.

## 2 Définitions

**2.1 livraison :** Quantité d'épices expédiée ou reçue en une seule fois dans le cadre d'un contrat particulier ou d'un document de transport. Elle peut être composée d'un ou plusieurs lots.

**2.2 lot :** Quantité déterminée, présumée être de caractéristiques uniformes, constituée au sein de la livraison, et permettant d'estimer la qualité de celle-ci.

**2.3 prélèvement élémentaire :** Petite quantité d'épices prélevée en un point du lot.

Une série de prélèvements élémentaires doit être effectuée en différents points du lot.

**2.4 échantillon global :** Quantité d'épices obtenue en réunissant et en mélangeant tous les prélèvements élémentaires effectués dans un lot déterminé.

**2.5 échantillon pour laboratoire :** Quantité d'épices prélevée dans l'échantillon global et destinée à l'analyse ou à un autre examen.

## 3 Généralités

**3.1** L'échantillonnage doit être effectué par une personne désignée par accord entre l'acheteur et le vendeur, et, si l'un des deux le désire, en présence de l'acheteur (ou de son représentant) et du vendeur (ou de son représentant).

**3.2** Lors du prélèvement, de la préparation, de l'entreposage et de la manipulation des échantillons, il faut prendre soin que les caractéristiques du produit ne soient pas modifiées. Les précautions et directives suivantes doivent être observées.

**3.2.1** Les échantillons doivent être prélevés dans un lieu protégé, non exposé à l'air humide, à la poussière ou à la suie.

**3.2.2** Les appareils d'échantillonnage doivent être propres et secs.

**3.2.3** Des précautions doivent être prises pour protéger les échantillons, le produit à échantillonner et les récipients pour échantillon de toute contamination éventuelle.

## 4 Appareillage

Les appareils nécessaires appartiennent aux types suivants :

### 4.1 Échantillonnage dans les sacs

Sondes effilées spécialement conçues pour les sacs.

### 4.2 Mélange et réduction

Pelles à main et appareils à diviser.

## 5 Constitution des lots

Tous les emballages d'une livraison d'épices appartenant à la même variété, à la même année de production et à la même catégorie, doivent constituer un lot.

Si une livraison est déclarée ou reconnue comprendre différentes variétés, différentes catégories ou différentes années de production, ou s'il apparaît que le lot est hétérogène, les emballages contenant des produits de caractéristiques similaires doivent être groupés, et chaque groupe ainsi obtenu doit constituer un lot séparé.

## 6 Méthode pour effectuer les prélèvements élémentaires

**6.1** Le nombre ( $n$ ) d'emballages à retenir dans un lot d'emballages entassés dépend de l'importance de celui-ci et doit être en accord avec le tableau suivant.

Tableau — Nombre d'emballages à retenir pour l'échantillonnage

Importance du lot ( $N$ )	Nombre d'emballages à retenir ( $n$ )
1 à 5 emballages	Tous les emballages
6 à 49 emballages	5 emballages
50 à 100 emballages	10 % des emballages
Plus de 100 emballages	Racine carrée du nombre d'emballages arrondie au nombre entier le plus proche

Les emballages doivent, dans toute la mesure du possible, être pris au hasard dans le lot et, à cette fin, une table de nombres au hasard, ayant reçu l'accord de l'acheteur et du vendeur, doit être utilisée. Si une telle table n'est pas disponible, le mode opératoire suivant doit être adopté :

En partant d'un emballage pris au hasard, compter les emballages du lot 1, 2, 3... jusqu'à  $r$  et ainsi de suite. Prélever du lot chaque  $r^{\text{ème}}$  emballage ainsi compté pour l'échantillonnage; la valeur de  $r$  est égale à

$$\frac{N}{n}$$

où

$N$  est le nombre total d'emballages du lot;

$n$  est le nombre d'emballages à retenir (voir le tableau).

Si  $r$  est un nombre fractionnaire, sa valeur doit être prise égale à sa partie entière.

**6.2** Lorsque le produit est en mouvement, les échantillons peuvent être prélevés lors du chargement ou du déchargement des emballages. À cette fin, le nombre d'emballages à retenir doit également être en accord avec le tableau. La valeur de  $r$  doit être calculée comme indiqué précédemment, et chaque  $r^{\text{ème}}$  emballage, compté pendant le chargement ou le déchargement, doit être retenu pour l'échantillonnage.

**6.3** Effectuer les prélèvements élémentaires à l'aide d'un instrument d'échantillonnage approprié, dans différentes parties de chacun des emballages retenus.

## 7 Échantillon global

Bien mélanger tous les prélèvements élémentaires effectués comme décrit précédemment pour obtenir l'échantillon global.

L'importance de l'échantillon global doit être supérieure à trois fois la quantité de produit nécessaire pour effectuer tous les essais prescrits dans les spécifications individuelles de l'épice.

## 8 Échantillon pour laboratoire

Diviser l'échantillon global en trois parties égales ou plus, selon le nombre désiré d'échantillons pour laboratoire. Chaque partie ainsi obtenue constitue un échantillon pour laboratoire; l'un de ces échantillons est destiné à l'acheteur et un autre au vendeur. Le troisième échantillon, portant le sceau de l'acheteur et du vendeur (ou de leurs représentants) s'ils sont présents au moment de l'échantillonnage, ou de la personne qui a échantillonné le lot, est destiné à l'arbitrage en cas de litige entre l'acheteur et le vendeur; il doit être conservé en un lieu accepté par les deux parties.

## 9 Emballage et marquage des échantillons

### 9.1 Emballage des échantillons

Les échantillons pour laboratoire doivent être placés dans des récipients en verre propres, sains et étanches à l'air, ou dans d'autres emballages appropriés n'ayant pas d'action sur le produit. Les récipients pour échantillon doivent avoir une capacité telle qu'ils soient presque entièrement remplis par l'échantillon. Chaque récipient pour échantillon doit, après remplissage, être rendu étanche à l'air à l'aide d'un couvercle ou d'une autre fermeture appropriée, puis scellé de façon que l'on puisse déceler si le récipient a été ouvert et à nouveau cacheté.

### 9.2 Marquage des échantillons

Les échantillons pour laboratoire doivent être étiquetés, et l'étiquette doit mentionner les renseignements concernant l'échantillon et tous les détails de l'échantillonnage, c'est-à-dire :

la date d'échantillonnage;

le nom et l'adresse de la personne ayant prélevé l'échantillon;

le nom du produit;

la catégorie;

la variété;

l'année de production.

Si une infestation est décelée au moment de l'échantillonnage, cela doit être noté dans les détails de l'échantillonnage mentionnés sur le récipient contenant l'échantillon.

## 10 Conservation et expédition des échantillons

Les échantillons pour laboratoire doivent être conservés de manière que la température du produit ne diffère pas trop de la température atmosphérique normale. Les échantillons qui doivent être conservés pendant longtemps doivent être entreposés dans un lieu frais et sombre.

Les échantillons pour laboratoire, pour lesquels une analyse est demandée, doivent être expédiés dès que possible au laboratoire.

## 11 Procès-verbal d'échantillonnage

Si un procès-verbal d'échantillonnage est rédigé, il doit mentionner, outre les indications habituelles, les conditions dans lesquelles se trouve l'épice échantillonnée, la technique appliquée, si elle est différente de celle qui est décrite dans la présente Norme internationale, et toutes les circonstances susceptibles d'avoir influé sur l'échantillonnage.