
Norme internationale



1108

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

Épices — Détermination de l'extrait étheré non volatil

Spices and condiments — Determination of non-volatile ether extract

Première édition — 1980-02-15

CDU 633.82/.84 : 543.8

Réf. n° : ISO 1108-1980 (F)

Descripteurs : produit agricole, épice, analyse chimique, dosage, matière non volatile.

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 1108 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

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 1108-1969, qui avait été approuvée par les comités membres des pays suivants :

Afrique du Sud, Rép. d'	Égypte, Rép. arabe d'	Portugal
Australie	France	Roumanie
Brésil	Grèce	Royaume-Uni
Bulgarie	Hongrie	Tchécoslovaquie
Canada	Inde	Thaïlande
Chili	Iran	Turquie
Colombie	Israël	URSS
Corée, Rép. de	Pologne	Yougoslavie

Les comités membres des pays suivants l'avaient désapprouvée pour des raisons techniques :

Allemagne, R. F.
Pays-Bas

Épices — Détermination de l'extrait éthéré non volatil

0 Introduction

La présente Norme internationale est applicable à la majorité des épices. Toutefois, en raison du nombre et de la diversité de celles-ci, il peut être nécessaire, dans des cas particuliers, d'apporter certaines modifications à la méthode, ou même de choisir une autre méthode plus appropriée.

Ces modifications et ces autres méthodes seront indiquées dans les Normes internationales propres aux spécifications des épices considérées.

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie une méthode de détermination de l'extrait éthéré non volatil, dans les épices.

2 Références

ISO 948, *Épices — Échantillonnage*.

ISO 2825, *Épices — Préparation d'un échantillon moulu pour analyse*.

3 Définition

extrait éthéré non volatil : Totalité des substances non volatiles extraites par l'oxyde diéthylique, dans les conditions spécifiées dans la présente Norme internationale.

4 Principe

Extraction du produit avec de l'oxyde diéthylique, élimination des fractions volatiles, séchage du résidu non volatil et pesée.

5 Réactif

5.1 Oxyde diéthylique, anhydre, de qualité analytique.

6 Appareillage

Matériel courant de laboratoire non spécifié par ailleurs, et notamment :

6.1 Appareil à extraction continue.

6.2 Étuve, réglable à 110 ± 1 °C.

6.3 Balance analytique.

7 Échantillonnage

Échantillonner le produit selon la méthode spécifiée dans l'ISO 948.

8 Mode opératoire

8.1 Préparation de l'échantillon pour essai

Préparer l'échantillon pour laboratoire selon la méthode spécifiée dans l'ISO 2825.

8.2 Prise d'essai

Peser, à 0,001 g près, environ 2 g de l'échantillon pour essai (8.1).

8.3 Détermination

8.3.1 Extraire la prise d'essai (8.2) à l'aide de l'oxyde diéthylique (5.1), dans l'appareil à extraction continue (6.1), durant 18 h. Chasser l'oxyde diéthylique par distillation, suivie d'un balayage d'air dans la fiole, sur un bain d'eau bouillante. Sécher la fiole dans l'étuve (6.2) réglée à 110 ± 1 °C, jusqu'à ce que la différence de masse entre deux pesées successives soit inférieure à 0,005 g.