

NORME
INTERNATIONALE

ISO
1108

Deuxième édition
1992-01-15

Épices — Détermination de l'extrait étheré non
volatil

iTeh STANDARD PREVIEW
Spices and condiments — Determination of non-volatile ether extract
(standards.iteh.ai)

ISO 1108:1992

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6c482972-eb78-4392-be3c-393f39f2a7ad/iso-1108-1992>

NORME

ISO



Numéro de référence
ISO 1108:1992(F)

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 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.

La Norme internationale ISO 1108 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 7, *Épices*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 1108:1980), dont elle constitue une révision technique.

© ISO 1992

Droits de reproduction réservés. 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'éditeur.

Organisation internationale de normalisation
Case Postale 56 • CH-1211 Genève 20 • Suisse

Imprimé en Suisse

Épices — Détermination de l'extrait étheré non volatil

1 Domaine d'application

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

Elle 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.

2 Références normatives

Les normes suivantes contiennent des dispositions qui, par suite de la référence qui en est faite, constituent des dispositions valables pour la présente Norme internationale. Au moment de la publication, les éditions indiquées étaient en vigueur. Toute norme est sujette à révision et les parties prenantes des accords fondés sur la présente Norme internationale sont invitées à rechercher la possibilité d'appliquer les éditions les plus récentes des normes indiquées ci-après. Les membres de la CEI et de l'ISO possèdent le registre des Normes internationales en vigueur à un moment donné.

ISO 939:1980, *Épices — Détermination de la teneur en eau — Méthode par entraînement*.

ISO 948:1980, *Épices — Échantillonnage*.

ISO 2825:1981, *Épices — Préparation d'un échantillon moulu en vue de l'analyse*.

3 Définition

Pour les besoins de la présente Norme internationale, la définition suivante s'applique.

3.1 extrait étheré 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 des substances insolubles puis séchage du résidu non volatil et pesée.

5 Réactif

5.1 Oxyde diéthylique, anhydre, de qualité analytique.

6 Appareillage

Matériel de laboratoire, et notamment:

6.1 Appareil à extraction continue.

6.2 Étuve, réglable à $110\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$.

6.3 Évaporateur rotatif.

6.4 Balance analytique, précise à 0,001 g.

7 Échantillonnage

L'échantillonnage doit avoir été effectué selon la méthode spécifiée dans l'ISO 948.

8 Préparation de l'échantillon pour essai

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

9 Mode opératoire

9.1 Prise d'essai

Peser à 1 mg près, environ 2 g de l'échantillon pour essai (article 8).

NOTE 1 Cette prise d'essai convient généralement. Toutefois, s'il est nécessaire d'en utiliser une quantité différente, celle-ci sera précisée dans la Norme internationale particulière propre à l'épice considérée.

9.2 Détermination

9.2.1 Extraire la prise d'essai (9.1) avec de l'oxyde diéthylique (5.1) dans l'appareil à extraction continue (6.1) pendant 18 h. Chasser l'oxyde diéthylique par distillation en se servant du ballon de l'extracteur relié à un évaporateur rotatif (5.1), en ayant soin de rincer l'extracteur avec environ 20 ml d'oxyde diéthylique. Sécher le ballon dans l'étuve (6.2) réglée à 110 °C jusqu'à ce que la différence de masse entre deux pesées successives ne soit pas supérieure à 2 mg.

9.2.2 Mélanger, en agitant doucement, dans le ballon, le résidu avec 2 ml à 3 ml d'oxyde diéthylique à la température du laboratoire; laisser reposer et décanter la solution étherée surabondante.

9.2.3 Répéter l'extraction et chasser l'oxyde diéthylique comme précédemment, jusqu'à ce qu'il ne se dissolve plus de résidu. Sécher le ballon à nouveau, jusqu'à ce que la différence de masse entre deux pesées successives ne soit pas supérieure à 2 mg.

10 Expression des résultats

L'extrait étheré non volatil, exprimé en pourcentage en masse par rapport à la matière sèche, est égal à

$$(m_1 - m_2) \times \frac{100}{m_0} \times \frac{100}{100 - H}$$

où

m_0 est la masse, en grammes, de la prise d'essai;

m_1 est la masse, en grammes, du ballon et du résidu obtenu après séchage en 9.2.1;

m_2 est la masse, en grammes, du ballon et du résidu insoluble obtenu en 9.2.3;

H est la teneur en eau, exprimée en pourcentage en masse, de l'échantillon tel quel, déterminée selon l'ISO 939.

11 Rapport d'essai

Le rapport d'essai doit indiquer la méthode utilisée et le résultat obtenu. Il doit, en outre, mentionner tous les détails opératoires non prévus dans la présente Norme internationale, ou facultatifs, ainsi que les incidents éventuels susceptibles d'avoir agi sur le résultat.

Le rapport d'essai doit donner tous les renseignements nécessaires à l'identification complète de l'échantillon.

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 1108:1992

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6c482972-cb78-4392-be3c-393f39f2a7ad/iso-1108-1992>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 1108:1992

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6c482972-cb78-4392-be3c-393f39f2a7ad/iso-1108-1992>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 1108:1992

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6c482972-cb78-4392-be3c-393f39f2a7ad/iso-1108-1992>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 1108:1992

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6c482972-cb78-4392-be3c-393f39f2a7ad/iso-1108-1992>

CDU 633.82/.84:543.8

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

Prix basé sur 2 pages
