
NORME INTERNATIONALE



1114

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

Fèves de cacao — Épreuve à la coupe

Cocoa beans — Cut test

Première édition — 1977-11-15

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 1114:1977](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9d6ef35b-e578-4f25-9771-80832192da3/iso-1114-1977>

CDU 633.74 : 620.19

Réf. n° : ISO 1114-1977 (F)

Descripteurs : produit agricole, cacao, essai, essai de coupe, examen visuel.

Prix basé sur 1 page

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 1114 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 6.12.1 des Directives pour les travaux techniques de l'ISO. Elle annule et remplace la Recommandation ISO/R 1114-1969, qui avait été approuvée par les comités membres des pays suivants :

Afrique du Sud, Rép. d'	Hongrie	Portugal
Brésil	Inde	Roumanie
Canada	Iran	Royaume-Uni
Chili	Israël	Tchécoslovaquie
Corée, Rép. de	Norvège	Turquie
Espagne	Pays-Bas	U.R.S.S.
France	Pologne	

Aucun comité membre ne l'avait désapprouvée.

Fèves de cacao — Épreuve à la coupe

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

1 OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Norme internationale spécifie l'«épreuve à la coupe» pour les fèves de cacao.

2 RÉFÉRENCES

ISO 2292, *Fèves de cacao — Échantillonnage.*

ISO 2451, *Fèves de cacao — Spécifications.*

3 MODE OPÉRATOIRE

3.1 Préparation de l'échantillon pour essai

Mélanger soigneusement l'échantillon pour laboratoire obtenu selon la méthode spécifiée dans l'ISO 2292. Le réduire selon la méthode des quartiers ou au moyen d'un appareil diviseur approprié, jusqu'à l'obtention d'une quantité juste supérieure à 300 fèves.

3.2 Prise d'essai

Prélever 300 fèves entières de l'échantillon pour essai.

3.3 Détermination

Ouvrir ou couper longitudinalement, par leur milieu, ces 300 fèves, afin d'exposer la surface de coupe maximale des cotylédons. Examiner visuellement les deux moitiés de chaque fève au grand jour ou sous une lumière artificielle équivalente. Compter séparément les fèves défectueuses, c'est-à-dire celles qui sont moisies, ardoisées, attaquées par les insectes, germées, plates (voir les définitions au paragraphe 3.3 de l'ISO 2451) ou qui présentent tout autre défaut.

Lorsqu'une fève présente plusieurs défauts, compter seulement le plus grave, conformément à l'ordre de gravité décroissant fixé au paragraphe 5.2.1 de l'ISO 2451.

4 EXPRESSION DES RÉSULTATS

Exprimer le résultat pour chaque catégorie de défaut en pourcentage des 300 fèves examinées.

5 PROCÈS-VERBAL D'ESSAI

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

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 1114:1977

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9d6ef35b-e578-4f25-9771-80832192daf3/iso-1114-1977>