

---

---

**Fromage, croûte de fromage et fromages fondus — Détermination de la teneur en natamycine —**

Partie 2:

**Méthode par chromatographie liquide à haute performance pour fromage, croûte de fromage et fromages fondus**

**AMENDEMENT 1**

[ISO 9233-2:2007/Amd.1:2012](https://standards.iteh.ai/standards/ISO/9233-2:2007/Amd.1:2012)

<https://standards.iteh.ai/standards/ISO/9233-2:2007/Amd.1:2012> Cheese, cheese rind and processed cheese — Determination of natamycin content 07-amd-1-2012

*Part 2: High-performance liquid chromatographic method for cheese, cheese rind and processed cheese*

*AMENDMENT 1*



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

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0472c511-6fcb-42bd-8f74-33a1d8168a79/iso-9233-2-2007-amd-1-2012>



### DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO et FIL 2012

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 soit de l'ISO soit de la FIL, à l'une ou l'autre des adresses ci-après.

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](mailto:copyright@iso.org)  
Web [www.iso.org](http://www.iso.org)

Fédération Internationale du Lait  
Silver Building • Boulevard Auguste Reyers 70/B • B-1030 Bruxelles  
Tel. + 32 2 733 98 88  
Fax + 32 2 733 04 13  
E-mail [info@fil-idf.org](mailto:info@fil-idf.org)  
Web [www.fil-idf.org](http://www.fil-idf.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'Amendement 1 à l'ISO 9233-2|FIL 140-2:2007 a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 5, *Lait et produits laitiers*, et la Fédération Internationale du Lait (FIL). Il est publié conjointement par l'ISO et la FIL.

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0472c511-6fcb-42bd-8f74-33a1d8168a79/iso-9233-2-2007-amd-1-2012>

## Avant-propos

La **FIL (Fédération Internationale du Lait)** est une organisation sans but lucratif représentant le secteur laitier mondial. Les membres de la FIL se composent des Comités Nationaux dans chaque pays membre et des associations laitières régionales avec lesquelles la FIL a signé des accords de coopération. Tout membre de la FIL a le droit de faire partie des Comités permanents de la FIL auxquels sont confiés les travaux techniques. La FIL collabore avec l'ISO pour l'élaboration de méthodes normalisées d'analyse et d'échantillonnage pour le lait et les produits laitiers.

La tâche principale des Comités permanents est d'élaborer les Normes internationales. Les projets de Normes internationales adoptés par les Comités permanents sont soumis aux Comités Nationaux pour approbation avant publication en tant que Norme internationale. La publication comme Norme internationale requiert l'approbation de 50 % au moins des Comités Nationaux de la FIL 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. La FIL ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence.

L'Amendement 1 à l'ISO 9233-2|FIL 140-2:2007 a été élaborée par la Fédération Internationale du Lait (FIL) et le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 5, *Lait et produits laitiers*. Il est publié conjointement par la FIL et l'ISO.

L'Amendement 1 à l'ISO 9233-2|FIL 140-2:2007 a été élaboré par un groupe de projet du Comité permanent chargé des *Méthodes analytiques pour additifs et contaminants*, sous la conduite de son chef de projet, Mr. J. Kerkhof (NL).

ISO 9233-2:2007/Amd 1:2012  
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0472c511-6fcb-42bd-8f74-33a1d8168a79/iso-9233-2-2007-amd-1-2012>

# Fromage, croûte de fromage et fromages fondus — Détermination de la teneur en natamycine —

## Partie 2: Méthode par chromatographie liquide à haute performance pour fromage, croûte de fromage et fromages fondus

### AMENDEMENT 1

Page 1, 2.3

Dans la définition, supprimer «d'une épaisseur de 5 mm» de manière à lire:

**2.3**  
**croûte de fromage** couche extérieure du fromage, à l'exclusion de l'enrobage, si ce dernier est présent  
**(standards.iteh.ai)**

Page 3, 7.1, premier alinéa [ISO 9233-2:2007/Amd 1:2012](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0472c511-6fcb-42bd-8f74-33a1d8168a79/iso-9233-2-2007-amd-1-2012)  
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0472c511-6fcb-42bd-8f74-33a1d8168a79/iso-9233-2-2007-amd-1-2012>

Ajouter «à l'exclusion de l'enrobage, si ce dernier est présent» ainsi qu'une Note de manière à lire le texte révisé suivant:

Si nécessaire, couper l'échantillon pour essai en sections ou en portions de plus faible dimension de telle sorte que la largeur du morceau de croûte n'excède pas 30 mm environ. Retirer la totalité de la croûte sur une épaisseur de 5 mm de toutes les sections ou portions ainsi obtenues, à l'exclusion de l'enrobage, si ce dernier est présent, en utilisant l'appareil à trancher (5.2).

NOTE La présente partie de l'ISO 9233 peut également être utilisée pour l'analyse de la croûte de fromage, y compris l'enrobage.

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

ISO 9233-2:2007/Amd 1:2012  
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0472c511-6fcb-42bd-8f74-33a1d8168a79/iso-9233-2-2007-amd-1-2012>

---

---

**ICS 67.100.30**

Prix basé sur 1 page