

---

# NORME INTERNATIONALE



# 1193

---

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

---

## Sondes à beurre

Première édition – 1973-06-01

34

---

CDU 637.22 : 620.115

Réf. N° : ISO 1193-1973 (F)

**Descripteurs** : beurre, appareil échantillonneur.

Prix basé sur 2 pages

## AVANT-PROPOS

ISO (Organisation Internationale de Normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (Comités Membres ISO). L'élaboration de Normes Internationales est confiée aux Comités Techniques 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 1193 (précédemment Projet N° 811.2) a été établie par le Comité Technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

Elle fut approuvée en novembre 1971 par les Comités Membres des pays suivants :

Afrique du Sud, Rép. d'	France	Pologne
Allemagne	Hongrie	Portugal
Autriche	Inde	Royaume-Uni
Belgique	Iran	Suède
Brésil	Israël	Tchécoslovaquie
Chili	Nouvelle-Zélande	Turquie
Egypt, Rép. arabe d'	Pays-Bas	U.R.S.S.

Aucun Comité Membre n'a désapprouvé le document.

## Sondes à beurre

### 1 OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Norme Internationale spécifie les caractéristiques des sondes pour l'échantillonnage du beurre en vrac et en petits emballages, et donne les dimensions des sondes à titre d'indication seulement.

### 2 RÉFÉRENCES

ISO/R 707, *Lait et produits laitiers – Echantillonnage*.

ISO 1194, *Sondes à fromage*.

### 3 TYPES DE SONDES

Trois types de sondes sont définis, à savoir :

Type A – Long – spécialement approprié pour l'échantillonnage du beurre en barils;

Type B – Moyen;

Type C – Court – spécialement approprié pour l'échantillonnage du beurre en petits emballages.

### 4 MATIÈRES

La lame et la tige doivent être en acier inoxydable de dureté appropriée.

La poignée doit être, de préférence, en acier inoxydable. D'autres matières peuvent être utilisées, mais en cas de sondes stérilisables, elles doivent pouvoir résister à une stérilisation répétée; elles doivent, de plus, ne communiquer aucune odeur.

### 5 FABRICATION

5.1 La lame et la tige doivent être, de préférence, en une seule pièce, le raccordement devant être lisse et poli.

5.2 Le raccordement de la tige à la lame doit être tel que la partie prélevée puisse être aisément enlevée de la lame.

5.3 La tige doit avoir une section circulaire ou ovale et doit être, soit dans le prolongement du dos de la lame, soit parallèle à celle-ci, soit légèrement inclinée, de façon que le manche soit aligné avec l'axe central de la rainure.

5.4 La lame doit être légèrement effilée à son extrémité arrondie, afin que la partie prélevée puisse être retirée aisément et que la modification de structure de la partie prélevée soit la plus faible possible.

5.5 L'évidement de la lame doit avoir une profondeur suffisante et les côtés de la lame doivent être suffisamment tranchants (tout en évitant le risque de blessure), pour faciliter l'échantillonnage du beurre dur.

5.6 La surface de la lame doit être polie. La surface interne de la lame doit avoir une section circulaire.

5.7 La forme, la matière et la finition doivent permettre à la sonde d'être aisément nettoyée ou stérilisée, si cela est nécessaire, selon les prescriptions du paragraphe 2.2.1.3 de ISO/R 707.

### 6 DIMENSIONS PRINCIPALES

Les types de sondes spécifiées dans le tableau conviennent à l'échantillonnage du beurre, mais les dimensions ne sont données qu'à titre d'indication.

Valeurs en millimètres

	Dimension	Type A Long	Type B Moyen	Type C Court
a	Longueur de la lame (avec une tolérance inférieure à 10 %)	540	225	125
b	Épaisseur minimale de métal au milieu de la lame	1,8	1,5	1,0
c	Largeur minimale de la lame à 15 mm de son extrémité	17	17	11

NOTE – La longueur et la largeur des sondes à beurre type A et type C sont identiques à celles des sondes à fromage type A et type C (voir ISO 1194). Toutefois, les sondes à fromage sont en matériaux plus minces, afin de pouvoir assurer une fermeture étanche de la cavité en réintroduisant la partie prélevée.