
NORME INTERNATIONALE 1442

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

Viandes et produits à base de viande – Détermination de l'humidité

Première édition – 1973-04-15

ITeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 1442:1973](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f039ef6d-8829-4e2e-b012-ebb5123e6375/iso-1442-1973)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f039ef6d-8829-4e2e-b012-ebb5123e6375/iso-1442-1973>

34

CDU 637.51/.52 : 543.81

Réf. N° : ISO 1442-1973 (F)

Descripteurs : produit agricole, produit animal, viande, analyse chimique, dosage, teneur en eau.

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.

Avant 1972, les résultats des travaux des Comités Techniques étaient publiés comme Recommandations ISO; maintenant, ces documents sont en cours de transformation en Normes Internationales. Compte tenu de cette procédure, la Norme Internationale ISO 1442 remplace la Recommandation ISO/R 1442-1970 établie par le Comité Technique ISO/RC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

[ISO 1442:1973](#)

Les Comités Membres des pays suivants ont approuvé la Recommandation ISO/R 1442-1970 : [6d-8829-4e2e-b012-ebb5123e6375/iso-1442-1973](#)

Afrique du Sud, Rép. d'	Hongrie	Roumanie
Allemagne	Inde	Royaume-Uni
Australie	Iran	Tchécoslovaquie
Chili	Israël	Thaïlande
Corée, Rép. de	Nouvelle-Zélande	Turquie
Egypte, Rép. arabe d'	Pays-Bas	U.R.S.S.
Espagne	Pologne	
France	Portugal	

Aucun Comité Membre n'avait désapprouvé la Recommandation.

Viandes et produits à base de viande – Détermination de l'humidité

perforée

1 OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Norme Internationale spécifie une méthode de référence pour la détermination de l'humidité des viandes et produits à base de viande.

2 RÉFÉRENCE

ISO ..., *Viande et dérivés – Échantillonnage*.¹⁾

3 DÉFINITION

humidité des viandes et produits à base de viande : Perte de masse obtenue conformément aux conditions opératoires décrites.

L'humidité s'exprime en pourcentage en masse.

4 PRINCIPE

Après formation d'un mélange homogène de la prise d'essai avec du sable et de l'éthanol, et préséchage de ce mélange sur un bain d'eau, dessiccation à 103 ± 2 °C jusqu'à masse constante.

5 RÉACTIFS

5.1 Sable. Utiliser la fraction de sable qui passe à travers un tamis de 1,4 mm d'ouverture de maille, et qui reste sur un tamis de 250 µm.

Laver le sable à l'eau courante, puis le faire bouillir dans de l'acide chlorhydrique, $\rho_{20} = 1,19$ g/ml, dilué (1 + 1), pendant 30 min, en remuant continuellement. Répéter cette opération avec une nouvelle portion d'acide, jusqu'à ce que l'acide ne vire plus au jaune après ébullition.

Laver alors le sable avec de l'eau distillée jusqu'à ce que la recherche des chlorures donne un résultat négatif. Sécher le sable à une température comprise entre 150 et 160 °C, et le conserver dans un flacon hermétiquement fermé.

5.2 Éthanol, au moins 95 % (V/V).

6 APPAREILLAGE

6.1 Hachoir mécanique à viande, ~~laboratoire~~, muni d'une plaque dont les trous ont ~~un~~ un diamètre ~~qui n'excède pas~~ ne dépassant pas ~~4 mm~~.

6.2 Capsule plate, en porcelaine ou en métal (par exemple, en nickel, en aluminium ou en acier inoxydable), de 60 mm de diamètre minimal et d'environ 25 mm de hauteur.

6.3 Fine baguette en verre, aplatie à une extrémité et de longueur légèrement supérieure au diamètre de la capsule.

6.4 Étuve, à chauffage électrique, réglable à 103 ± 2 °C.

6.5 Bain d'eau.

6.6 Dessiccateur, garni d'un agent déshydratant efficace.

6.7 Balance analytique.

7 ÉCHANTILLON

7.1 Utiliser un échantillon représentatif initial d'au moins 200 g, prélevé selon ISO ...

7.2 Conserver l'échantillon de façon à éviter sa détérioration et tout changement dans sa composition.

8 MODE OPÉRATOIRE

8.1 Préparation de l'échantillon

Rendre l'échantillon homogène par au moins deux broyages dans le hachoir (6.1) et en le mélangeant. Introduire l'échantillon dans un flacon étanche rempli complètement et le conserver de façon à éviter sa détérioration et tout changement dans sa composition. Analyser l'échantillon aussi rapidement que possible, mais toujours dans les 24 h.

1) En préparation.

8.2 Prise d'essai

Sécher la capsule (6.2) contenant une quantité de sable (5.1) égale à trois à quatre fois la masse de la prise d'essai et la baguette en verre (6.3) pendant 30 min dans l'étuve (6.4) réglée à 103 ± 2 °C.

Après refroidissement de l'ensemble dans le dessiccateur (6.6) jusqu'à la température ambiante, peser à 0,001 g près.

Transvaser de 5 à 10 g de l'échantillon dans la capsule et peser à nouveau à 0,001 g près.

8.3 Détermination

Ajouter 5 à 10 ml d'éthanol (5.2), selon la masse de la prise d'essai, et remuer la masse au moyen de la baguette en verre (6.3).

Placer la capsule et son contenu sur le bain d'eau (6.5), réglé à une température comprise entre 60 et 80 °C, de manière à éviter les projections, et maintenir le chauffage jusqu'à ce que l'éthanol se soit évaporé; agiter de temps en temps.

Chauffer la capsule et son contenu pendant 2 h dans l'étuve (6.4) réglée à 103 ± 2 °C. Retirer la capsule et son contenu de l'étuve et la placer dans le dessiccateur (6.6).

Laisser refroidir la capsule et son contenu jusqu'à la température ambiante et peser à 0,001 g près.

Répéter les opérations de chauffage en étuve, de refroidissement et de pesée jusqu'à ce que les résultats de deux pesées consécutives, séparées par un chauffage de 1 h, ne diffèrent pas de plus de 0,1 % de la masse de la prise d'essai.

Effectuer deux déterminations sur le même échantillon préparé.

9 EXPRESSION DES RÉSULTATS

9.1 Mode de calcul et formule

L'humidité de l'échantillon, en pourcentage en masse, est égale à

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

où

m_0 est la masse, en grammes, de la capsule, de la baguette et du sable;

m_1 est la masse, en grammes, de la capsule, de la baguette, du sable et de la prise d'essai, avant séchage;

m_2 est la masse, en grammes, de la capsule, de la baguette, du sable et de la prise d'essai, après séchage.

Prendre comme résultat la moyenne arithmétique des deux déterminations, si les conditions de répétabilité (voir 9.2) sont remplies.

Noter le résultat avec une décimale.

9.2 Répétabilité

La différence entre les résultats de deux déterminations, effectuées simultanément/ou rapidement l'une après l'autre par le même analyste, ne doit pas être supérieure à 0,5 g d'humidité pour 100 g d'échantillon.

1/8

iTeH STANDARD PREVIEW
standards.iteh.ai
ISO 1442:1973
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/1059e10d-8829-4e2e-b012-5103e637510c/iso-1442-1973

10 PROCÈS-VERBAL D'ESSAI

Le procès-verbal d'essai doit indiquer la méthode utilisée et le résultat obtenu. Il doit, en outre, mentionner toutes les conditions opératoires non prévues dans la présente Norme Internationale, ou facultatives, ainsi que les incidents éventuels susceptibles d'avoir agi sur les résultats.

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