
Norme internationale



1574

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

Thé — Détermination de l'extrait à l'eau

Tea — Determination of water extract

Deuxième édition — 1980-08-15

CDU 663.95 : 543.86

Réf. n° : ISO 1574-1980 (F)

Descripteurs : produit agricole, thé, essai, détermination, eau, produit en solution, méthode par extraction.

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 1574 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

Cette deuxième édition fut soumise directement au Conseil de l'ISO, conformément au paragraphe 5.10.1 de la partie 1 des Directives pour les travaux techniques de l'ISO. Elle annule et remplace la première édition (ISO 1574-1975), qui avait été approuvée par les comités membres des pays suivants :

Afrique du Sud, Rép. d'	France	Royaume-Uni
Australie	Hongrie	Sri Lanka
Brésil	Inde	Tchécoslovaquie
Canada	Iran	Thaïlande
Chili	Israël	Turquie
Colombie	Pays-Bas	URSS
Corée, Rép. de	Pologne	USA
Égypte, Rép. arabe d'	Portugal	
Espagne	Roumanie	

Aucun comité membre ne l'avait désapprouvée.

Thé — Détermination de l'extrait à l'eau

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie une méthode de détermination, dans le thé, de l'extrait à l'eau.

2 Référence

ISO 1572, *Thé — Préparation d'un échantillon broyé de teneur en matière sèche connue.*

3 Définition

Dans le cadre de la présente Norme internationale, la définition suivante est applicable :

extrait à l'eau : Substances solubles extraites d'une prise d'essai par l'eau bouillante dans les conditions spécifiées.

4 Principe

Extraction, à l'eau bouillante sous reflux, des substances solubles d'une prise d'essai du produit, filtration, évaporation du filtrat jusqu'à siccité et pesée du résidu.

5 Appareillage

Matériel courant de laboratoire, et notamment :

5.1 Étuve à température constante, réglable à 103 ± 2 °C.

5.2 Bain d'eau bouillante.

5.3 Dessiccateur, garni d'un agent déshydratant efficace.

5.4 Balance analytique.

5.5 Capsule, munie d'un couvercle, de 50 ml de capacité.

5.6 Fiole jaugée, de 500 ml de capacité.

5.7 Ballon à fond plat, de 500 ml de capacité, muni d'un réfrigérant à reflux.

5.8 Pipette, de 50 ml de capacité.

6 Échantillon

Utiliser un échantillon broyé dont la teneur en matière sèche est connue, préparé comme spécifié dans l'ISO 1572.

7 Mode opératoire

7.1 Préparation de la capsule

Introduire, dans l'étuve (5.1) réglée à 103 ± 2 °C, la capsule (5.5), son couvercle enlevé et placé à ses côtés, et les y laisser durant 1 h. Mettre le couvercle, laisser refroidir dans le dessiccateur (5.3) et peser à 0,001 g près.

7.2 Prise d'essai

Peser, à 0,001 g près, dans le ballon (5.7), environ 2 g de l'échantillon broyé (chapitre 6).

7.3 Détermination

Ajouter, à la prise d'essai, 200 ml d'eau distillée ou d'eau de pureté au moins équivalente, chaude, et porter et maintenir à ébullition douce sous reflux durant 1 h, en agitant le ballon de temps en temps par tournoiement. Refroidir à environ 20 °C, puis transvaser quantitativement dans la fiole jaugée (5.6) et compléter au trait repère avec de l'eau. Bien mélanger et filtrer sur papier filtre sec¹⁾.

Prélever, à l'aide de la pipette (5.8), 50 ml du filtrat, les verser dans la capsule préparée (7.1) et évaporer jusqu'à siccité sur le bain d'eau bouillante (5.2). Introduire, dans l'étuve (5.1) réglée à 103 ± 2 °C, la capsule et son contenu, son couvercle enlevé et placé à ses côtés, et les y laisser durant 2 h. Remettre le couvercle et laisser refroidir dans le dessiccateur. Chauffer à nouveau durant 1 h, laisser refroidir dans le dessiccateur et peser; recommencer ces opérations, si nécessaire, jusqu'à ce que la différence entre deux pesées successives ne dépasse pas 0,002 g.

1) Un papier filtre pour usage analytique courant peut convenir.