
Norme internationale



1839

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

Thé — Échantillonnage

Tea — Sampling

Première édition — 1980-02-15

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 1839:1980](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/896ca2da-e806-4c49-8d75-5eea0f533bc1/iso-1839-1980>

CDU 663.95 : 543.053 : 620.113

Réf. n° : ISO 1839-1980 (F)

Descripteurs : produit agricole, thé, emballage, échantillonnage.

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 1839 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*. Elle résulte de la combinaison en un seul document de la révision des Normes internationales ISO 1839/1-1975 et 1839/2-1976, ainsi que du projet de Norme internationale ISO/DIS 1839/3, qui a été soumis aux comités membres en février 1977, et qui a été approuvé par les comités membres des pays suivants :

Afrique du Sud, Rép. d'	Ghana	Pologne
Autriche	Hongrie	Roumanie
Canada	Inde	Royaume-Uni
Chili	Iran	Thaïlande
Corée, Rép. de	Israël	Turquie
Égypte, Rép. arabe d'	Mexique	USA
France	Nouvelle-Zélande	Yougoslavie

Les comités membres des pays suivants l'ont désapprouvé pour des raisons techniques :

Australie
Irlande

ITC STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

La Norme internationale ISO 1839/1-1975 avait été approuvée par les comités membres des pays suivants :

Afrique du Sud, Rép. d'	Grèce	Pologne
Allemagne, R. F.	Hongrie	Portugal
Australie	Inde	Roumanie
Brésil	Iran	Royaume-Uni
Chili	Israël	Sri Lanka
Corée, Rép. de	Nouvelle-Zélande	Tchécoslovaquie
Égypte, Rép. arabe d'	Pays-Bas	Thaïlande
France	Pérou	Turquie

La Norme internationale ISO 1839/2-1976 avait été approuvée par les comités membres des pays suivants :

Afrique du Sud, Rép. d'	France	Portugal
Allemagne, R. F.	Hongrie	Roumanie
Autriche	Inde	Royaume-Uni
Belgique	Iran	Tchécoslovaquie
Brésil	Israël	Turquie
Bulgarie	Mexique	USA
Canada	Nouvelle-Zélande	Yougoslavie
Chili	Pays-Bas	
Égypte, Rép. arabe d'	Pologne	

Aucun comité membre n'avait désapprouvé ces Normes internationales.

Cette première édition annule et remplace les Normes internationales ISO 1839/1-1975 et ISO 1839/2-1976.

Thé — Échantillonnage

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie des méthodes pour l'échantillonnage du thé.

Elle s'applique à l'échantillonnage des emballages de toutes tailles.

2 Définitions

Dans le cadre de la présente Norme internationale, les définitions suivantes sont applicables.¹⁾

2.1 livraison : Quantité de marchandise expédiée ou reçue en une seule fois dans le cadre d'un contrat particulier ou d'un document de transport. La livraison peut être composée d'un ou plusieurs lots ou parties de lots.

2.2 lot : Quantité définie de thé, présumée être uniforme.

2.3 prélèvement élémentaire : Petite quantité de thé prélevée en une seule fois d'un point d'un emballage ou, si nécessaire, la totalité du contenu d'un emballage du lot (dans le cas d'emballages contenant moins de 1 kg de thé) (voir 5.3).

NOTE — Une série de ces prélèvements élémentaires est effectuée en différents points du lot.

2.4 échantillon global : Quantité de thé obtenue en réunissant tous les prélèvements élémentaires effectués en différents points du lot et qui est représentative de la qualité du lot (voir 5.4).

2.5 échantillon pour laboratoire : Quantité déterminée de thé prélevée sur l'échantillon global, représentative de la qualité du lot et destinée à l'analyse ou à un autre examen (voir 5.5).

3 Appareillage

3.1 Cuillers, louches, sondes ou autres instruments convenant au prélèvement d'échantillons à l'intérieur des emballages.

3.2 Appareil à diviser, approprié à la réduction de l'échantillon global pour obtenir les échantillons pour laboratoire.

4 Généralités

4.1 L'échantillonnage doit être effectué par des personnes désignées par les acheteurs et les vendeurs et, s'ils le désirent, en présence de l'acheteur (ou de son représentant) et du vendeur (ou de son représentant).

4.2 L'échantillonnage doit être effectué en un lieu protégé, de sorte que les échantillons de thé, les instruments d'échantillonnage et les emballages dans lesquels sont placés les échantillons soient préservés d'une contamination éventuelle ou de tout autre facteur susceptible d'altérer les échantillons, par exemple humidité, poussière, rayonnement.

Il convient de veiller particulièrement à la propreté des instruments d'échantillonnage, qui doivent être secs et ne doivent pas communiquer d'odeurs étrangères à l'échantillon.

4.3 La manipulation de l'échantillon (par exemple le mélange des prélèvements élémentaires en vue d'obtenir l'échantillon global, l'emballage de l'échantillon) doit être effectuée avec précaution afin d'éviter d'altérer les caractéristiques originelles du thé.

4.4 Si l'examen des prélèvements élémentaires montre que le lot n'est pas uniforme dans les limites de la définition du «lot» (2.2), l'échantillonnage doit être interrompu et le fait signalé à la personne qui a ordonné l'échantillonnage.

1) Les termes et définitions de ce chapitre tiennent compte, mais ne sont pas identiques à ceux de l'ISO 3534, *Statistique — Vocabulaire et symboles*.

5 Échantillonnage des emballages

5.1 Nombre d'emballages à échantillonner

5.1.1 Emballages contenant plus de 20 kg de thé en vrac (par exemple caisses de thé)

Dans le cas d'emballages contenant plus de 20 kg de thé en vrac, le nombre minimal d'emballages à échantillonner dans un lot doit être celui qui est indiqué dans le tableau 1.

Tableau 1

Nombre d'emballages du lot	Nombre d'emballages à échantillonner
2 à 10	2
11 à 25	3
26 à 100	5
101 et plus	7

5.1.2 Emballages contenant moins de 1 kg de thé en vrac

Dans le cas d'emballages contenant moins de 1 kg de thé en vrac, le nombre minimal (voir 5.3.2) d'emballages à échantillonner dans un lot doit être celui qui est indiqué dans le tableau 2, sous réserve d'obtenir la masse fixée pour chaque échantillon pour laboratoire.

Tableau 2

Nombre d'emballages du lot	Nombre d'emballages à échantillonner
jusqu'à 25	3
26 à 100	5
101 à 300	7
301 à 500	10
501 à 1 000	15
1 001 à 3 000	20
3 001 et plus	25

5.1.3 Emballages contenant de 1 à 20 kg de thé en vrac

Le nombre minimal d'emballages à échantillonner dans un lot doit être celui qui est indiqué dans le tableau 1 ou le tableau 2, selon l'accord intervenu entre les parties intéressées.

5.2 Méthode d'échantillonnage au hasard

Les emballages à échantillonner doivent être pris au hasard et, dans ce but, des tables de nombres au hasard doivent être utilisées. À défaut de ces tables, le procédé suivant peut être utilisé.

Soit N le nombre d'emballages du lot et n le nombre d'emballages à prélever. En partant d'un emballage quelconque, compter les emballages dans l'ordre de 1, 2, ..., etc., jusqu'à r , où $r = N/n$. (Si N/n n'est pas un nombre entier, prendre pour r la partie entière de ce nombre.) Prendre le $r^{\text{ème}}$ emballage comme échantillon. Continuer à compter et à prélever chaque $r^{\text{ème}}$ emballage, jusqu'à l'obtention du nombre requis d'emballages.

Dans le cas d'emballages contenant moins de 1 kg de thé en vrac, si les emballages sont empaquetés dans des boîtes, cartons ou caisses, contenant un nombre adéquat d'unités, prendre au hasard 20 % environ (mais pas moins de deux) des paquets. Puis prélever au hasard, dans chacun de ces paquets, un nombre égal de petits emballages, de manière à obtenir le nombre requis d'emballages à échantillonner selon 5.1.2.

5.3 Prélèvements élémentaires

5.3.1 Emballages contenant plus de 20 kg de thé en vrac

Dans le cas d'emballages contenant plus de 20 kg de thé en vrac, effectuer, sur chaque emballage retiré du lot selon le procédé décrit en 5.2, à l'aide de l'appareil mentionné en 3.1, un prélèvement élémentaire de plus de 50 g, représentatif du contenu.

NOTE — Dans la plupart des cas, il est impraticable et inutile de mélanger à nouveau le contenu d'un grand emballage de thé en vue d'obtenir un échantillon pleinement représentatif; un échantillon, prélevé de la manière habituelle, au moyen d'une sonde ou après avoir ouvert l'emballage, est suffisamment représentatif. Cependant, dans des cas particuliers, par exemple en présence de poussières de thé ou de poussières étrangères, des mesures exceptionnelles peuvent être requises, notamment si le thé est échantillonné en vue de l'analyse chimique.

5.3.2 Emballages contenant moins de 1 kg de thé en vrac

5.3.2.1 Si la quantité de thé contenue dans chaque emballage prélevé dans le lot selon le procédé décrit en 5.2 ne dépasse pas 50 g, retenir chaque emballage comme prélèvement élémentaire.

5.3.2.2 Si la quantité de thé contenue dans chaque emballage dépasse 50 g, mélanger soigneusement et effectuer un prélèvement élémentaire d'au moins 50 g à l'aide de l'appareil mentionné en 3.1.

5.3.2.3 Si la quantité de thé contenue dans chaque emballage est inférieure à 100 g, prélever un nombre suffisant d'emballages, de façon à obtenir la masse minimale prévue en 5.5 pour chaque échantillon pour laboratoire.

5.3.3 Emballages contenant de 1 à 20 kg de thé en vrac

Si nécessaire, et en particulier dans le cas des petits emballages de la gamme de 1 à 20 kg, bien mélanger le contenu de l'emballage. Effectuer alors dans chaque emballage échantillonné, à l'aide de l'appareil mentionné en 3.1, un prélèvement élémentaire d'au moins 50 g, représentatif de chaque emballage retenu, comme décrit en 5.3.2.2. Sinon opérer comme décrit en 5.3.1.

5.4 Échantillon global

5.4.1 Former l'échantillon global en rassemblant tous les prélèvements élémentaires.

5.4.2 Si les prélèvements élémentaires sont en vrac, les réunir pour constituer l'échantillon global (voir 5.5.1).

5.4.3 Si les prélèvements élémentaires sont des emballages intacts, leur ensemble constitue l'échantillon global et doit être transmis pour examen, sauf si une autre procédure a été adoptée.

5.5 Échantillons pour laboratoire

5.5.1 Si l'échantillon global est constitué en réunissant les prélèvements élémentaires d'un produit en vrac, il doit être bien mélangé, puis divisé jusqu'à l'obtention du nombre requis d'échantillons pour laboratoire.

NOTE — Un double des échantillons est souvent exigé, par exemple comme réserve ou échantillon de référence, et, en général, le nombre et la taille des échantillons pour laboratoire prélevés pour l'examen et l'arbitrage doivent être conformes aux pratiques commerciales admises, sauf décision contraire.

5.5.2 Si l'échantillon global est constitué par des emballages unitaires intacts, ces derniers doivent servir d'échantillons pour laboratoire, sauf si l'acheteur et le vendeur s'entendent sur une autre procédure.

5.5.3 La quantité de chaque échantillon de laboratoire ne doit pas être inférieure à 100 g dans le cas de l'analyse chimique et à 50 g pour l'analyse sensorielle, sauf décision contraire.

iTeh STANDARD PREVIEW
standards.iteh.ai

ISO 1839:1980

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/896ca2da-8306-4c49-8d75-5eca0f533bc1/iso-1839-1980>

6 Emballage et marquage des échantillons

6.1 Emballage des échantillons

Les échantillons doivent être emballés dans des récipients propres, secs, sans odeurs, en aluminium ou en fer-blanc, munis de couvercles bien adaptés, et presque entièrement remplis par l'échantillon. Il est impératif que les emballages des échantillons pour l'analyse sensorielle soient conditionnés¹⁾ de manière à éviter les contaminations. Les échantillons doivent être placés à l'abri de la lumière au cours de l'entreposage.

Les échantillons destinés à la détermination de la teneur en eau doivent être conservés dans des récipients étanches à l'air et à l'humidité, munis de fermetures également étanches à l'air et à l'humidité. Les récipients doivent être scellés pour éviter toute perte ou altération.

NOTE — Étant donné le caractère hygroscopique du thé, il est indispensable de transférer les échantillons dans leurs emballages aussi rapidement que possible.

6.2 Marquage des échantillons

Chaque récipient contenant l'échantillon doit porter une étiquette mentionnant, avec toutes les indications concernant le lieu et la date de l'échantillonnage, l'origine ou le mélange, la facture et le numéro du lot, le nom de l'échantillonneur et les autres caractéristiques essentielles relatives à la livraison, par exemple la catégorie.

7 Expédition des échantillons

Les échantillons doivent être expédiés le plus rapidement possible, et, sauf circonstances exceptionnelles, pas plus de 48 h après la fin de l'échantillonnage, jours non ouvrables exclus.

8 Procès-verbal d'échantillonnage

Si un procès-verbal d'échantillonnage est rédigé, il doit mentionner l'aspect éventuellement anormal de l'emballage, ainsi que toutes les circonstances susceptibles d'avoir eu une influence sur l'échantillonnage. Il doit également mentionner les détails suivants :

- a) lieu de l'échantillonnage;
- b) date de l'échantillonnage;
- c) durées de l'échantillonnage et de la fermeture subséquente des emballages contenant les échantillons;
- d) noms et références du personnel et des témoins ayant pris part à l'échantillonnage;
- e) référence à la méthode utilisée, et modifications apportées à la technique décrite;
- f) nature et nombre d'unités constituant le lot, et référence aux documents correspondants et détails des inscriptions;
- g) nombre d'échantillons avec leur identification (inscriptions, numéro des lots, etc.);
- h) destination des échantillons;
- j) conditions d'emballage et environnement;
- k) si ce point est stipulé, conditions atmosphériques au cours de l'échantillonnage, y compris l'humidité relative.

1) Le conditionnement des emballages nécessite une exposition de l'intérieur de ceux-ci à l'atmosphère (aération) et un entreposage avec du thé de même type que celui de l'échantillon avant utilisation, afin d'éliminer les contaminations dues à l'emballage même ou au thé contenu précédemment dans celui-ci.

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 1839:1980

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/896ca2da-e806-4c49-8d75-5eea0f533bc1/iso-1839-1980>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 1839:1980

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/896ca2da-e806-4c49-8d75-5eea0f533bc1/iso-1839-1980>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 1839:1980

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/896ca2da-e806-4c49-8d75-5eea0f533bc1/iso-1839-1980>