
NORME INTERNATIONALE **ISO** 2292



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

Fèves de cacao — Échantillonnage

Première édition — 1973-02-15

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 2292:1973](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/b048f7e0-4f98-462f-97ad-c0afa15f60fb/iso-2292-1973)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/b048f7e0-4f98-462f-97ad-c0afa15f60fb/iso-2292-1973>

CDU 633.74 : 620.113

Réf. N° : ISO 2292-1973 (F)

Descripteurs : produit agricole, cacao, échantillonnage, contrôle de la qualité.

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 2292 a été établie par le Comité Technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et soumise aux Comités Membres en avril 1971.

STANDARD-BREVIEW
(standards.iteh.ai)

Elle a été approuvée par les Comités Membres des pays suivants :

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/b048f7e0-4f98-462f-97ad-c0af180018/iso-2292-1973>

Afrique du Sud, Rép. d'	Espagne	Pologne
Allemagne	France	Portugal
Autriche	Hongrie	Roumanie
Brésil	Inde	Royaume-Uni
Bulgarie	Irlande	Suède
Ceylan	Israël	Thaïlande
Chili	Nouvelle-Zélande	Turquie
Egypte, Rép. arabe d'	Pays-Bas	

Aucun Comité Membre n'a désapprouvé le document.

Fèves de cacao — Échantillonnage

0 INTRODUCTION

Un échantillonnage correct est une opération difficile qui exige le plus grand soin. On ne peut donc trop insister sur la nécessité d'obtenir, en vue des examens, un échantillon de fèves de cacao suffisamment représentatif.

Les modes opératoires indiqués dans la présente Norme Internationale sont reconnus bons dans la pratique, et il est fortement recommandé de s'y conformer toutes les fois qu'ils pourront être appliqués. Il est admis qu'il est difficile d'établir des règles fixes valables dans tous les cas et que des circonstances particulières peuvent rendre souhaitable la modification de la méthode.

1 OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Norme Internationale spécifie les conditions générales de l'échantillonnage permettant de déterminer la qualité des fèves de cacao.

Elle s'applique à l'échantillonnage des fèves de cacao emballées en sacs, tel que le prévoit l'ISO 2451¹⁾, *Fèves de cacao — Spécifications*, mais elle fixe également le mode opératoire à suivre pour effectuer l'échantillonnage sur les fèves de cacao en vrac.

2 DÉFINITIONS

Dans le cadre de la présente Norme Internationale, les définitions suivantes sont applicables :

2.1 livraison : Quantité de fèves expédiée ou transférée en une seule fois dans le cadre d'un contrat particulier ou d'un document d'expédition.

2.2 lot : Quantité de marchandise de caractéristiques présumées uniformes, constituée au sein de la livraison et permettant d'estimer la qualité de cette marchandise.

La taille des lots ne doit pas excéder celles spécifiées en 3.2, et chaque échantillon pour laboratoire ne doit représenter qu'un seul lot.

2.3 prélèvement élémentaire : Petite quantité de fèves de cacao prélevée en un point du lot.

2.4 échantillon global : Quantité de fèves de cacao constituée en réunissant et en mélangeant les prélèvements élémentaires effectués en différents points du lot.

2.5 échantillon réduit : Quantité de fèves de cacao provenant, si nécessaire, de la réduction de l'échantillon global et dans laquelle est prélevé l'échantillon pour laboratoire.

2.6 échantillon pour laboratoire (échantillon final) : Petit échantillon représentant la qualité du lot, obtenu à partir de l'échantillon global ou réduit, et destiné à l'examen en laboratoire.

3 GÉNÉRALITÉS

3.1 L'échantillonnage doit être effectué par des experts échantillonneurs désignés ou agréés par les parties intéressées.

3.2 L'ensemble de la livraison doit être examiné par lots de 25 t au maximum au départ, et de 200 t au maximum à l'arrivée.

3.3 Les échantillons doivent être représentatifs des lots définis en 3.2 et, la composition de ces derniers étant généralement, dans une certaine mesure hétérogène, un échantillon global est constitué à partir de chaque lot, en effectuant un certain nombre de prélèvements élémentaires qui sont soigneusement mélangés. L'échantillon destiné à l'examen du laboratoire est obtenu par réductions successives de cet échantillon global.

L'échantillonnage des fèves altérées par l'eau de mer ou par une autre cause pendant le transport, ou des fèves en mauvais état, de même que celui des fèves dispersées²⁾ puis réunies, et des déchets, doit être effectué séparément de l'échantillonnage des fèves saines. Ces produits ne doivent pas être mélangés avec les produits sains, mais doivent être estimés séparément.

3.4 Il est nécessaire de s'assurer avec un soin particulier que tous les appareils d'échantillonnage sont propres, secs et exempts d'odeurs étrangères.

1) Actuellement au stade de projet.

2) Ce terme est utilisé pour désigner tout produit qui ne se trouve plus dans son emballage d'origine mais qui n'est pas trop altéré.

ISO 2292-1973 (F)

L'échantillonnage doit être effectué de telle façon que les échantillons de fèves de cacao, les appareils d'échantillonnage et le récipient dans lequel sont placés les échantillons, soient protégés de toute contamination accidentelle telle que pluie, poussière, etc.

Les matières adhérant à l'extérieur de l'appareil d'échantillonnage doivent être enlevées avant que celui-ci ne soit vidé de son contenu.

4 APPAREILLAGE

4.1 Échantillonnage dans des sacs

Sonde effilée ouverte, spécialement conçue pour les sacs (voir Figure 1 à titre indicatif).

4.2 Échantillonnage dans des produits en vrac

Pelles à main, sondes ou autres appareils appropriés pour le prélèvement intermittent de petits échantillons au cours du déversement des fèves de cacao.

4.3 Mélange et réduction

Échantillonneur conique, du modèle représenté par les Figures 2 et 3 ou, à défaut, croix ou autres appareils à diviser appropriés.

5.1.2.2 Lorsque l'échantillonnage des fèves en vrac a lieu alors que le produit est disposé sur une surface propre, les prélèvements élémentaires doivent être effectués à la partie supérieure, au milieu, et à la partie inférieure du tas, après avoir soigneusement mélangé les fèves du lot.

5.2 Échantillon global

Pour obtenir l'échantillon global, réunir les prélèvements élémentaires et bien les mélanger.

5.3 Échantillon réduit – Échantillons pour laboratoire

Réduire par division l'échantillon global à l'aide des appareils mentionnés en 4.3, jusqu'à obtention d'un échantillon réduit dont l'importance dépend du nombre nécessaire d'échantillons pour laboratoire et de leur masse.

Le nombre d'échantillons pour laboratoire à constituer, pour l'examen et l'arbitrage, doit être spécifié dans le contrat ou autrement faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur; il peut également être fixé par un service officiel chargé du contrôle.

Une masse de 2 kg d'échantillon pour laboratoire convient généralement.

Un échantillon plus grand ou plus petit peut être requis dans certains cas, suivant les essais à effectuer.

5 MÉTHODE DE PRÉLÈVEMENT DES ÉCHANTILLONS

5.1 Prélèvements élémentaires

Selon les cas, les prélèvements élémentaires doivent être effectués sur les produits en sacs ou en vrac, conformément aux indications données en 5.1.1 et 5.1.2.

Un minimum de 300 fèves doit être prélevé par tonne ou fraction de tonne.

5.1.1 Cas des sacs

Les prélèvements élémentaires doivent être effectués sur au moins un tiers des sacs de chaque lot, ceux-ci y étant pris au hasard. Ils doivent être effectués à l'aide de la sonde effilée ouverte, au hasard, à la partie supérieure, au milieu et à la partie inférieure des sacs en bon état.

5.1.2 Cas du vrac

Au moins cinq prélèvements élémentaires doivent être effectués par tonne ou fraction de tonne.

5.1.2.1 Lorsque l'échantillonnage a lieu pendant que le produit est *en mouvement*, les prélèvements élémentaires doivent être effectués à travers *toute la section du flot de fèves*, et à des intervalles déterminés par la vitesse d'écoulement.

6 EMBALLAGE ET MARQUAGE DES ÉCHANTILLONS POUR LABORATOIRE

6.1 Emballage des échantillons

Les récipients contenant les échantillons, ainsi que les systèmes de fermeture dont ils peuvent être munis, doivent être parfaitement propres et secs. Ils doivent être en matière non susceptible d'influer sur l'odeur, la saveur ou la composition du produit; par exemple : tissu à trame serrée, papier résistant, carton, métal, matière plastique appropriée, verre.

Les échantillons pour la détermination de l'humidité ou pour toute analyse susceptible d'être influencée par une modification de l'humidité, doivent être emballés dans des récipients étanches, à fermeture hermétique. Ces récipients doivent être remplis totalement et les fermetures doivent être cachetées, de manière à éviter toute modification de la teneur initiale en eau.

Les emballages doivent porter le sceau de chacun des échantillonneurs désignés ou agréés par les parties intéressées.

6.2 Étiquette pour les échantillons

Si des étiquettes en papier sont utilisées pour les échantillons de fèves de cacao, elles doivent avoir la qualité et les dimensions aptes à l'emploi. Le bord du trou de l'étiquette doit être renforcé. L'étiquette doit être scellée à l'emballage contenant l'échantillon et porter le sceau de chacun des échantillonneurs désignés ou agréés par les parties intéressées.

Les indications minimales suivantes doivent figurer sur les étiquettes :

1. Bateau, véhicule ou entrepôt
2. De
(dans le cas d'un transport par bateau ou véhicule)
3. À
4. Arrivée
5. Quantité
6. Vrac/sacs (nombre)
7. Produit
8. Marque d'identification ou N° du lot
9. N° et date de la feuille de chargement ou du contrat
10. Date de l'échantillonnage

11. Lieu et point d'échantillonnage
(indiquer notamment, dans le cas de produits en mouvement, si le prélèvement a lieu à l'entrée ou à la sortie du système de transport)

12. Échantillonné par
.

Les mentions portées sur l'étiquette doivent être lisibles et indélébiles.

7 EXPÉDITION DES ÉCHANTILLONS

Les échantillons pour laboratoire doivent être expédiés immédiatement après la fin de l'échantillonnage.

8 PROCÈS-VERBAL D'ÉCHANTILLONNAGE

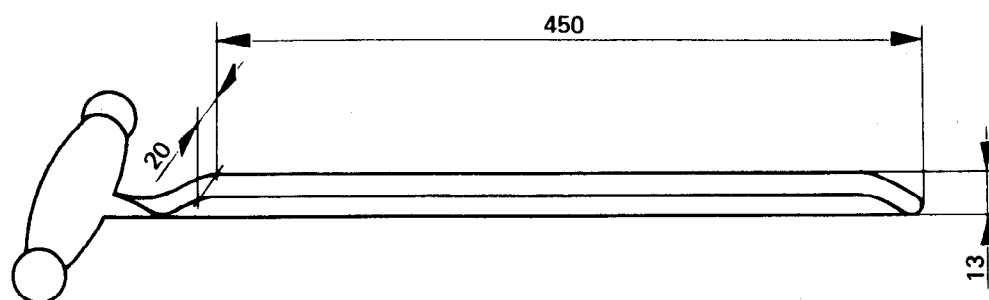
Si un procès-verbal d'échantillonnage est préparé, il doit indiquer la technique utilisée, si elle est différente de celle qui est décrite dans la présente Norme Internationale, la méthode de réduction suivie et toutes les circonstances qui peuvent avoir influé sur l'échantillonnage.

Il doit en outre indiquer l'état dans lequel se trouve le lot, ainsi que tout facteur observé par l'échantillonneur, susceptible d'affecter ultérieurement son état (par exemple, infestation).

ISO 2292:1973

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/b048f7e0-4f98-462f-97ad-c0afâ15f60fb/iso-2292-1973>

Dimensions en millimètres
(à titre indicatif)



Profondeur de la rainure : 10

FIGURE 1 – Sonde effilée ouverte

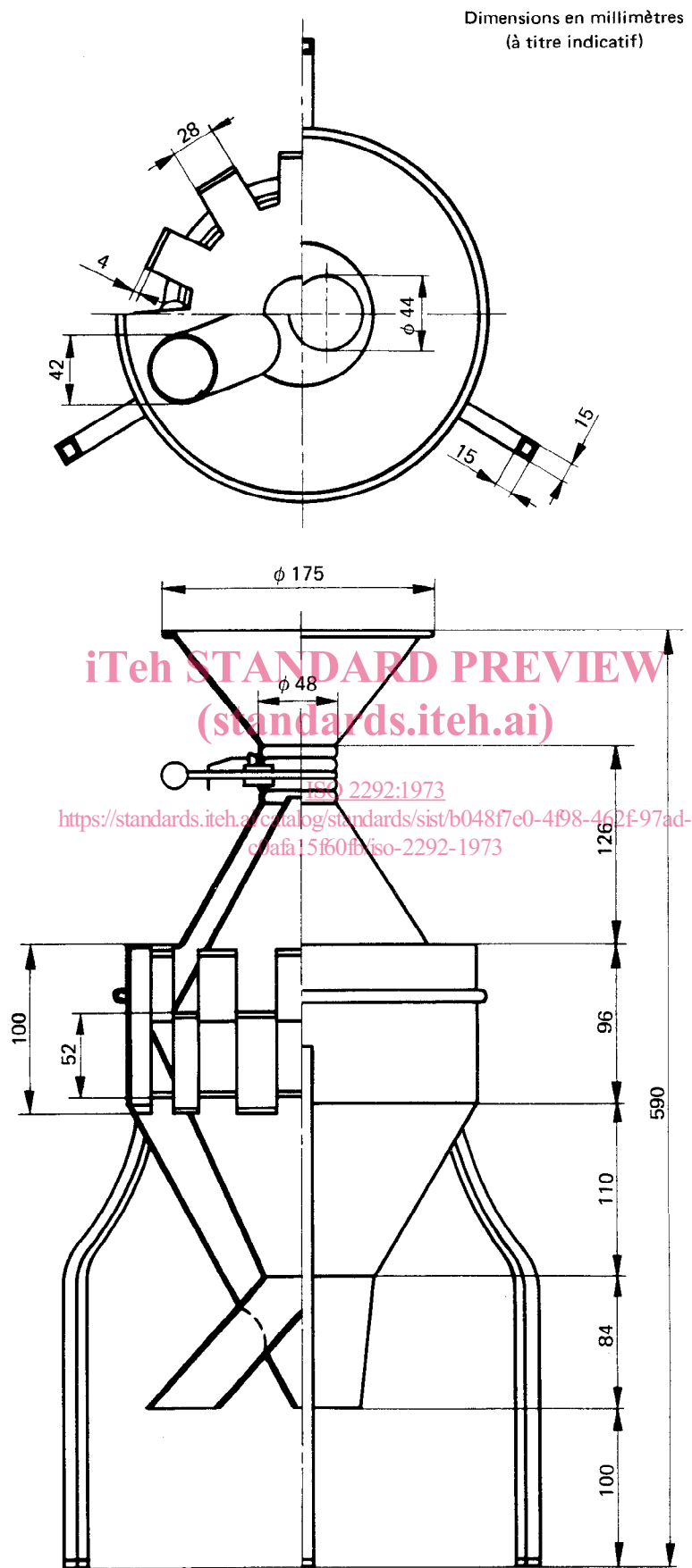


FIGURE 2 – Échantillonneur conique

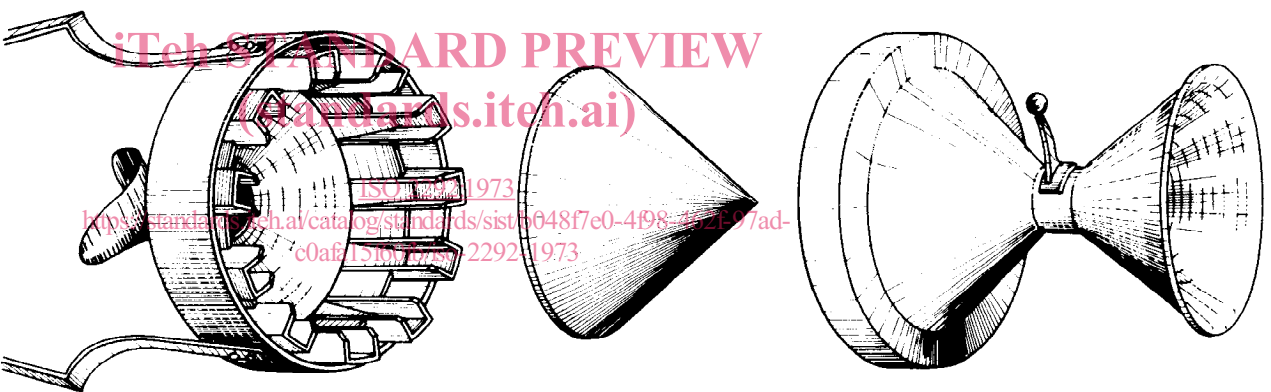


FIGURE 3 – Éléments de l'échantillonneur conique

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 2292:1973

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/b048f7e0-4f98-462f-97ad-c0afa15f60fb/iso-2292-1973>