
NORME INTERNATIONALE **ISO** 2385



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

Liège en planches, liège mâle, liège de ramassage, liège gisant, rebuts et déchets — Échantillonnage

Première édition — 1972-07-15

87

CDU 674.83 : 620.113

Réf. N° : ISO 2385-1972 (F)

Descripteurs : liège, produit en vrac, balle de marchandise, échantillonnage.

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 2385 a été établie par le Comité Technique ISO/TC 87, *Liège*.

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

Afrique du Sud, Rép. d'	France	Portugal
Allemagne	Hongrie	Roumanie
Egypte, Rép. arabe d'	Iran	Royaume-Uni
Espagne	Italie	Tchécoslovaquie

Aucun Comité Membre n'a désapprouvé le document.

Liège en planches, liège mâle, liège de ramassage, liège gisant, rebuts et déchets — Échantillonnage

0 INTRODUCTION

Les lots de liège à contrôler se présentent habituellement sous forme de balles, et ont une masse de l'ordre de plusieurs dizaines de tonnes, ou même, pour des lièges de trituration, de plusieurs centaines de tonnes. Par contre, la masse des échantillons pour essai ne peut dépasser quelques kilogrammes.

En outre, la masse d'une pièce de liège varie constamment suivant le milieu ambiant, l'humidité relative et la température, ainsi qu'en raison des opérations de transformation, d'emballage et des conditions de stockage qu'elle a subies.

De plus, toutes autres conditions étant identiques, l'humidité contenue par deux pièces de liège de calibre ou de qualité différente ne sera pas la même.

Il en résulte que la méthode d'extrapolation, consistant à appliquer à la masse d'un lot l'humidité relevée sur des prises d'essais, se trouve entachée de nombreuses possibilités d'erreurs.

L'influence de certaines d'entre elles peut être considérablement réduite par un processus systématique d'échantillonnage, par exemple par détermination des masses au même moment dans des conditions identiques, opération effectuée par lots homogènes composés de lièges de même catégorie, même calibre, même qualité et, s'il s'agit de lièges emballés, opération sur des balles confectionnées dans la même presse.

Par contre, certaines sources d'erreurs, comme celles résultant des conditions différentes de stockage et de transport, ne peuvent être éliminées par le mode de prélèvement. Cette constatation impose un nombre et une masse de prélèvements suffisants.

1 OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Norme Internationale fixe la méthode d'échantillonnage du liège en planches, du liège mâle, du liège de ramassage, du liège gisant, des rebuts et des déchets.

2 DÉFINITIONS

2.1 Définitions des produits

Selon ISO/R 633, *Liège — Vocabulaire*.

2.2 Définitions pour l'échantillonnage

2.2.1 livraison : Quantité de marchandises expédiée en une seule fois, dans le cadre d'un contrat particulier.

2.2.2 lot : Proportion déterminée de la livraison, présumée être de mêmes caractéristiques, et permettant d'estimer sa qualité.

2.2.3 prélèvement élémentaire : Petite quantité de marchandise prélevée en un point du lot.

2.2.4 échantillon global : Quantité constituée en réunissant les prélèvements élémentaires.

2.2.5 échantillon réduit : Quantité provenant de la réduction de l'échantillon global, et représentative du lot.

2.2.6 échantillon pour laboratoire : Quantité déterminée de l'échantillon réduit, telle qu'elle est envoyée au laboratoire.

3 GÉNÉRALITÉS

L'ensemble de la livraison doit être considéré par lots de 100 tonnes au maximum et composés chacun d'une seule catégorie de liège, de même qualité et de même calibre et, s'il s'agit de liège emballé, constitué de balles confectionnées dans la même presse.

4 MÉTHODE D'ÉCHANTILLONNAGE

Déterminer la masse initiale totale du lot par pesée directe, emballage compris.

4.1 Prélèvements élémentaires

Dans un délai maximal de 6 h suivant la détermination de la masse initiale, effectuer les prélèvements élémentaires, à raison de 1 % avec un minimum de 300 kg, en opérant comme suit :

4.1.1 Liège empilé en vrac

Prélever toutes les pièces de liège comprises entre deux plans verticaux placés de part et d'autre du plan vertical médian partageant la pile en deux parties égales dans le sens de sa longueur.

4.1.2 Liège en balles

Prélever des balles-échantillons en choisissant celles dont la