NORME INTERNATIONALE

ISO 5496

Deuxième édition 2006-08-15 **AMENDEMENT 1** 2018-05

Analyse sensorielle — Méthodologie — Initiation et entraînement des sujets à la détection et à la reconnaissance des odeurs

AMENDEMENT 1

Teh ST Sensory analysis — Methodology — Initiation and training of assessors in the detection and recognition of odours (StameNDMENT 1)



iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

<u>ISO 5496:2006/Amd 1:2018</u> https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e8ed8a25-673a-4a33-bd63-5f2537042f79/iso-5496-2006-amd-1-2018



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2018

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en oeuvre, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie, ou la diffusion sur l'internet ou sur un intranet, sans autorisation écrite préalable. Une autorisation peut être demandée à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office Case postale 401 • Ch. de Blandonnet 8 CH-1214 Vernier, Geneva Tél.: +41 22 749 01 11 Fax: +41 22 749 09 47

E-mail: copyright@iso.org

Web: www.iso.org

Publié en Suisse

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 en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (IEC) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/IEC, Partie 1. Il convient, en particulier de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/IEC, Partie 2 (voir www.iso.org/directives).

L'attention est attirée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence. Les détails concernant les références aux droits de propriété intellectuelle ou autres droits analogues identifiés lors de l'élaboration du document sont indiqués dans l'Introduction et/ou dans la liste des déclarations de brevets reçues par l'ISO (voir www.iso.org/brevets).

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité, à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

(standards.iteh.ai)

Pour une explication de la nature volontaire des normes, la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir le lien suivant; www.iso.org/avant-propos.

Le présent document a été préparé par le Comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, souscomité SC 12, *Analyse sensorielle*.

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

Analyse sensorielle — Méthodologie — Initiation et entraînement des sujets à la détection et à la reconnaissance des odeurs

AMENDEMENT 1

Tableau A.2

Remplacer le Tableau A.2 par le tableau suivant. Une colonne avec le N° CAS a été ajoutée au tableau.

Tableau A.2 — Exemples de substances odorantes pouvant être utilisées pour l'entraînement à la détection et à la reconnaissance des odeurs

	Nom chimique ou abréviation ^a	Formule chimique bruteb	N° CAS	Descripteur de l'odeur ou association	N° de la dilution du Tableau A.1 à utiliserc				
N°					Voie directe		Voie rétronasale		
					Flacons	Mouillettes	Am- biance gazeuse	Ingestion	
1	D-Limonène	$C_{10}H_{16}$	5989-27-5	citron, orange (zeste)	6	SM	7	5	
2	Citral (géra- nial + néral)	C ₁₀ H ₁₆ O	(stand) 5392-40-5	fraîche, citron	5	SM	6	4	
3	Géraniol _{htt}	C10H18O	106-24-1	tandards/sist/esed8a25-67	3a-4 <mark>5</mark> 33-1	d63- SM	6	4	
4	cis-3-Hexène-1-ol	C ₆ H ₁₂ O 5	125928)-96719/is	o-549rerbe écrasée -201	8 6	SM	7	5	
5	Benzaldéhyde	C ₇ H ₆ O	100-52-7	amande amère, pâte d'amandes	6	SM	7	5	
6	Acide butyrique	C ₄ H ₈ O ₂	107-92-6	beurre rance, fromage (par exemple, parme- san affiné), lait aigre	5	SM	6	4	
7	Butanoate d'éthyle	$C_6H_{12}O_2$	105-54-4	banane très mûre, fraise	4	SM	5	3	
8	Acétate de benzyle	C ₉ H ₁₀ O ₂	140-11-4	florale, muguet, jasmin, lilas	5	SM	8	6	
9	γ-Undécalactone	$C_{11}H_{20}O_2$	104-67-6	fruitée, pêche	6	SM	7	5	
10	2-Phényléthanol	C ₈ H ₁₀ O	60-12-8	florale, rose	8	SM	8	7	
11	Anthranilate de méthyle	C ₈ H ₉ O ₂	134-20-3	fleur d'oranger	4	SM	5	3	
12	Phénylacétate d'éthyle	C ₁₀ H ₁₂ O ₂	103-45-7	abricot, miel	4	SM	5	3	
13	Anéthole	C ₁₀ H ₁₂ O	104-46-1	boissons anisées	3	SM	4	2	
14	Aldéhyde cinnamique	C ₉ H ₈ O	104-55-2	cannelle	6	SM	7	5	
15	Vanilline	C ₈ H ₈ O ₃	121-33-5	vanille	5	SM	6	4	

a Il est nécessaire d'utiliser les produits les plus purs possible, car les impuretés risquent de modifier la nature et l'intensité de l'odeur.

Voir les formules développées dans le Tableau A.3.

c Les concentrations spécifiées ont été fixées à l'aide d'essais pratiques réalisés avec toutes les substances figurant dans le tableau avec des jurys composés de sujets naïfs. Les concentrations choisies correspondent au seuil d'identification (de reconnaissance) de 70 % des sujets.

d Produit en outre une sensation de froid.

Tableau A.2 (suite)

N°	Nom chimique ou abréviation ^a	Formule chimique brute ^b	N° CAS	Descripteur de l'odeur ou association	N° de la dilution du Tableau A.1 à utiliser ^c				
					Voie directe		Voie rétronasale		
					Flacons	Mouillettes	Am- biance gazeuse	Ingestion	
16	L-Menthol	$C_{10}H_{20}O$	2216-51-5	menthe poivrée ^d	6	SM	8	6	
17	Acétate de terpényle	C ₁₂ H ₂₀ O ₂	80-26-2	épicée, de pin	4	SM	5	3	
18	Thymol	C ₁₀ H ₁₄ O	89-83-8	épicée, thym frais	4	SM	5	3	
19	Diacétyle	$C_4H_6O_2$	431-03-8	beurre	4	SM	4	4	
20	γ-Nonalactone	C9H ₁₆ O ₂	104-61-0	noix de coco	4	SM	4	4	
21	Eugénol	$C_{10}H_{12}O_2$	97-53-0	clou de girofle	4	SM	5	3	
22	1-Octène-3-ol	C ₈ H ₁₆ O	3391-86-4	champignon, humus	4	SM	5	3	
23	β -Ionone	C ₁₃ H ₂₂ O	14901-07-6	violette	4	SM	4	4	
24	Méthional	C ₄ H ₈ OS	3268-49-3	pomme de terre écrasée, oignon grillé	5	SM	6	4	

a Il est nécessaire d'utiliser les produits les plus purs possible, car les impuretés risquent de modifier la nature et l'intensité de l'odeur.

(standards.iteh.ai)

https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e8ed8a25-673a-4a33-bd63-5f2537042f79/iso-5496-2006-amd-1-2018

ISO 5496:2006/Amd 1:2018

2

Voir les formules développées dans le Tableau A.3.

Les concentrations spécifiées ont été fixées à l'aide d'essais pratiques réalisés avec toutes les substances figurant dans le tableau avec des jurys composés de sujets naïfs. Les concentrations choisies correspondent au seuil d'identification (de reconnaissance) de 70 % des sujets.

d Produit en outre une sensation de froid.

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

ISO 5496:2006/Amd.1:2018(F)

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)