



**Norme
internationale**

ISO 24378

**Machines pour préparation
d'aliments pour animaux —
Vocabulaire**

Feed machinery — Vocabulary

**Première édition
2022-01**

**iTeh Standards
(<https://standards.itih.ai>)
Document Preview**

[ISO 24378:2022](https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/d6d18dbb-5383-4773-ac9c-f77cc2a77a3c/iso-24378-2022)

<https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/d6d18dbb-5383-4773-ac9c-f77cc2a77a3c/iso-24378-2022>

iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

[ISO 24378:2022](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/d6d18dbb-5383-4773-ac9c-f77cc2a77a3c/iso-24378-2022)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/d6d18dbb-5383-4773-ac9c-f77cc2a77a3c/iso-24378-2022>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2022

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en œuvre, 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, Genève
Tél.: +41 22 749 01 11
E-mail: copyright@iso.org
Site web: www.iso.org

Publié en Suisse

Sommaire

Page

Avant-propos	iv
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
3.1 Termes liés à la technologie de traitement des aliments pour animaux	1
3.2 Termes liés aux machines et équipements pour aliments pour animaux	2
Bibliographie	5
Index alphabétique des termes	6

iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

[ISO 24378:2022](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/d6d18dbb-5383-4773-ac9c-f77cc2a77a3c/iso-24378-2022)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/d6d18dbb-5383-4773-ac9c-f77cc2a77a3c/iso-24378-2022>

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 appelée 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/patents).

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.

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/iso/fr/avant-propos.

Le présent document a été élaboré par le Comité technique ISO/TC 293, *Machines pour aliments pour animaux*.

Il convient que l'utilisateur adresse tout retour d'information ou toute question concernant le présent document à l'organisme national de normalisation de son pays. Une liste exhaustive desdits organismes se trouve à l'adresse www.iso.org/fr/members.html.

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/d6d18dbb-5383-4773-ac9c-f77cc2a77a3c/iso-24378-2022>

Machines pour préparation d'aliments pour animaux — Vocabulaire

1 Domaine d'application

Le présent document définit les termes liés à la technologie, aux machines et aux équipements de traitement des aliments largement utilisés dans la fabrication d'aliments pour animaux.

2 Références normatives

Le présent document ne contient aucune référence normative.

3 Termes et définitions

L'ISO et l'IEC tiennent à jour des bases de données terminologiques destinées à être utilisées en normalisation, consultables aux adresses suivantes:

- ISO Online browsing platform: disponible à l'adresse <https://www.iso.org/obp>
- IEC Electropedia: disponible à l'adresse <https://www.electropedia.org/>

3.1 Termes liés à la technologie de traitement des aliments pour animaux

3.1.1 assistance pneumatique

utilisation de l'air forcé pour améliorer l'efficacité du travail, contrôler la poussière, la taille des particules, la température, la pression et/ou l'humidité

3.1.2 dosage

panachage et pesage des ingrédients pour les combiner afin de répondre aux exigences de la formulation

3.1.3 revêtement

recouvrement de la surface d'un produit semi-fini uniformément avec une quantité prédéterminée de liquide et/ou de poudre

3.1.4 épierrage

retrait des pierres des matières brutes par différences spécifiques de gravité, en utilisant un flux d'air et des surfaces filtrantes

3.1.5 mélange à sec

mélange sec d'ingrédients solides sans ajout d'ingrédients liquides

3.1.6 extrusion

pression ou poussée d'un aliment à travers des étranglements pour façonner en continu un aliment

EXEMPLE Utilisation d'une machine avec une ou plusieurs vis rotatives et matrice.

3.1.7

rinçage

passage d'une quantité prédéterminée d'une matière spécifiée à travers une machine ou un système de production d'aliments, fermé pour le nettoyer et réduire la contamination du cycle suivant de production d'aliments

3.1.8

classement

tri des matières selon différentes propriétés physiques, comme la taille, la densité, la couleur, et souvent selon des normes existantes, qu'il soit mécanique ou manuel

3.1.9

hygiénisation

réduction des micro-organismes dans les aliments pour animaux

3.1.10

addition de liquide

inclusion d'ingrédients à l'état fluide dans le produit semi-fini

3.1.11

microdosage

ajout de micro-ingrédients au mélange principal

3.1.12

post-cuisson

maintien des aliments dans un contenant après les opérations de façonnage pendant un temps spécifié avant le refroidissement ou le séchage

3.1.13

post-broyage

réduction de la taille des particules après *dosage* (3.1.2) dans une ligne de production d'aliments

3.1.14

pré-broyage

réduction de la taille des particules avant *dosage* (3.1.2) dans une ligne de production d'aliments

3.1.15

revêtement sous vide

revêtement (3.1.3) de produits semi-finis dans un environnement sous pression en dessous de la pression atmosphérique pour favoriser l'absorption du liquide par la libération de la pression

3.2 Termes liés aux machines et équipements pour aliments pour animaux

3.2.1

conditionneuse

machine permettant d'obtenir des niveaux d'humidité et/ou de température prédéterminés des ingrédients ou d'un mélange d'ingrédients avant traitement ultérieur

3.2.2

refroidisseur

machine pour réduire la température et l'humidité par air ambiant ou air conditionné forcé à travers un produit semi-fini

3.2.3

broyeur

machine comportant des rouleaux, spécialement conçue pour briser les granulés en plus petites pièces granulaires