

NORME INTERNATIONALE

ISO
3100-1

Deuxième édition
1991-04-01

Viandes et produits à base de viande — Échantillonnage et préparation des échantillons pour essai —

Partie 1: Échantillonnage

*Meat and meat products — Sampling and preparation of test
samples —*

Part 1: Sampling 1:1991

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/173c37dd-6a81-4146-beeb-bb1c6fe94c52/iso-3100-1-1991>



Numéro de référence
ISO 3100-1:1991(F)

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 (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

La Norme internationale ISO 3100-1 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 3100-1:1975), dont elle constitue une révision technique.

L'ISO 3100 comprend les parties suivantes, présentées sous le titre général *Viandes et produits à base de viande — Échantillonnage et préparation des échantillons pour essai*:

- *Partie 1: Échantillonnage*
- *Partie 2: Préparation des échantillons pour essai en vue de l'examen microbiologique*

Viandes et produits à base de viande — Échantillonnage et préparation des échantillons pour essai —

Partie 1: Échantillonnage

1 Domaine d'application

1.1 La présente partie de l'ISO 3100 donne des instructions générales et spécifie les méthodes à suivre pour effectuer un prélèvement élémentaire à partir de viandes et produits à base de viande.

1.2 Une distinction est faite entre les méthodes d'échantillonnage, selon les catégories de produits suivantes:

- a) produits ou lots de viandes et produits à base de viande préparés ou emballés en unités de dimensions quelconques (par exemple, saucisses, viande hachée emballée sous vide, saucissons en tranche, jambon cuit en boîte) ou viandes en morceaux ne pesant pas plus de 2 kg;
- b) carcasses, pièces de carcasses ou viandes séchées en morceaux pesant plus de 2 kg (par exemple, jambon, épaule et poitrine de porc, morceaux de viande frais ou congelés, viandes désossées fraîches ou congelées, côtes de bœuf ou quartiers, côtes de porc, carcasses de mouton, venaison), viande découpée mécaniquement et viande séchée.

1.3 Le volume et la valeur commerciale de ces produits peuvent nécessiter l'emploi d'unités à échantillonner secondaires, en utilisant seulement une(des) partie(s) de chacune des unités à échantillonner élémentaires, en tenant compte du but pour lequel ces unités sont demandées.

1.4 Ces méthodes d'échantillonnage sont généralement prévues pour des besoins commerciaux. Dans les cas particuliers, par exemple, pour un contrôle alimentaire officiel, il peut être nécessaire de se conformer à d'autres méthodes.

2 Référence normative

La norme suivante contient des dispositions qui, par suite de la référence qui en est faite, constituent des dispositions valables pour la présente partie de l'ISO 3100. Au moment de la publication, l'édition indiquée était en vigueur. Toute norme est sujette à révision et les parties prenantes des accords fondés sur la présente partie de l'ISO 3100 sont invitées à rechercher la possibilité d'appliquer l'édition la plus récente de la norme indiquée ci-après. Les membres de la CEI et de l'ISO possèdent le registre des Normes Internationales en vigueur à un moment donné.

ISO 7002:1986, *Produits agricoles alimentaires — Présentation d'une méthode normalisée d'échantillonnage à partir d'un lot.*

3 Définitions

Pour les besoins de la présente partie de l'ISO 3100, les définitions données dans l'ISO 7002 s'appliquent.

4 Dispositions administratives

4.1 Expert échantillonneur

L'échantillonnage doit être effectué par un expert échantillonneur autorisé par les parties concernées, et ayant l'habitude de la technique appropriée. Il doit agir de manière indépendante, et ne doit pas accepter l'intervention de tierces personnes. Sous sa responsabilité, l'expert échantillonneur peut être assisté d'autres personnes. L'expert et ses assistants doivent prendre les mesures nécessaires pour éviter toute contamination de la livraison (ou du lot)

et des unités à échantillonner (par exemple, lavage préalable des mains avant toute manipulation de la matière à échantillonner).

4.2 Représentants des parties concernées

Dans la mesure du possible, des représentants des parties concernées doivent pouvoir assister à l'échantillonnage.

4.3 Procès-verbal d'échantillonnage

Les échantillons pour laboratoire doivent être accompagnés d'un procès-verbal signé de l'expert échantillonneur, et contresigné par les représentants des parties concernées lorsqu'ils sont présents. Ce procès-verbal doit donner les renseignements suivants:

- a) nom et adresse de l'expert échantillonneur;
- b) noms et adresses des représentants des parties concernées;
- c) emplacement, date, lieu et heure de l'échantillonnage;
- d) nature et origine de la livraison ou du lot;
- e) quantité et nombre d'unités constituant la livraison ou le lot;
- f) marques d'identification et numéro(s) du(des) lot(s);
- g) identification du bateau, du (ou des) wagon(s) de chemin de fer ou camion(s), selon le cas;
- h) lieu de chargement;
- i) lieu de destination;
- j) date d'arrivée de la livraison ou du lot;
- k) nom et adresse du vendeur;
- l) nom et adresse de l'acheteur;
- m) numéro et date du connaissance ou du contrat;
- n) méthode d'échantillonnage;
- o) nombre d'unités à échantillonner pour chaque lot;
- p) désignation des sceaux des unités à échantillonner;
- q) nombre et marque d'identification du(des) lot(s) à partir duquel(desquels) les unités à échantillonner ont été prélevées;

r) masse des unités à échantillonner;

s) lieu où les unités à échantillonner doivent être envoyées.

Le procès-verbal doit aussi indiquer toutes les conditions et circonstances qui peuvent avoir eu une influence sur l'échantillonnage, par exemple l'état dans lequel se trouvent les emballages, les conditions d'environnement (température et humidité de l'atmosphère), la température des marchandises et des unités à échantillonner, les méthodes de stérilisation de l'appareillage et des récipients d'échantillonnage et toute autre information particulière relative au produit échantillonné.

5 Sceaux et étiquettes

Les échantillons pour laboratoire doivent être scellés et étiquetés. Le sceau doit être mis de telle sorte qu'il ne soit pas possible de sortir le contenu et d'enlever l'étiquette sans que le sceau soit endommagé.

Les étiquettes doivent être de qualité convenable (par exemple, carton de couleur claire résistant à l'eau et à la graisse, avec le bord du trou renforcé) et de taille appropriée. L'étiquette doit porter de manière indélébile tous les renseignements nécessaires à l'identification de l'unité à échantillonner, dont au moins les suivants:

- a) nature et origine de la livraison ou du lot;
- b) quantité et nombre d'unités constituant la livraison ou le lot;
- c) lieu et date de l'échantillonnage;
- d) noms de l'acheteur et du vendeur;
- e) nombre et marque d'identification du(des) lot(s) à partir duquel(desquels) les unités à échantillonner ont été prélevées;
- f) température de l'air dans l'environnement immédiat des unités à échantillonner au moment de l'échantillonnage.

6 Méthodes d'échantillonnage

6.1 Matériel d'échantillonnage et récipients pour unités à échantillonner

6.1.1 Conditions générales

Les matériaux des récipients entrant directement en contact avec les unités à échantillonner doivent être étanches à l'eau et à la graisse, insolubles et non absorbants.