



**Norme
internationale**

ISO 18390

**Céréales, légumineuses et produits
céréaliers — Échantillonnage —
Méthode de routine simplifiée**

*Cereals, pulses and cereal products — Sampling — Simplified
routine method*

**Première édition
2025-05**

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

ISO 18390:2025

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/0366fac0-b29c-42b1-abb5-ee28dbcf35bd/iso-18390-2025>

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

ISO 18390:2025

<https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/0366fac0-b29c-42b1-abb5-ee28dbcf35bd/iso-18390-2025>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2025

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
Web: www.iso.org

Publié en Suisse

Sommaire

Page

Avant-propos	iv
Introduction	v
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Exigences générales	2
5 Équipements et dispositifs d'échantillonnage	3
6 Échantillonnage	3
6.1 Généralités	3
6.2 Échantillonnage des produits en vrac	4
6.2.1 Généralités	4
6.2.2 Échantillonnage des produits en vrac en mouvement	4
6.2.3 Échantillonnage des produits en vrac statiques	4
6.2.4 Nombre et masse des échantillons de grains	5
6.2.5 Nombre et masse des échantillons de produits de mouture et autres produits céréaliers	7
6.3 Échantillonnage des produits de mouture et autres produits céréaliers en unités préconditionnées	9
6.3.1 Caisses et cartons d'emballage ou sacs et sachets à échantillonner	9
6.3.2 Prélèvements élémentaires ou unités préconditionnées	9
6.3.3 Nombre et masse des échantillons	9
7 Échantillon pour laboratoire	11
7.1 Réduction de l'hétérogénéité	11
7.2 Division de l'échantillon global	11
7.2.1 Généralités	11
7.2.2 Diviseurs d'échantillons	11
7.2.3 Méthode des cônes et des quartiers	12
8 Emballage et étiquetage des échantillons	13
8.1 Généralités	13
8.2 Étiquettes pour les échantillons	13
8.3 Informations	13
9 Expédition des échantillons	13
10 Rapport d'échantillonnage	13
11 Hygiène et sécurité	14
Bibliographie	15

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'ISO attire l'attention sur le fait que la mise en application du présent document peut entraîner l'utilisation d'un ou de plusieurs brevets. L'ISO ne prend pas position quant à la preuve, à la validité et à l'applicabilité de tout droit de brevet revendiqué à cet égard. À la date de publication du présent document, l'ISO n'avait pas reçu notification qu'un ou plusieurs brevets pouvaient être nécessaires à sa mise en application. Toutefois, il y a lieu d'avertir les responsables de la mise en application du présent document que des informations plus récentes sont susceptibles de figurer dans la base de données de brevets, disponible à l'adresse www.iso.org/brevets. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié tout ou partie de tels droits de propriété.

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 www.iso.org/avant-propos.

Le présent document a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 4, *Céréales et légumineuses*.

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.