NORME INTERNATIONALE ISO 3588

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

Épices — Détermination du degré de finesse des moutures — Méthode par tamisage manuel (Méthode de référence)

Spices and condiments — Determination of degree of fineness of grinding — Hand sieving method (Reference method)

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

Première édition — 1977-01-15

ISO 3588:1977
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/cf756dbb-88cb-4c79-a9d6-4ed06539a476/iso-3588-1977

CDU 633.82/.84 : 621.928.2

Réf. nº : ISO 3588-1977 (F)

Descripteurs : produit agricole, épice, analyse au tamis, granulométrie, détermination.

Prix basé sur 2 pages

ISO 3588-1977 (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 confiée aux comités techniques de l'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 3588 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et a été soumise aux comités membres en juin 1974.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée :

ISO 3588:1977
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/cf756dbb-88cb-4c79-a9d6-4ed06538a476/iso-3588-1977

Afrique du Sud, Rép. d'	Espagne	Portugal
Allemagne	Hongrie	Roumanie
Autriche	Inde	Royaume-Uni
Canada	Iran	Tchécoslovaquie
Chili	Israël	Thaïlande
Égypte, Rép. arabe d'	Pologne	Yougoslavie

Aucun comité membre ne l'a désapprouvée.

© Organisation internationale de normalisation, 1977 •

Imprimé en Suisse

Épices — Détermination du degré de finesse des moutures — Méthode par tamisage manuel (Méthode de référence)

1 OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Norme internationale spécifie une méthode de référence pour la détermination du degré de finesse des moutures d'épices, au moyen d'un tamisage manuel permettant d'obtenir la distribution des particules dans l'échantillon en fonction de leurs dimensions.

NOTES

1 Une Norme internationale sur la détermination du degré de finesse des moutures par tamisage mécanique est en préparation.

2 L'ISO 2591 contient des prescriptions générales sur le tamisage de contrôle. En raison des propriétés spéciales de certaines épices, il a été estimé nécessaire de prescrire certains détails particuliers. En outre, des instructions complémentaires détaillées concernant le tamisage de certaines épices particulières pourront être trouvées dans les Normes internationales correspondantes donnant les spécifications de ces produits.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 3588:1977
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4f5b6cb3-3b0a-4e9e-9ede-4ed06539a476/iso-3588-1977

2 RÉFÉRENCE

ISO 2591-1973, *Tamisage de contrôle.*

3 APPAREILLAGE

3.1 Tamis de contrôle

La détermination du degré de finesse des moutures peut être effectuée avec un seul tamis, avec deux tamis, ou une série de tamis de contrôle ayant des ouvertures nominales différentes, compte tenu des informations préliminaires que l'on possède concernant la distribution des particules.

Des détails pratiques sur le nombre de tamis à utiliser et sur leurs ouvertures nominales seront donnés dans les spécifications concernant chaque produit ou devront être acceptés par les parties intéressées.

3.1.1 *Fond de tamis de contrôle*

Le fond de tamis de contrôle (toile métallique) doit être en accord avec le paragraphe 3.1.1.1 de l'ISO 2591.

3.1.2 *Forme et dimensions des tamis de contrôle*

Les tamis de contrôle doivent être ronds et leur dimension nominale de 200 mm. Les tamis de contrôle doivent être en accord avec les prescriptions des tamis de 200 mm données dans le paragraphe 3.1.2.1 de l'ISO 2591.

En ce qui concerne le marquage, la préparation, l'entretien et les accessoires du tamis, les prescriptions données dans les paragraphes 3.1.2.3, 3.1.3 et 3.2 de l'ISO 2591 sont obligatoires.

4 MODE OPÉRATOIRE

4.1 Prise d'essai

Pour obtenir des résultats valables il est nécessaire de tamiser au moins 100 g d'épices moulues.

4.2 Méthode de tamisage

En général, le tamisage de contrôle doit être effectué en accord avec le chapitre 4 de l'ISO 2591 (dans la plupart des cas, en accord avec le paragraphe 4.6.3). (Voir également A.2.5 dans l'annexe du présent document.)

4.3 Fin du tamisage

Pour les épices non friables, prendre comme fin du processus de tamisage le moment où la quantité passée à travers le tamis en 1 min est inférieure à 0,1 % de la charge (c'est-à-dire moins de 0,1 g).

Pour les épices friables, le moment de la fin du tamisage sera prescrit dans les spécifications relatives à ces produits particuliers, ou bien il peut être pris lorsque la quantité passant à travers le tamis en 1 min approche 0,1 %.

4.4 *Évaluation des résultats*

4.4.1 *Pesée et calcul*

Effectuer les pesées et le calcul en accord avec le paragraphe 4.9.1 de l'ISO 2591.

4.4.2 *Répétabilité*

Effectuer au moins deux déterminations. L'évaluation des analyses doit être faite en accord avec le paragraphe 4.9.3 de l'ISO 2591.

5 PRÉSENTATION DES RÉSULTATS

La présentation des résultats doit être faite en accord avec l'une des méthodes appropriées données dans le chapitre 5 de l'ISO 2591.

ANNEXE

PROPRIÉTÉS DES ÉPICES MOULUES EN RELATION AVEC LE TAMISAGE

A.1 ORIGINE ET GRANULARITÉ

Les épices moulues devant être soumises aux essais sont préparées à partir de différentes parties de plantes (fruits, graines, feuilles, écorces, racines, etc.). L'éventail des dimensions des particules va de 2 mm à quelques micromètres. Les propriétés physiques et chimiques des épices moulues diffèrent beaucoup selon leur origine.

A.2 PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES

A.2.1 Friabilité

Il arrive, pour quelques épices, que la dimension des particules diminue pendant le tamisage. Plus la teneur en eau est basse, plus cette propriété est apparente.

A.2.2 Teneur en eau

La teneur en eau maximale admissible est spécifiée dans la Norme internationale relative à chaque épice.

La plupart des épices moulues absorbent ou perdent rapidement l'humidité selon l'humidité relative de l'atmosphère. Des précautions doivent donc être prises pour que la teneur en eau des épices moulues ne varie pas pendant le tamisage.

L'humidité peut être soit superficielle, soit interne. L'influence de l'humidité superficielle est importante car, en raison de ses effets de cohésion, elle peut affecter la durée du tamisage. S'il y a une modification de l'humidité interne pendant le tamisage, les masses des fractions en seront affectées.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 3588:1977
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/c5ddf9d-b8cb-4c7c-a7de-4edb6539a470/iso-3588-1977

A.2.3 Propriétés de cohésion

Par leurs propriétés physiques et chimiques, les épices moulues ont tendance à s'agglomérer. Cela tend à augmenter encore la dimension des particules. La teneur en huiles essentielles volatiles et/ou non volatiles (si elle est élevée), en sucres ou autres composants caractéristiques de certaines épices, peut accroître l'agglomération des particules moulues.

A.2.4 Forme des particules

La durée du tamisage ainsi que les résultats peuvent être affectés considérablement par la forme des particules, qui peut être sphérique, fibreuse, en forme d'aiguille, d'écaille, cubique, anguleuse, etc. Le rapport entre la dimension des particules fibreuses et en aiguille et leur quantité est important car certaines de ces particules passent plus facilement que les autres à travers le tamis.

A.2.5 Distribution granulométrique

L'éventail des dimensions des particules d'épices moulues est important pour le choix de la méthode de tamisage à utiliser.