

**ISO**

ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

**RECOMMANDATION ISO  
R 638**

**PÂTES  
DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN MATIÈRES SÈCHES**

---

**1<sup>ère</sup> ÉDITION**

**Novembre 1967**

**REPRODUCTION INTERDITE**

Le droit de reproduction des Recommandations ISO et des Normes ISO est la propriété des Comités Membres de l'ISO. En conséquence, dans chaque pays, la reproduction de ces documents ne peut être autorisée que par l'organisation nationale de normalisation de ce pays, membre de l'ISO.

Seules les normes nationales sont valables dans leurs pays respectifs.

Imprimé en Suisse

Ce document est également édité en anglais et en russe. Il peut être obtenu auprès des organisations nationales de normalisation.

## HISTORIQUE

La Recommandation ISO/R 638, *Pâtes — Détermination de la teneur en matières sèches*, a été élaborée par le Comité Technique ISO/TC 6, *Papiers, cartons et pâtes*, dont le Secrétariat est assuré par l'Association Française de Normalisation (AFNOR).

Les travaux relatifs à cette question furent entrepris par le Comité Technique en 1961 et aboutirent en 1965 à l'adoption d'un Projet de Recommandation ISO.

En novembre 1965, ce Projet de Recommandation ISO (N° 870) fut soumis à l'enquête de tous les Comités Membres de l'ISO. Il fut approuvé, sous réserve de quelques modifications d'ordre rédactionnel, par les Comités Membres suivants :

Afrique du Sud,	Espagne	Pologne
Rép. d'	Finlande	Portugal
Allemagne	France	R.A.U.
Argentine	Inde	Roumanie
Australie	Iran	Royaume-Uni
Autriche	Irlande	Suède
Belgique	Israël	Suisse
Brésil	Italie	Tchécoslovaquie
Canada	Japon	Turquie
Chili	Nouvelle-Zélande	U.R.S.S.
Corée, Rép. de	Norvège	U.S.A.
Danemark	Pays-Bas	Yougoslavie

Aucun Comité Membre ne se déclara opposé à l'approbation du Projet.

Le Projet de Recommandation ISO fut alors soumis par correspondance au Conseil de l'ISO qui décida, en novembre 1967, de l'accepter comme RECOMMANDATION ISO.

**PÂTES****DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN MATIÈRES SÈCHES****1. OBJET**

La présente Recommandation ISO décrit une méthode pour la détermination de la teneur en matières sèches des pâtes.

**2. DOMAINE D'APPLICATION**

Cette méthode s'applique à la pâte, humide ou sèche à l'air, mais ne contenant pas des quantités appréciables de matières volatiles à la température spécifiée, autres que l'eau. Elle est utilisée pour la détermination de la teneur en matières sèches d'échantillons de pâte prélevés, par exemple, en vue des analyses chimiques et physiques effectuées en laboratoire dans le même temps. Elle ne convient pas pour la détermination de la teneur en matières sèches d'une suspension de pâte, ni pour la détermination de la masse marchande de lots de pâte.

**3. DÉFINITION**

La teneur en matières sèches d'un échantillon de pâte est la masse d'une éprouvette après séchage jusqu'à masse constante à une température de  $103 \pm 2$  °C dans les conditions spécifiées, exprimée en pourcentage de la masse humide de l'éprouvette.

**4. APPAREILLAGE**

- 4.1 **Vases à tarer**, étanches à la vapeur d'eau, avec couvercles s'adaptant hermétiquement.
- 4.2 **Étuve**, pouvant être maintenue à une température de  $103 \pm 2$  °C. Cette étuve doit être convenablement ventilée.
- 4.3 **Balance**, permettant d'apprécier 0,001 g.

**5. PRÉPARATION DE L'ÉCHANTILLON**

Couper ou déchirer l'échantillon de pâte aux dimensions convenables ou préparer l'échantillon de pâte en tenant compte des indications du dosage en vue duquel cet essai est effectué. Des précautions spéciales doivent être prises au cours de la manipulation de la pâte pour éviter tout changement d'humidité. Les échantillons qui ont été conservés en récipients étanches à la vapeur d'eau seront coupés et pesés rapidement afin de réduire au minimum toute variation d'humidité.