
**Bouchons en liège — Caractérisation
d'un bouchon pauvre en germes par
dénombrement des unités formant
colonie de levures, de moisissures
et de bactéries, extraites en milieu
alcoolique et capables de s'y
développer**

*Cork stoppers — Characterization of a low-in-germs stopper, through
the enumeration of colony-forming units of yeasts, moulds and bacteria,
capable of both being extracted and growing in alcoholic medium*

get full document from standards.iteh.ai



Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2015, Publié en Suisse

Droits de reproduction réservés. Sauf indication contraire, 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, l'affichage sur l'internet ou sur un Intranet, sans autorisation écrite préalable. Les demandes d'autorisation peuvent être adressées à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Ch. de Blandonnet 8 • CP 401
CH-1214 Vernier, Geneva, Switzerland
Tel. +41 22 749 01 11
Fax +41 22 749 09 47
copyright@iso.org
www.iso.org

Sommaire

Page

Avant-propos	iv
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Bouchons pauvres en germes	1
4 Principe	1
5 Réactifs et milieux de culture	1
6 Appareillage	3
7 Échantillonnage	3
8 Conditions d'essai	3
9 Extraction	4
10 Modes opératoires	4
10.1 Généralités	4
10.2 Mode opératoire rapide qui prévoit l'emploi d'un système de filtration et d'un milieu stérile prêt à l'usage	4
10.2.1 Préparation	4
10.2.2 Ensemencement sur WLD	4
10.2.3 Ensemencement sur M-Green	4
10.3 Mode opératoire qui prévoit l'emploi d'un système de filtration à stériliser et d'un milieu de culture déshydraté	5
10.3.1 Préparation des milieux	5
10.3.2 Préparation du système de filtration	5
10.3.3 Ensemencement sur WLD	5
10.3.4 Ensemencement sur M-Green	5
11 Essai à blanc	5
12 Incubation	5
13 Expression des résultats	6
13.1 Détermination du nombre d'ufc de bactéries par bouchon en liège	6
13.2 Détermination du nombre d'ufc de levures et de moisissures par bouchon	6
14 Rapport d'essai	6

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/brevets).

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 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'OMC concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir le lien suivant: [Avant-propos — Informations supplémentaires](#).

Le comité chargé de l'élaboration du présent document est l'ISO/TC 87, *Liège*.

Cette troisième édition annule et remplace la deuxième édition (ISO 10718:2002), qui a fait l'objet d'une révision technique.

Bouchons en liège — Caractérisation d'un bouchon pauvre en germes par dénombrement des unités formant colonie de levures, de moisissures et de bactéries, extraites en milieu alcoolique et capables de s'y développer

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie une méthode de dénombrement des unités formant colonie de levures, de moisissures et de bactéries qui peuvent exister sur les bouchons en liège, et qui, dans certaines conditions, peuvent être extraites, à l'aide d'une solution alcoolique, durant 3 mois après la livraison.

La présente Norme internationale s'applique à tous les bouchons en liège de type prêt à l'emploi ayant subi un processus d'hygiénisation, emballés dans des conditions aseptiques et bien hermétiques.

La présente Norme internationale spécifie aussi les valeurs limite des colonies de levures, de moisissures et de bactéries qui peuvent se trouver sur des bouchons en liège soumis aux modes opératoires d'essai décrits dans cette Norme.

2 Références normatives

Les documents suivants, en totalité ou en partie, sont référencés de manière normative dans le présent document et sont indispensables pour son application. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

ISO 7218, *Microbiologie des aliments — Exigences générales et recommandations*

ISO 17727, *Liège — Bouchons de liège pour vins tranquilles — Plan d'échantillonnage pour le contrôle qualité des bouchons de liège*

3 Bouchons pauvres en germes

Les bouchons de liège soumis aux méthodes d'essai décrites dans cette Norme sont désignés comme pauvres en germes s'ils présentent des résultats suivantes:

< 10 ufc de bactéries par bouchon (voir [13.1](#))

< 10 ufc de levures et moisissures par bouchon (voir [13.2](#))

4 Principe

Dénombrement direct de micro-organismes vivants (levures, moisissures et bactéries) par incubation sur un milieu de culture spécifique, après extraction à l'aide d'une solution alcoolique additionnée d'acide tartrique et suivi d'une filtration sur membrane.

5 Réactifs et milieux de culture

5.1 Solution physiologique (0,85 % NaCl)¹⁾ ou solution de Ringer (1/4 X)¹⁾ ayant la composition suivante:

1) Ce produit est disponible dans le commerce.