
Norme internationale



1573

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

Thé — Détermination de la perte de masse à 103 °C

Tea — Determination of loss in mass at 103 °C

Deuxième édition — 1980-08-15

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

CDU 663.95 : 543.81

Réf. n° : ISO 1573-1980 (F)

Descripteurs : produit agricole, thé, essai, détermination, perte de masse, perte de masse au chauffage.

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 1573 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

Cette deuxième édition fut soumise directement au Conseil de l'ISO, conformément au paragraphe 5.10.1 de la partie 1 des Directives pour les travaux techniques de l'ISO. Elle annule et remplace la première édition (ISO 1573-1975), qui avait été approuvée par les comités membres des pays suivants :

Afrique du Sud, Rép. of	Espagne	Portugal
Australie	France	Roumanie
Brésil	Hongrie	Royaume-Uni
Canada	Inde	Sri Lanka
Chili	Iran	Tchécoslovaquie
Colombie	Israël	Thaïlande
Corée, Rép. de	Pays-Bas	Turquie
Égypte, Rép. arabe d'	Pologne	URSS

Le comité membre du pays suivant l'avait désapprouvée pour des raisons techniques :

USA

Thé — Détermination de la perte de masse à 103 °C

0 Introduction

La perte de masse du thé, lorsqu'il est chauffé à l'air à une température voisine de 100 °C, est appelée conventionnellement *humidité*, l'influence des petites quantités d'autres constituants volatils étant considérée comme négligeable pour des déterminations courantes. Dans certaines autres Normes internationales concernant des méthodes de séchage à l'étuve, l'expression *eau et matières volatiles* a été utilisée pour tenir compte du fait que la perte de masse peut ne pas être due en totalité à l'humidité. Il y a, toutefois, un inconvénient à utiliser cette expression dans le cas du thé, car le thé contient des composants volatils qui n'interviennent pas de façon appréciable dans la perte de masse lors du chauffage à l'air à une température voisine de 100 °C mais qui peuvent être éliminés par d'autres moyens, par exemple distillation à la vapeur. Pour éviter toute confusion possible, l'expression **perte de masse à 103 °C** a été adoptée dans la présente Norme internationale.

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie une méthode de détermination de la perte de masse du thé, quand il est chauffé à l'air à 103 °C.

2 Référence

ISO 1839, *Thé — Échantillonnage*.

3 Principe

Chauffage d'une prise d'essai du thé dans une étuve à 103 ± 2 °C jusqu'à masse constante.

4 Appareillage

Matériel courant de laboratoire, et notamment :

4.1 Vase à peser, de forme basse, muni d'un couvercle ajusté.

4.2 Étuve à température constante, réglable à 103 ± 2 °C.

4.3 Dessiccateur, garni d'un agent déshydratant efficace.

4.4 Balance analytique.

5 Échantillonnage

Échantillonner le thé conformément à l'ISO 1839.

6 Mode opératoire

6.1 Préparation du vase à peser

Introduire, dans l'étuve (4.2) réglée à 103 ± 2 °C, le vase à peser (4.1), son couvercle enlevé et placé à ses côtés, et les y laisser durant 1 h. Laisser refroidir dans le dessiccateur (4.3). Après refroidissement, mettre le couvercle et peser à 0,001 g près.

6.2 Préparation de l'échantillon pour essai

Bien mélanger l'échantillon de thé tel quel.

6.3 Prise d'essai

Peser, à 0,001 g près, dans le vase à peser préparé (6.1), environ 4 g de l'échantillon pour essai préparé.

6.4 Détermination

Introduire, dans l'étuve (4.2) réglée à 103 ± 2 °C, le vase à peser et son contenu, son couvercle enlevé et placé à ses côtés, et les y laisser durant 6 h. Laisser refroidir dans le dessiccateur (4.3), mettre le couvercle et peser. Remettre le vase et son couvercle dans l'étuve et chauffer à nouveau durant 1 h, laisser refroidir dans le dessiccateur, remettre le couvercle et peser; recommencer ces opérations, si nécessaire, jusqu'à ce que la différence entre deux pesées successives ne dépasse pas 0,005 g.

Si la masse de la prise d'essai augmente après répétition du chauffage, prendre comme résultat la pesée effectuée immédiatement avant que la masse ne commence à augmenter.

6.5 Nombre de déterminations

Effectuer deux déterminations séparées sur le même échantillon pour essai (6.2).

7 Remarque sur le séchage

En général, une période unique de 16 h dans l'étuve à 103 ± 2 °C donne des résultats équivalents, mais il appartient à l'analyste de le confirmer dans chaque cas particulier.