
**Lait — Dénombrement
bactériologique — Protocole pour
l'évaluation de méthodes alternatives**

*Milk — Bacterial count — Protocol for the evaluation of
alternative methods*

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

ISO 16297:2020

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/5afe7a07-2c31-45c4-ace4-ced6b4af69f3/iso-16297-2020>



Numéros de référence
ISO 16297:2020(F)
FIL 161:2020(F)

© ISO et FIL 2020

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

ISO 16297:2020

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/5afe7a07-2c31-45c4-ace4-ced6b4af69f3/iso-16297-2020>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO et FIL 2020

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
Fax: +41 22 749 09 47
E-mail: copyright@iso.org
Web: www.iso.org

International Dairy Federation
Silver Building • Bd Auguste Reyers 70/B
B-1030 Brussels
Tél.: + 32 2 325 67 40
Fax: + 32 2 325 67 41
E-mail: info@fil-idf.org
Web: www.fil-idf.org

Publié en Suisse

Sommaire

Page

Avant-propos	iv
Introduction	vi
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Transformation des résultats	1
5 Caractéristiques d'une méthode alternative	2
5.1 Généralités	2
5.2 Description de la méthode à évaluer	2
5.2.1 Description	2
5.2.2 Liste de contrôle	2
5.3 Plage de mesure	2
5.3.1 Limite inférieure de quantification	2
5.3.2 Limite supérieure de quantification	3
5.3.3 Linéarité du signal de l'appareil	3
5.4 Contamination entre échantillons	4
5.5 Stabilité	5
5.6 Fidélité	6
5.6.1 Généralités	6
5.6.2 Répétabilité	6
5.6.3 Reproductibilité	6
5.6.4 Évaluation des facteurs affectant les résultats	6
6 Méthode alternative utilisée comme estimation de la méthode d'ancrage	7
6.1 Généralités	7
6.2 Évaluation des facteurs affectant l'estimation	7
6.3 Protocole d'essai	7
6.4 Calculs	8
6.4.1 Généralités	8
6.4.2 Contrôle visuel d'un diagramme de dispersion	8
6.4.3 Valeurs aberrantes	8
6.4.4 Précision d'estimation et profil d'exactitude	9
6.5 Caractéristiques de la méthode alternative exprimées dans les unités de la méthode d'ancrage	10
7 Évaluation des caractéristiques obtenues	10
Bibliographie	12

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 attirée 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 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 5, *Lait et produits laitiers*, et par la Fédération internationale du lait (FIL). Il est publié conjointement par l'ISO et la FIL.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 16297 | FIL 161:2013) qui a fait l'objet d'une révision technique en appliquant les modifications suivantes:

- le nombre d'échantillons et le calcul de la limite inférieure de quantification ont été modifiés et mis en conformité avec l'ISO 16140-2;
- un exemple d'effet de contamination entre les échantillons, donné à la [Figure 1](#), a été supprimé;
- les exigences d'évaluation de la précision d'estimation et du profil d'exactitude ont été clarifiées et mises en conformité avec l'ISO 16140-2;
- l'Annexe A (informative) a été supprimée.

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.