

NORME INTERNATIONALE

ISO
1841-1

Première édition
1996-07-01

Viande et produits à base de viande — Détermination de la teneur en chlorures —

Partie 1: Méthode de Volhard

*Meat and meat products — Determination of chloride content —
Part 1: Volhard method*



Numéro de référence
ISO 1841-1:1996(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 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 (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

La Norme internationale ISO 1841-1 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 6, *Viande et produits à base de viande*.

Cette première édition de l'ISO 1841-1 annule et remplace l'ISO 1841:1981, dont elle constitue une révision technique.

L'ISO 1841 comprend les parties suivantes, présentées sous le titre général *Viande et produits à base de viande — Détermination de la teneur en chlorures*:

- *Partie 1: Méthode de Volhard*
- *Partie 2: Méthode potentiométrique*

L'annexe A de la présente partie de l'ISO 1841 est donnée uniquement à titre d'information.

© ISO 1996

Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, 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 et les microfilms, sans l'accord écrit de l'éditeur.

Organisation internationale de normalisation
Case postale 56 • CH-1211 Genève 20 • Suisse

Imprimé en Suisse

Viande et produits à base de viande — Détermination de la teneur en chlorures —

Partie 1:

Méthode de Volhard

1 Domaine d'application

La présente partie de l'ISO 1841 prescrit une méthode pour la détermination de la teneur en chlorures de la viande et des produits à base de viande, incluant les volailles, dont la teneur en chlorure de sodium est supérieure ou égale à 1,0 % (m/m).

2 Définition

Pour les besoins de la présente partie de l'ISO 1841, la définition suivante s'applique.

2.1 teneur en chlorures de la viande et des produits à base de viande: Teneur totale en chlorures, déterminée selon la méthode prescrite dans la présente partie de l'ISO 1841. Elle s'exprime en pourcentage en masse de chlorure de sodium.

3 Principe

Extraction d'une prise d'essai avec de l'eau chaude et précipitation des protéines. Après filtration et acidification, addition d'un excès de solution de nitrate d'argent à l'extrait, puis titrage de cet excès avec une solution de thiocyanate de potassium.

4 Réactifs

Sauf spécification contraire, utiliser uniquement des réactifs de qualité analytique reconnue.

4.1 Eau, distillée et exempte d'halogènes.

Essai visant à contrôler l'absence d'halogènes: Ajouter 1 ml de nitrate d'argent [$c(\text{AgNO}_3) \approx 0,1 \text{ mol/l}$] et 5 ml d'acide nitrique [$c(\text{HNO}_3) \approx 4 \text{ mol/l}$] à 100 ml d'eau. Il ne doit se produire qu'un léger trouble.

4.2 Nitrobenzène ou **nonanol-1**.

4.3 Acide nitrique, $c(\text{HNO}_3) \approx 4 \text{ mol/l}$.

Mélanger 1 volume d'acide nitrique concentré ($1,39 \text{ g/ml} \leq \rho_{20} \leq 1,42 \text{ g/ml}$) avec 3 volumes d'eau.

4.4 Solutions pour la précipitation des protéines

4.4.1 Solution A

Dissoudre 106 g d'hexacyanoferrate(II) de potassium trihydraté [$\text{K}_4\text{Fe}(\text{CN})_6 \cdot 3\text{H}_2\text{O}$] dans de l'eau. Transvaser quantitativement cette solution dans une fiole jaugée à un trait de 1 000 ml (5.2) et compléter au trait repère avec de l'eau.

4.4.2 Solution B

Dissoudre 220 g d'acétate de zinc dihydraté [$\text{Zn}(\text{CH}_3\text{COO})_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$] dans de l'eau et ajouter 30 ml d'acide acétique cristallisable. Transvaser quantitativement cette solution dans une fiole jaugée à un trait de 1 000 ml (5.2) et compléter au trait repère avec de l'eau.

4.5 Nitrate d'argent, solution titrée, $c(\text{AgNO}_3) = 0,1 \text{ mol/l}$.

Dissoudre, dans de l'eau, 16,989 g de nitrate d'argent, préalablement séché pendant 2 h à $150 \text{ }^\circ\text{C} \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$ puis refroidi dans un dessiccateur. Transvaser quantitative-