
**Lait — Détermination de la teneur
en matière grasse — Méthode acido-
butyrométrique (méthode de Gerber)**

*Milk — Determination of fat content — Acido-butyrometric
(Gerber method)*

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

ISO 19662:2018

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a1889d6e-5bab-4e0d-a8ee-801a3725b212/iso-19662-2018>



Numéros de référence
ISO 19662:2018(F)
FIL 238:2018(F)

© ISO et FIL 2018

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

ISO 19662:2018

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a1889d6e-5bab-4e0d-a8ee-801a3725b212/iso-19662-2018>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO et FIL 2018

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en oeuvre, 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
CP 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Geneva, Switzerland
Tel. +41 22 749 01 11
Fax +41 22 749 09 47
copyright@iso.org
www.iso.org

International Dairy Federation
Silver Building • Bd Auguste Reyers 70/B • B-1030 Brussels

Tel. + 32 2 325 67 40
Fax + 32 2 325 67 41
info@fil-idf.org
www.fil-idf.org

Publié en Suisse

Sommaire

Page

Avant-propos.....	iv
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Principe	1
5 Réactifs	1
6 Appareillage	2
7 Échantillonnage	3
8 Mode opératoire	4
8.1 Préparation de l'échantillon pour essai.....	4
8.2 Préparation du butyromètre et de la prise d'essai.....	4
8.3 Dissolution des protéines.....	4
8.4 Centrifugation.....	4
8.5 Lecture.....	4
9 Expression des résultats	5
9.1 Méthode de calcul.....	5
9.2 Fidélité.....	5
9.2.1 Généralités.....	5
9.2.2 Répétabilité.....	5
9.2.3 Reproductibilité.....	5
10 Laits dont la teneur en matière grasse est comprise entre 1,5 et 3,0 g/100 ml ou g/100 g et entre 5,0 et 6,0 g/100 ml ou g/100 g	5
11 Rapport d'essai	6
Annexe A (normative) Caractéristiques des butyromètres	7
Annexe B (normative) Caractéristiques des bouchons	12
Annexe C (informative) Essai interlaboratoires	14
Bibliographie	15

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 le lien suivant: 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*, ainsi que par la Fédération internationale du lait (FIL). Il est publié conjointement par l'ISO et la FIL.