
**Lait, produits laitiers, formules
infantiles et produits nutritionnels
pour adultes — Détermination de la
teneur en chlorures — Méthode par
titrage potentiométrique**

*Milk, milk products, infant formula and adult nutritionals —
Determination of chloride — Potentiometric titration method*

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

ISO 21422:2018

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/c2152fac-f34d-4eb7-8a57-c728c89eb649/iso-21422-2018>



Numéros de référence
ISO 21422:2018(F)
FIL 242:2018:2018(F)

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

ISO 21422:2018

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/c2152fac-f34d-4eb7-8a57-c728c89eb649/iso-21422-2018>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO et FIL 2018

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

E-mail: copyright@iso.org
Web: www.iso.org

Publié en Suisse

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

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 Préparation des solutions	2
7 Appareillage	3
8 Préparation des échantillons	4
8.1 Poudres pour le lait, les produits laitiers et les formules infantiles	4
8.2 Fromages à pâte dure ou avec croûte	4
8.3 Beurre	4
9 Extraction	5
9.1 Fromage	5
9.2 Beurre	5
9.3 Lait, produits laitiers, formules infantiles et produits nutritionnels pour adultes	5
9.4 Mode opératoire	5
10 Conditions d'emploi de l'instrument	6
10.1 Vérification et entretien de l'électrode d'argent combinée	6
10.2 Titrage	6
10.3 Détermination des très faibles quantités de chlorures	6
10.4 Essai à blanc	6
11 Essai de performance	6
12 Calculs	7
13 Fidélité	8
13.1 Généralités	8
13.2 Répétabilité	8
13.3 Reproductibilité	9
14 Rapport d'essai	10
Annexe A (informative) Exemples de détermination du point final de titration	11
Annexe B (informative) Données de fidélité	13
Annexe C (informative) Comparaison des résultats obtenus en cas d'extraction de l'échantillon avec ou sans précipitation protéique supplémentaire	15
Bibliographie	17

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/iso/fr/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 la Fédération internationale du lait (FIL). Il est publié conjointement par l'ISO et la FIL, et séparément par l'AOAC INTERNATIONAL. La méthode décrite dans la présente Norme internationale est équivalente à la méthode officielle de l'AOAC 2016.03: titrage potentiométrique des chlorures dans le lait, les produits laitiers, la poudre de lactosérum, les formules infantiles et les produits nutritionnels pour adultes.

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.

La présente version corrigée de l'ISO 21422 | FIL 242:2018 inclut les corrections suivantes :

- en 5.1, la phrase a été révisée par "[...] une résistivité inférieure à 0,056 mS/cm (supérieure à 18 M Ω) [...]";
- à l'Article 12, la description de " V_1 " dans les Formules (1) and (2) a été révisée par " V_1 est le volume de solution d'AgNO₃ à 0,1 mol/l ou à 0,025 mol/l [...]".