

---

# NORME INTERNATIONALE 2165

---

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

---

## Pommes de terre destinées à la consommation — Guide pour l'entreposage

*Ware potatoes — Guide to storage*

Première édition — 1974-11-01

Sample Document

get full document from [standards.iteh.ai](https://standards.iteh.ai)

---

CDU 664.83

Réf. N° : ISO 2165-1974 (F)

**Descripteurs** : produit agricole, légume, pomme de terre, entreposage d'aliments.

## AVANT-PROPOS

L'ISO (Organisation Internationale de Normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (Comités Membres ISO). L'élaboration de Normes Internationales est confiée aux Comités Techniques 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 2165 a été établie par le Comité Technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et soumise aux Comités Membres en novembre 1970.

Elle a été approuvée par les Comités Membres des pays suivants :

|                         |                  |                 |
|-------------------------|------------------|-----------------|
| Afrique du Sud, Rép. d' | Hongrie          | Roumanie        |
| Allemagne               | Inde             | Royaume-Uni     |
| Australie               | Iran             | Suède           |
| Autriche                | Israël           | Tchécoslovaquie |
| Belgique                | Nouvelle-Zélande | Thaïlande       |
| Chili                   | Pays-Bas         | Turquie         |
| Egypte, Rép. arabe d'   | Pologne          | U.R.S.S.        |
| France                  | Portugal         |                 |

Aucun Comité Membre n'a désapprouvé le document.

# Pommes de terre destinées à la consommation – Guide pour l'entreposage

## 1 OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Norme Internationale spécifie des méthodes dont l'application permet de réaliser les conditions d'une bonne conservation, avec ou sans apport de froid artificiel, des pommes de terre de l'espèce *Solanum tuberosum* Linnaeus, destinées à la consommation, directement ou après transformation industrielle.

Elle ne concerne ni les pommes de terre de primeur, ni les pommes de terre de semence.

Voir également les limites d'application données en annexe.

## 2 RÉFÉRENCE

ISO 2169, *Fruits et légumes – Conditions physiques des locaux de réfrigération – Définitions et mesurage*.

## 3 CONDITIONS DE RÉCOLTE ET DE MISE EN ENTRE-PÔT

### 3.1 Récolte

Les tubercules de pommes de terre doivent être récoltés mûrs. La peau doit être ferme, elle ne doit pas peler par simple frottement, et doit être exempte de gerçures.

### 3.2 Caractéristiques qualitatives d'entreposage

Les lots à entreposer ne doivent pas contenir de tubercules meurtris, gelés, pourris ou atteints d'altérations fongiques, ou présentant des germes développés. Le résultat peut être éventuellement atteint par un triage préalable; toutefois, celui-ci doit être effectué avec soin, car il est souvent la cause de meurtrissures qui peuvent être plus préjudiciables à la conservation que la présence de ces défauts.

### 3.3 Mise en entrepôt

La mise en entrepôt doit être faite aussitôt que possible après la récolte. Les tubercules doivent être maintenus à une température de + 13 à + 18 °C et à une forte humidité relative durant 10 à 14 jours après la mise en entrepôt, en vue de leur subérisation et de la cicatrisation des plaies. Après cette période, l'abaissement de la température doit être réalisé le plus rapidement possible.

## 3.4 Mode d'entreposage

Les pommes de terre peuvent être entreposées en conteneurs, en palettes-caisses, en caisses, en claies, en sacs ou en vrac.

Dans le cas d'entreposage en vrac ou en sacs et si l'on ne dispose pas de moyens évitant aux couches inférieures d'être écrasées par les couches supérieures, la hauteur de la couche de tubercules doit être fixée en fonction de la résistance de la variété, de la qualité du lot et de l'état du dispositif de ventilation. Les colis doivent être disposés de façon à permettre la libre circulation de l'air.

Les pommes de terre destinées à la consommation doivent être entreposées à l'abri de la lumière.

## 4 CONDITIONS OPTIMALES D'ENTREPOSAGE<sup>1)</sup>

### 4.1 Température

La température optimale est de + 3 à + 6 °C. Toutefois, dans le cas de pommes de terre destinées à certaines transformations industrielles, par exemple du type "chips", il est recommandé de porter cette température à une valeur comprise entre + 7 et + 10 °C, celle-ci étant choisie en fonction de la variété. En outre, pendant les deux dernières semaines de l'entreposage de ces pommes de terre, il est recommandé de relever la température entre + 10 et + 14 °C, et éventuellement à + 20 °C.

### 4.2 Humidité relative

L'humidité relative optimale est de 85 à 95 %.

### 4.3 Circulation de l'air

Les emballages et leur gerbage doivent permettre la libre circulation de l'air.

#### 4.3.1 Brassage

Le brassage de l'air en circuit fermé permet une homogénéisation de la température et de l'humidité relative. Un coefficient de brassage de 20 à 30 est recommandé.

#### 4.3.2 Renouvellement d'air

L'entreposage des pommes de terre provoque une accumulation de dioxyde de carbone et de la chaleur

1) Pour les définitions et le mesurage des grandeurs physiques concernant l'entreposage, voir ISO 2169.