

NORME INTERNATIONALE

ISO
2167

Deuxième édition
1991-07-15

Choux pommés — Guide pour l'entreposage et le transport réfrigérés

*Round-headed cabbage — Guide to cold storage and refrigerated
transport*

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



Numéro de référence
ISO 2167:1991(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 2167 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 2167:1981), dont le domaine d'application a fait l'objet d'une révision technique, afin d'inclure des recommandations relatives au transport réfrigéré.

L'annexe A de la présente Norme internationale est donnée uniquement à titre d'information.

© ISO 1991

Droits de reproduction réservés. 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

Introduction

La présente Norme internationale donne des recommandations générales pour l'entreposage et le transport réfrigérés des choux pommés.

Ces recommandations peuvent être modifiées pour s'adapter à des variétés particulières de choux pommés, à des conditions climatiques locales, conditions de culture et exigences du marché, distances de transport, etc. Les experts pourront adapter ces recommandations en fonction des exigences de marchés particuliers, de facteurs écologiques et agro-techniques. En outre, la qualité de la récolte et les conditions d'entreposage se présentant notamment dans les véhicules de transport et les locaux réfrigérés, peuvent nécessiter la modification de ces recommandations.

Compte tenu des conditions locales et du fait que les choux pommés sont une matière vivante, l'application des recommandations faites dans la présente Norme internationale doit permettre d'éviter des gaspillages lors du transport et de l'entreposage réfrigérés.

get full document from standards.iteh.ai