
**Lait et produits laitiers — Analyse
sensorielle —**

**Partie 2:
Méthodes pour l'évaluation
sensorielle**

*Milk and milk products — Sensory analysis —
Part 2: Methods for sensory evaluation*
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

ISO 22935-2:2023

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/d603d11f-c97e-44d2-bac3-04c030b3804b/iso-22935-2-2023>



Numéros de référence
ISO 22935-2:2023(F)
FIL 99-2:2023(F)

© ISO et FIL 2023

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

ISO 22935-2:2023

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/d603d11f-c97e-44d2-bac3-04c030b3804b/iso-22935-2-2023>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO et FIL 2023

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
Fax: +41 22 749 09 47
E-mail: copyright@iso.org
Web: www.iso.org

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

Publié en Suisse

Sommaire

Page

Avant-propos	v
Introduction	vii
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Principe	1
5 Supervision	1
5.1 Responsabilités du chef de jury	1
5.2 Exigences du chef de jury	2
6 Préparation d'un jury	2
7 Documents	2
8 Local d'essai	2
9 Méthode recommandée pour l'évaluation sensorielle du beurre	3
9.1 Applicabilité	3
9.2 Échantillonnage et préparation de l'échantillon	3
9.3 Appareillage et matériaux	3
9.4 Évaluation	4
9.4.1 Aspect	4
9.4.2 Odeur et flaveur	4
9.4.3 Consistance	4
9.5 Attributs	4
10 Méthode recommandée pour l'évaluation sensorielle des produits laitiers en poudre	4
10.1 Applicabilité	4
10.2 Échantillonnage et préparation de l'échantillon pour essai	5
10.3 Appareillage et matériaux	5
10.4 Évaluation	6
10.4.1 Aspect	6
10.4.2 Odeur et flaveur	6
10.4.3 Consistance	6
10.5 Attributs	6
11 Méthode recommandée pour l'évaluation sensorielle du fromage	6
11.1 Applicabilité	6
11.2 Échantillonnage et préparation de l'échantillon	6
11.3 Appareillage	7
11.4 Évaluation	7
11.4.1 Aspect	7
11.4.2 Consistance	7
11.4.3 Odeur et flaveur	7
11.5 Attributs	8
12 Méthode recommandée pour l'évaluation sensorielle des produits laitiers liquides	8
12.1 Applicabilité	8
12.2 Échantillonnage et préparation de l'échantillon	8
12.3 Appareillage et matériaux	8
12.4 Évaluation	9
12.4.1 Aspect	9
12.4.2 Odeur et flaveur	9
12.4.3 Consistance	9
12.5 Attributs	9

13	Méthode recommandée pour l'évaluation sensorielle de la crème	9
13.1	Applicabilité	9
13.2	Échantillonnage et préparation de l'échantillon	9
13.3	Appareillage et matériaux	10
13.4	Évaluation	10
13.4.1	Aspect	10
13.4.2	Odeur et flaveur	10
13.4.3	Consistance	10
13.5	Attributs	10
14	Méthode recommandée pour l'évaluation sensorielle des produits laitiers fermentés	11
14.1	Applicabilité	11
14.2	Échantillonnage et préparation de l'échantillon	11
14.3	Appareillage	11
14.4	Évaluation	12
14.4.1	Aspect	12
14.4.2	Odeur et flaveur	12
14.4.3	Consistance	12
14.5	Attributs	12
15	Méthode recommandée pour l'évaluation sensorielle de la crème glacée	12
15.1	Applicabilité	12
15.2	Échantillonnage et préparation de l'échantillon	12
15.3	Appareillage	12
15.4	Évaluation	13
15.4.1	Aspect	13
15.4.2	Odeur et flaveur	13
15.4.3	Consistance	13
15.4.4	Propriétés de fonte	13
15.5	Attributs	13
Annexe A (informative) Tableaux internationaux des attributs communs		14
Bibliographie		23
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/d603d11f-c97e-44d2-bac3-04c030b3804b/iso-22935-2-2023		

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: 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.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 22935-2|FIL 99-2:2009), qui a fait l'objet d'une révision technique.

Les principales modifications sont les suivantes:

- quelques changements dans les «Tableaux internationaux des attributs communs» (voir l'[Annexe A](#));
- élargissement du domaine d'application du lait en poudre aux produits laitiers en poudre, et du lait liquide aux produits laitiers liquides.

Une liste de toutes les parties de la série ISO 22935 se trouve sur le site web de l'ISO.

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.