
**Formules infantiles en poudre à
base de lait — Quantification de la
teneur en protéine de lactosérum
par électrophorèse capillaire sur
gel contenant du dodécylsulfate de
sodium (SDS-CGE)**

*Milk-based infant formula powders — Quantification of
whey protein content by sodium dodecyl sulfate-capillary gel
electrophoresis (SDS-CGE)*

Document Preview

ISO 23293:2020

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/112485af-b68b-49ad-99d7-f3ff48939cfb/iso-23293-2020>



Numéros de référence
ISO 23293:2020(F)
FIL 247:2020(F)

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

ISO 23293:2020

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/112485af-b68b-49ad-99d7-f3ff48939cfb/iso-23293-2020>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO et FIL 2020

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	iv
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Principe	1
5 Réactifs et matériaux	2
6 Appareillage	2
7 Mode opératoire	3
7.1 Préparation des échantillons	3
7.2 Analyse par CGE	3
7.3 Traitement de l'électrophérogramme	4
7.3.1 Intégration de l'électrophérogramme	4
7.3.2 Identification du domaine de la caséine	4
8 Aptitude du système	4
9 Calcul et expression des résultats	5
9.1 Calcul de la teneur en protéine de lactosérum	5
9.2 Expression des résultats	6
10 Fidélité	6
10.1 Essais interlaboratoires	6
10.2 Formules infantiles avec une teneur en protéine de lactosérum de 40 % ou plus	6
10.2.1 Répétabilité	6
10.2.2 Reproductibilité	6
10.3 Formules infantiles avec une teneur en protéine de lactosérum inférieure à 40 %	6
10.3.1 Répétabilité	6
10.3.2 Reproductibilité	6
11 Rapport d'essai	7
Annexe A (informative) Exemple d'analyse CGE	8
Annexe B (informative) Données de fidélité	11
Bibliographie	12

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/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) en collaboration avec l'AOAC INTERNATIONAL. Il est publié conjointement par l'ISO et la FIL, et séparément par l'AOAC INTERNATIONAL. La méthode décrite dans le présent document est équivalente à la méthode officielle de l'AOAC 2016.15: *Quantification de la teneur en protéine de lactosérum dans les formules infantiles en poudre à base de lait par électrophorèse capillaire sur gel contenant du dodécylsulfate de sodium (SDS-CGE), Première action 2016, Action finale 2018*.

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.