
**Lait, produits laitiers secs et crème —
Détermination de la teneur en matière
grasse — Méthode gravimétrique**

*Milk, dried milk products and cream — Determination of fat content
— Gravimetric method*

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

ISO 23318:2022

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/c0ae8d01-98eb-48ad-a654-f6336bd3ee75/iso-23318-2022>



Numéros de référence
ISO 23318:2022(F)
FIL 249:2022(F)

© ISO et FIL 2022

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

ISO 23318:2022

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/c0ae8d01-98eb-48ad-a654-f6336bd3ee75/iso-23318-2022>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO et FIL 2022

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
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	2
3 Termes et définitions	2
4 Principe	2
5 Réactifs	2
6 Appareillage	3
7 Échantillon	4
8 Préparation de l'échantillon pour essai	5
8.1 Lait	5
8.2 Produits laitiers secs	5
8.3 Lait évaporé	5
8.4 Lait concentré sucré	6
8.5 Fromage de sérum	6
8.6 Crème	6
8.7 Lait écrémé, sérum et babeurre	6
8.8 Aliments pour nourrissons à base de lait	7
8.8.1 Produits liquides	7
8.8.2 Produits visqueux ou pâteux	7
8.9 Glaces et mélanges de glaces de consommation à base de lait	7
8.9.1 Glaces, mélanges de glaces et mélanges de glaces concentrés de consommation	7
8.9.2 Mélanges de glaces secs	8
9 Mode opératoire	8
9.1 Prise d'essai	8
9.2 Essais à blanc	8
9.3 Préparation du récipient de récupération de la matière grasse	9
9.4 Détermination	9
9.4.1 Étapes de préparation	9
9.4.2 Détermination	10
10 Calcul et expression des résultats	14
10.1 Calcul	14
10.2 Expression des résultats	14
11 Fidélité	14
11.1 Essai interlaboratoires	14
11.2 Répétabilité	14
11.3 Reproductibilité	15
12 Rapport d'essai	16
Annexe A (informative) Modes opératoires supplémentaires	17
Annexe B (informative) Modèle de tube d'extraction de la matière grasse muni d'un siphon ou d'un dispositif de lavage	19
Annexe C (informative) Étude interlaboratoires sur le lait cru	20
Annexe D (informative) Étude interlaboratoires sur le lait de brebis cru et le lait de chèvre cru	22
Annexe E (informative) Étude interlaboratoires sur les produits laitiers secs	24
Annexe F (informative) Étude interlaboratoires sur la crème	25

Annexe G (informative) Étude interlaboratoires sur le lait écrémé (méthode spécifique en cas d'exactitude élevée requise, voir 9.1)	26
Annexe H (informative) Étude interlaboratoires sur d'autres produits laitiers	27
Bibliographie	29

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

[ISO 23318:2022](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/c0ae8d01-98eb-48ad-a654-f6336bd3ee75/iso-23318-2022>

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.

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.