

NORME
INTERNATIONALE

ISO
24223
FIL 253

Première édition
2021-11

**Fromage — Lignes directrices pour la
préparation des échantillons en vue
des essais physiques et chimiques**

Cheese — Guidance on sample preparation for physical and chemical testing

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

[ISO 24223:2021](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/32870abe-e71e-4ece-aee4-1f9034c0f5b1/iso-24223-2021>



Numéros de référence
ISO 24223:2021(F)
FIL 253:2021(F)

© ISO et FIL 2021

iTeh Standards

(<https://standards.iteh.ai>)

Document Preview

[ISO 24223:2021](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/32870abe-e71e-4ece-aee4-1f9034c0f5b1/iso-24223-2021>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO et FIL 2021

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

Publié en Suisse

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

Sommaire

	Page
Avant-propos	iv
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Appareillage	2
5 Réception des échantillons	3
6 Mode opératoire	3
6.1 Généralités	3
6.2 Préparation préalable propre au fromage	3
6.2.1 Fromage emballé et conservé dans un liquide (par exemple, mozzarella à haute teneur en humidité conservée dans du liquide, fromage conservé dans de la saumure, fromage conservé dans de l'huile)	3
6.2.2 Fromage à pâte persillée (par exemple, stilton, gorgonzola, roquefort)	4
6.2.3 Fromage avec inclusions (par exemple, fines herbes, épices, condiments, olives et noix)	4
6.2.4 Fromage frais (par exemple, fromage blanc, fromage à la crème)	4
6.3 Élimination des parties non soumises à une analyse ultérieure	4
6.4 Élimination de la partie extérieure non comestible	4
6.5 Découpage	4
6.6 Broyage ou mixage	5
6.7 Dernières étapes de préparation avant l'analyse ou le stockage	6
7 Rapport d'essai	6
Bibliographie	7

[ISO 24223:2021](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/32870abe-e71e-4ece-aee4-1f9034c0f5b1/iso-24223-2021>