Norme internationale

ISO 24223

FIL 253

Deuxième édition
2026-11

Lait et produits laitiers — Lignes directrices pour la préparation des échantillons en vue des essais physiques et chimiques

Milk and milk products — Guidance on sample preparation for physical and chemical testing

Sample Document
get full document from standards.iteh.ai

Numéros de référence
ISO 24223:2026(fr)
FIL 253:2026(fr)

© ISO et FIL 2026

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO et FIL 2026

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

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

ISO 24223:2026 • https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/40a2b55e-9b14-4e60-960c-60014130aaad/iso-24223-2026

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 Lait, babeurre, crème, lactosérum, lait fermenté et formule infantile liquide 3
6.3 Beurre et matière grasse butyrique 4
6.4 Produits laitiers concentrés 4
6.4.1 Prétraitement lié aux cristaux de lactose 4
6.4.2 Lait évaporé 4
6.4.3 Lait concentré sucré 5
6.5 Produits laitiers secs et à base de lactosérum, caséine, caséinates et formules infantiles sèches 5
6.6 Produits contenant des additifs solides tels que des fruits, des herbes, etc. 5
6.7 Fromage 6
6.7.1 Généralités 6
6.7.2 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) 6
6.7.3 Fromage à pâte persillée (par exemple, Stilton, Gorgonzola, Roquefort) 6
6.7.4 Fromage avec inclusions (par exemple, fines herbes, épices, condiments, olives, noix) 6
6.7.5 Fromage frais (par exemple, cottage cheese, fromage blanc, fromage à la crème) 6
6.7.6 Fromage — Élimination des parties non soumises à une analyse ultérieure 6
6.7.7 Fromage — Élimination de la partie extérieure non comestible 6
6.7.8 Fromage — Découpe 7
6.7.9 Fromage — Broyage ou mixage 7
6.7.10 Fromage — Dernières étapes de préparation avant l'analyse ou le stockage 8
6.8 Broyage ou mixage 8
7 Rapport d'essai **9**
Bibliographie **10**

Sample Document
(Click to view the full document)

© ISO et FIL 2026 – Tous droits réservés

ISO 24223:2026 • https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/40a2b55e-9b14-4e60-960c-60014130aaad/iso-24223-2026

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'ISO attire l'attention sur le fait que la mise en application du présent document peut entraîner l'utilisation d'un ou de plusieurs brevets. L'ISO ne prend pas position quant à la preuve, à la validité et à l'applicabilité de tout droit de brevet revendiqué à cet égard. À la date de publication du présent document, l'ISO n'avait pas reçu notification qu'un ou plusieurs brevets pouvaient être nécessaires à sa mise en application. Toutefois, il y a lieu d'avertir les responsables de la mise en application du présent document que des informations plus récentes sont susceptibles de figurer dans la base de données de brevets, disponible à l'adresse www.iso.org/brevets. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié tout ou partie de tels droits de propriété.

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.

Sample Document
get full document from standards.iteh.ai

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 le comité technique CEN/TC 302, *Lait et produits laitiers — Méthodes d'échantillonnage et d'analyse*, du Comité européen de normalisation (CEN), conformément à l'Accord de coopération technique entre l'ISO et le CEN (Accord de Vienne). Il est publié conjointement par l'ISO et la FIL.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 24223 | FIL 253:2021), qui a fait l'objet d'une révision technique.

Les principales modifications sont les suivantes:

— le domaine d'application a été étendu du fromage au lait et aux produits laitiers.

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.

© ISO et FIL 2026 – Tous droits réservés

ISO 24223:2026 • https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/40a2b55e-9b14-4e60-960c-60014130aaad/iso-24223-2026

La FIL (Fédération internationale du lait) est une organisation privée à but non lucratif qui représente les intérêts des divers acteurs de la filière laitière au niveau international. Les membres de la FIL sont organisés en comités nationaux, qui sont des associations nationales composées de représentants de groupes d'intérêt nationaux dans le secteur des produits laitiers, incluant des producteurs laitiers, des acteurs de l'industrie de transformation des produits laitiers, des fournisseurs de produits laitiers, des universitaires et des représentants des gouvernements/autorités chargées du contrôle des aliments.

L'ISO et la FIL collaborent étroitement sur toutes les activités de normalisation concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage du lait et des produits laitiers. Depuis 2001, l'ISO et la FIL publient conjointement leurs Normes internationales en utilisant les logos et les numéros de référence des deux organisations.

La FIL attire l'attention sur le fait que la mise en application du présent document peut entraîner l'utilisation d'un ou de plusieurs brevets. La FIL ne prend pas position quant à la preuve, à la validité et à l'applicabilité de tout droit de brevet revendiqué à cet égard. À la date de publication du présent document, la FIL n'avait pas reçu notification qu'un ou plusieurs brevets pouvaient être nécessaires à sa mise en application. Toutefois, il y a lieu d'avertir les responsables de la mise en application du présent document que des informations plus récentes sont susceptibles de figurer dans la base de données de brevets, disponible à l'adresse www.iso.org/brevets. La FIL ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié tout ou partie de tels droits de propriété.

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.

Le présent document a été élaboré par le Comité permanent de la FIL chargé des *méthodes d'analyse de la composition* de la Fédération internationale du lait (FIL) et le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 5, *Lait et produits laitiers*. Il est publié conjointement par l'ISO et la FIL.

L'ensemble des travaux a été confié à l'équipe d'action mixte ISO/FIL C58 du Comité permanent chargé des *méthodes d'analyse de la composition*, sous la conduite de son chef de projet, M. K. van Cleef (NL).

Sample Document
get full document from standards.iteh.ai

© ISO et FIL 2026 – Tous droits réservés

ISO 24223:2026 • https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/40a2b55e-9b14-4e60-960c-60014130aaad/iso-24223-2026