
**Lait et fromages — Détermination de
la teneur en lysozyme de blanc d'oeuf
par chromatographie liquide haute
performance**

*Milk and cheese — Determination of hen's egg white lysozyme
content by high performance liquid chromatography*

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



Numéros de référence
ISO 27105:2016(F)
FIL 216:2016(F)

© ISO et FIL 2016

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO et FIL 2016, Publié en Suisse

Droits de reproduction réservés. Sauf indication contraire, 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, l'affichage sur l'internet ou sur un Intranet, sans autorisation écrite préalable. Les demandes d'autorisation peuvent être adressées à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Ch. de Blandonnet 8 • CP 401
CH-1214 Vernier, Geneva, Switzerland
Tel. +41 22 749 01 11
Fax +41 22 749 09 47
copyright@iso.org
www.iso.org

International Dairy Federation
Silver Building • Bd Auguste Reyers 70/B • B-1030 Brussels

Tel. + 32 2 325 67 40
Fax + 32 2 325 67 41
info@fil-idf.org
www.fil-idf.org

Sommaire

Page

Avant-propos	iv
Introduction	vi
1 Domaine d'application	1
2 Termes et définitions	1
3 Principe	1
4 Réactifs et substances de référence	1
4.1 Réactifs et matériaux	1
4.2 Lysozyme	2
5 Appareillage	2
6 Échantillonnage	3
7 Mode opératoire	3
7.1 Préparation de la solution étalon de lysozyme	3
7.1.1 Solution étalon mère de lysozyme	3
7.1.2 Solution étalon de travail de lysozyme	3
7.2 Prise d'essai	3
7.2.1 Lait	3
7.2.2 Fromage	3
7.2.3 Préparation de la solution pour essai	3
7.3 Détermination par CLHP	4
7.3.1 Conditions chromatographiques	4
8 Calcul et expression des résultats	5
8.1 Étalonnage à un seul point	5
8.2 Expression des résultats	6
9 Fidélité	6
9.1 Essai interlaboratoires	6
9.2 Répétabilité	6
9.3 Reproductibilité	6
10 Rapport d'essai	6
Annexe A (informative) Vérification par chromatographie liquide couplée à la spectrométrie de masse (CL-SM)	8
Annexe B (informative) Essai interlaboratoires	10
Bibliographie	11

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 appelée 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 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'OMC concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir le lien suivant: [Avant-propos — Informations supplémentaires](#).

Le comité chargé de l'élaboration du présent document est l'ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 5, *Lait et produits laitiers* ainsi que la Fédération Internationale du Lait (FIL). Il est publié conjointement par l'ISO et la FIL.

Cette première édition de l'ISO 27105|FIL 216 annule et remplace l'ISO/TS 27105|FIL/MR 216:2009, qui a fait l'objet d'une révision technique.

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.

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. La FIL 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.

L'ISO 27105|FIL 216 a été élaborée par le Comité permanent de la FIL chargé des *Méthodes d'analyse des additifs et contaminants* et par le Comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 5, *Lait et produits laitiers*.

L'ensemble des travaux a été confié au groupe de projet mixte ISO/FIL, *Détermination de la teneur en lysozyme de blanc d'œuf par chromatographie liquide haute performance* du Comité permanent chargé des *Méthodes d'analyse des additifs et contaminants*, sous la conduite de leurs chefs de projet, T. Berger (CH) et Prof. L. Pellegrino (IT).

Cette première édition de l'ISO 27105|FIL 216 annule et remplace l'ISO/TS 27105|FIL/MR 216:2009, qui a fait l'objet d'une révision technique.