
Norme internationale



2825

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Épices — Préparation d'un échantillon moulu en vue de l'analyse

Spices and condiments — Preparation of a ground sample for analysis

Deuxième édition — 1981-07-15

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

CDU 633.82.001.41

Réf. n° : ISO 2825-1981 (F)

Descripteurs : produit agricole, épice, analyse chimique, échantillon, spécimen d'essai, préparation.

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 confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO.

La Norme internationale ISO 2825 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

Cette deuxième édition fut soumise directement au Conseil de l'ISO, conformément au paragraphe 5.10.1 de la partie 1 des Directives pour les travaux techniques de l'ISO. Elle annule et remplace la première édition (ISO 2825-1974), qui avait été approuvée par les comités membres des pays suivants :

Afrique du Sud, Rép. d'	Iran	Royaume-Uni
Autriche	Israël	Sri Lanka
Bulgarie	Norvège	Tchécoslovaquie
Égypte, Rép. arabe d'	Nouvelle-Zélande	Thaïlande
France	Pays-Bas	Turquie
Hongrie	Pologne	URSS
Inde	Roumanie	

Cette Norme internationale avait également été approuvée par l'Union internationale de chimie pure et appliquée (IUPAC) et par l'Association of Official Analytical Chemists (AOAC).

Aucun comité membre ne l'avait désapprouvée.

Épices — Préparation d'un échantillon moulu en vue de l'analyse

1 Objet

La présente Norme internationale spécifie une méthode de préparation d'un échantillon d'épice, moulu en vue de l'analyse, à partir d'un échantillon pour laboratoire obtenu selon la méthode spécifiée dans l'ISO 948.

2 Domaine d'application

La présente Norme internationale est applicable à la majorité des épices. Toutefois, en raison du nombre et de la diversité des épices, il peut être nécessaire, dans quelques cas particuliers — par exemple : grande dureté, ou teneur élevée en eau, en huile essentielle ou en matière grasse — d'utiliser un mode opératoire modifié ou de choisir une autre méthode plus appropriée. Un tel mode opératoire modifié ou une telle variante sera indiqué(e) dans la Norme internationale relative à l'épice concernée.

3 Référence

ISO 948, *Épices — Échantillonnage*.

4 Principe

Broyage de l'échantillon pour laboratoire, préalablement mélangé, jusqu'à obtention de la dimension de particule spécifiée dans la Norme internationale relative à l'épice concernée ou, si une telle dimension n'est pas spécifiée, jusqu'à obtention d'une dimension de particule d'environ 1 mm.

5 Appareillage

5.1 Broyeur

- construit en matériau n'absorbant pas d'humidité;

- facile à nettoyer et présentant un espace mort minimal;
- permettant un broyage rapide et uniforme, sans provoquer d'échauffement sensible et en évitant au maximum le contact avec l'air extérieur;
- pouvant être réglé de façon à obtenir la dimension de particule spécifiée dans la Norme internationale relative à l'épice concernée ou, si une telle dimension n'est pas spécifiée, de façon à obtenir une dimension de particule d'environ 1 mm.

5.2 Récipient pour échantillon, propre, sec, étanche, en verre ou toute autre matière appropriée, sans action sur l'échantillon, de capacité telle que l'échantillon moulu le remplisse presque complètement.

6 Mode opératoire

6.1 Utiliser l'échantillon pour laboratoire obtenu selon la méthode spécifiée dans l'ISO 948.

6.2 Mélanger soigneusement l'échantillon pour laboratoire. Moudre, en utilisant le broyeur (5.1), une petite quantité de cet échantillon, et la rejeter.

6.3 Moudre ensuite rapidement une quantité d'échantillon légèrement supérieure à celle nécessaire pour les essais, en évitant un échauffement excessif de l'appareil pendant l'opération, afin d'obtenir des particules de dimensions spécifiées dans la Norme internationale relative à l'épice concernée ou, si de telles dimensions ne sont pas spécifiées, afin d'obtenir des particules d'une dimension d'environ 1 mm.

Mélanger soigneusement, afin d'éviter la stratification. Transvaser la mouture dans le récipient pour échantillon (5.2), préalablement séché, et le fermer immédiatement après.