
Norme internationale



3634

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

Produits dérivés des légumes — Détermination de la teneur en chlorures

Vegetable products — Determination of chloride content

Première édition — 1979-07-15

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

CDU 635 : 543.848

Réf. n° : ISO 3634-1979 (F)

Descripteurs : produit végétal, analyse chimique, chlorure, dosage.

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 3634 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et a été soumise aux comités membres en mai 1978.

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée :

Afrique du Sud, Rép. d'	Inde	Roumanie
Allemagne, R. F.	Iran	Tchécoslovaquie
Australie	Israël	Thaïlande
Bulgarie	Malaisie	Turquie
Canada	Pays-Bas	USA
Espagne	Pérou	Yougoslavie
France	Pologne	
Hongrie	Portugal	

Aucun comité membre ne l'a désapprouvée.

Produits dérivés des légumes — Détermination de la teneur en chlorures

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie une méthode de détermination de la teneur en chlorures des produits dérivés des légumes.

1.1 Cas particulier

Si les produits contiennent des pigments anthocyaniques naturels, la méthode est applicable moyennant certaines modifications spécifiées dans le chapitre 8.

2 Définition

teneur en chlorures des produits dérivés des légumes :
Totalité des chlorures, déterminés conformément à la méthode spécifiée, exprimés en pourcentage en masse de chlorure de sodium.

3 Principe

Précipitation des chlorures par addition d'un excès d'une solution titrée de nitrate d'argent et titrage de cet excès de nitrate d'argent avec une solution titrée de thiocyanate de potassium.

4 Réactifs

Tous les réactifs doivent être de qualité analytique reconnue. L'eau utilisée doit être de l'eau distillée ou de l'eau de pureté au moins équivalente.

4.1 Nitrobenzène.

4.2 Acide nitrique, solution environ 4 N.

Mélanger 1 volume d'acide nitrique (ρ_{20} 1,39 à 1,42 g/ml) avec 3 volumes d'eau.

4.3 Nitrate d'argent, solution titrée 0,100 0 N.

Sécher du nitrate d'argent (AgNO_3) durant 2 h à 150 °C et le laisser refroidir dans un dessiccateur. Dissoudre, dans de l'eau, 16,989 0 g du nitrate d'argent séché et compléter à 1 000 ml dans une fiole jaugée.

4.4 Thiocyanate de potassium, solution titrée 0,1 N.

Dissoudre, dans de l'eau, 9,72 g de thiocyanate de potassium (KSCN) et compléter à 1 000 ml dans une fiole jaugée.

Étalonner la solution obtenue avec la solution de nitrate d'argent (4.3), en présence de la solution de sulfate double d'ammonium et de fer(III) (4.5).

4.5 Sulfate double d'ammonium et de fer(III) [(NH_4)₂SO₄·Fe₂(SO₄)₃·24H₂O], solution aqueuse saturée, acidifiée à l'aide d'acide nitrique (5 ml d'acide nitrique, ρ_{20} 1,39 à 1,42 g/ml, pour 100 ml de solution).

5 Appareillage

Matériel courant de laboratoire, et notamment :

5.1 Homogénéisateur, ou mortier [pour le cas des produits épais, pâteux ou solides (6.1.3)].

5.2 Bécher, de 250 ml de capacité.

5.3 Fiole jaugée, de 250 ml de capacité, conforme à l'ISO 1042.

5.4 Pipettes, permettant de délivrer respectivement 1 — 3 — 5 — 20 ml, conformes à l'ISO 648.

5.5 Fiole conique, de 200 ml de capacité.

5.6 Burettes, de 25 ml de capacité, conformes à l'ISO/R 385.

6 Mode opératoire

6.1 Préparation de l'échantillon pour essai

6.1.1 Produits contenant des phases solides et liquides distinctes

S'il existe une spécification, effectuer la détermination sur la phase indiquée dans cette spécification. S'il n'existe pas de spécification et dans le cas de produits récemment préparés, bien mélanger la totalité de l'échantillon pour laboratoire et effectuer la détermination sur l'échantillon homogénéisé.