
Norme internationale



3726

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

Café soluble — Détermination de la perte de masse à 70 °C sous pression réduite

Instant coffee — Determination of loss in mass at 70 °C under reduced pressure

Première édition — 1983-05-01

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

CDU 663.938 : 543.812

Réf. n° : ISO 3726-1983 (F)

Descripteurs : produit agricole, café, essai, détermination, perte de masse, perte de masse au chauffage.

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 3726 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et a été soumise aux comités membres en avril 1982.

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée :

Afrique du Sud, Rép. d'	Inde	Roumanie
Allemagne, R.F.	Iran	Royaume-Uni
Australie	Iraq	Sri Lanka
Brésil	Israël	Tchécoslovaquie
Canada	Jamaïque	Thaïlande
Chili	Malaisie	Turquie
Égypte, Rép. arabe d'	Nouvelle-Zélande	URSS
Éthiopie	Pays-Bas	USA
France	Pologne	Vénézuéla
Hongrie	Portugal	Yougoslavie

Aucun comité membre ne l'a désapprouvée.

Café soluble — Détermination de la perte de masse à 70 °C sous pression réduite

0 Introduction

Dans la méthode décrite dans la présente Norme internationale, une température de 70 °C et une pression absolue de 5 000 Pa sont utilisées car des températures plus élevées peuvent entraîner une décomposition des hydrates de carbone normalement présents dans le café soluble, avec formation d'eau en tant que produit de la réaction.

La période de séchage de 16 h a été choisie à la suite d'essais sur des cafés solubles représentatifs de ceux commercialisés, qui ont montré qu'aucune perte de masse ne se produisait ultérieurement lorsque la période de séchage était augmentée.

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie une méthode de détermination de la perte de masse du café soluble, à 70 °C sous pression réduite.

Elle est applicable à tous les cafés solubles, tels qu'ils sont définis dans l'ISO 3509. Elle n'est pas applicable aux extraits de café liquides.

2 Références

ISO 3509, *Cafés et dérivés — Vocabulaire*.

ISO 6670, *Café soluble en emballages doublés — Échantillonnage*.¹⁾

3 Définition

perte de masse à 70 °C sous pression réduite : Principalement, eau et petites quantités de matières volatiles qui sont vaporisées dans les conditions spécifiées dans la présente Norme internationale, et exprimées en pourcentage en masse.

1) Actuellement au stade de projet.