
**Corps gras d'origines animale et
végétale — Détermination de la teneur
en eau et en matières volatiles**

*Animal and vegetable fats and oils — Determination of moisture and
volatile matter content*

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



Numéro de référence
ISO 662:2016(F)

© ISO 2016

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 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

Sommaire

Page

Avant-propos	iv
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Principe	1
5 Échantillonnage	1
6 Préparation de l'échantillon pour essai	2
7 Méthode A	2
7.1 Appareillage	2
7.2 Mode opératoire	2
7.2.1 Prise d'essai	2
7.2.2 Détermination	2
7.2.3 Nombre de déterminations	2
8 Méthode B	2
8.1 Appareillage	2
8.2 Mode opératoire	3
8.2.1 Prise d'essai	3
8.2.2 Détermination	3
8.2.3 Nombre de déterminations	3
9 Expression des résultats	3
10 Fidélité	4
10.1 Essai interlaboratoires	4
10.2 Répétabilité	4
10.3 Reproductibilité	4
11 Rapport d'essai	4
Annexe A (informative) Résultats des essais interlaboratoires	5
Bibliographie	7

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 11, *Corps gras d'origines animale et végétale*.

Cette troisième édition annule et remplace la deuxième édition (ISO 662:1998), dont elle constitue une révision mineure. Un énoncé relatif à la non applicabilité au lait et aux produits laitiers a été ajouté au Domaine d'application.

L'[Annexe A](#) de la présente Norme internationale est donnée à titre d'information uniquement.

Corps gras d'origines animale et végétale — Détermination de la teneur en eau et en matières volatiles

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie deux méthodes de détermination, par séchage, de la teneur en eau et en matières volatiles des corps gras d'origines animale et végétale:

- méthode A, utilisant un bain de sable ou une plaque chauffante;
- méthode B, utilisant une étuve.

La méthode A est applicable à tous les corps gras.

La méthode B est applicable seulement aux corps gras non siccatifs et ayant un indice d'acide inférieur à 4. En aucun cas les huiles lauriques ne doivent être analysées selon cette méthode.

Le lait et les produits laitiers (ou les corps gras issus du lait et des produits laitiers) sont exclus du domaine d'application de la présente Norme internationale.

2 Références normatives

Les documents ci-après, dans leur intégralité ou non, sont des références normatives indispensables à l'application du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

ISO 661, *Corps gras d'origines animale et végétale — Préparation de l'échantillon pour essai*

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions suivants s'appliquent.

3.1

teneur en eau et en matières volatiles

perte de masse subie par le produit après chauffage à $103\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$, dans les conditions spécifiées dans la présente Norme internationale

Note 1 à l'article: Elle est exprimée en pourcentage en masse.

4 Principe

Chauffage d'une prise d'essai à $103\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$ jusqu'à l'élimination complète de l'eau et des matières volatiles, et détermination de la perte de masse.

5 Échantillonnage

L'échantillonnage ne fait pas partie de la méthode spécifiée dans la présente Norme internationale. Une méthode d'échantillonnage recommandée est donnée dans l'ISO 5555.

Il est important que le laboratoire reçoive un échantillon réellement représentatif, n'ayant été ni endommagé, ni modifié lors du transport ou du stockage.