
**Corps gras d'origines animale et
végétale — Détermination de la masse
volumique conventionnelle (poids du
litre dans l'air)**

*Animal and vegetable fats and oils — Determination of conventional
mass per volume (litre weight in air)*

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2017, 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 Appareillage	2
6 Échantillonnage	3
7 Préparation de l'échantillon pour essai	3
8 Mode opératoire	3
8.1 Étalonnage du pycnomètre	3
8.2 Détermination	4
8.2.1 Généralités	4
8.2.2 Corps gras solides aux températures ambiantes	4
8.2.3 Utilisation du pycnomètre de Jaulmes	4
8.2.4 Utilisation du pycnomètre du Gay-Lussac	5
9 Expression des résultats	5
9.1 Calcul du volume du pycnomètre	5
9.2 Calcul de la masse volumique conventionnelle	7
10 Fidélité	8
10.1 Essais interlaboratoires	8
10.2 Répétabilité	8
10.3 Reproductibilité	8
11 Rapport d'essai	8
Annexe A (informative) Résultats des essais interlaboratoires	9
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: www.iso.org/iso/avant-propos.html.

Le présent document a été élaboré par le comité technique l'ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 11, *Corps gras d'origines animale et végétale*.

Cette cinquième édition annule et remplace la quatrième édition (ISO 6883:2007), dont elle constitue une révision mineure afin d'exclure son applicabilité pour les corps gras issus du lait et des produits laitiers, et pour inclure des données de fidélité supplémentaires.

Corps gras d'origines animale et végétale — Détermination de la masse volumique conventionnelle (poids du litre dans l'air)

1 Domaine d'application

Le présent document spécifie une méthode de détermination de la masse volumique conventionnelle («poids du litre dans l'air») des corps gras d'origines animale et végétale (appelés corps gras dans la suite du texte) afin de convertir le volume en masse et inversement.

Le mode opératoire s'applique aux corps gras uniquement lorsqu'ils sont à l'état liquide. Le lait et les produits laitiers (ou les corps gras issus du lait et des produits laitiers) sont exclus du domaine d'application du présent document.

NOTE La détermination de la masse volumique conventionnelle (poids du litre dans l'air) à l'aide de la méthode du tube en U oscillant peut être trouvée dans l'ISO 18301.

2 Références normatives

Les documents suivants cités dans le texte constituent, pour tout ou partie de leur contenu, des exigences 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.

L'ISO et l'IEC tiennent à jour des bases de données terminologiques destinées à être utilisées en normalisation, consultables aux adresses suivantes:

- IEC Electropedia: disponible à l'adresse <http://www.electropedia.org/>
- ISO Online browsing platform: disponible à l'adresse <http://www.iso.org/obp>

3.1 masse volumique conventionnelle poids du litre dans l'air

rapport de la masse du corps gras à son volume dans l'air à une température donnée

Note 1 à l'article: Elle est exprimée en kilogrammes par litre (numériquement équivalent à des grammes par millilitre).

4 Principe

Mesurage de la masse d'un volume de corps gras liquide, à une température spécifiée, dans un pycnomètre étalonné.