
**Microbiologie de la chaîne
alimentaire — Préparation des
échantillons, de la suspension mère
et des dilutions décimales en vue de
l'examen microbiologique —**

**Partie 5:
Règles spécifiques pour la préparation
du lait et des produits laitiers**

*Microbiology of the food chain — Preparation of test samples, initial
suspension and decimal dilutions for microbiological examination —*

Part 5: Specific rules for the preparation of milk and milk products

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/530f9f53-c3f7-4c0f-8311-ef72b5c1ba4c/iso-6887-5-2020>



iTeh Standards
(<https://standards.itih.ai>)
Document Preview

ISO 6887-5:2020

<https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/530f9f53-c3f7-4c0f-8311-ef72b5c1ba4c/iso-6887-5-2020>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2020

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en œuvre, 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, ou la diffusion sur l'internet ou sur un intranet, sans autorisation écrite préalable. Une autorisation peut être demandée à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Case postale 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Genève
Tél.: +41 22 749 01 11
Fax: +41 22 749 09 47
E-mail: copyright@iso.org
Web: www.iso.org

Publié en Suisse

Sommaire

Page

Avant-propos	iv
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	2
4 Principe	2
5 Diluants	2
5.1 Liste de diluants	2
5.2 Répartition et stérilisation des diluants	5
5.3 Essai de performance des diluants	5
6 Appareillage	6
7 Prélèvement	6
8 Modes opératoires généraux	6
8.1 Généralités	6
8.2 Produits congelés	6
8.3 Produits durs et secs	7
8.4 Produits liquides et non visqueux	7
8.5 Produits hétérogènes	7
8.6 Produits acides	7
8.7 Aliments à forte teneur en matières grasses (teneur en matières grasses > 20 % en fraction massique)	7
9 Modes opératoires spécifiques	7
9.1 Lait et produits laitiers liquides	7
9.2 Lait déshydraté, lactosérum doux déshydraté, lactosérum acide déshydraté, babeurre déshydraté et lactose	7
9.3 Fromage et produits à base de fromage	8
9.4 Caséine acide, caséine lactique, caséine présure et caséinate	8
9.4.1 Cas général	8
9.4.2 Cas particulier de la caséine présure	8
9.5 Beurre	9
9.6 Crème glacée à base de lait	9
9.7 Crème anglaise, desserts et crème douce (pH > 5) à base de lait	9
9.8 Lait fermentés, yaourt, produits laitiers avec probiotiques et crème acide (pH < 5)	9
9.9 Aliments déshydratés à base de lait pour nourrissons, avec ou sans probiotiques	10
10 Dilutions décimales suivantes	10
Bibliographie	11