
**Corps gras d'origines animale et
végétale — Détermination de la teneur
en eau — Méthode de Karl Fischer
(sans pyridine)**

*Animal and vegetable fats and oils — Determination of water content
— Karl Fischer method (pyridine free)*

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
Introduction.....	v
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Principe	1
5 Réactifs	2
6 Appareillage	2
7 Échantillonnage	2
8 Préparation de l'échantillon pour essai	3
9 Mode opératoire	3
9.1 Titre.....	3
9.2 Prise d'essai.....	4
9.3 Détermination.....	5
10 Expression des résultats	5
11 Fidélité de la méthode	6
11.1 Essai interlaboratoires.....	6
11.2 Répétabilité.....	6
11.3 Reproductibilité.....	6
12 Rapport d'essai	6
Annexe A (informative) Résultats des essais interlaboratoires	7
Annexe B (informative) Informations et données de fidélité sur l'emploi de la méthode coulométrique	8
Bibliographie	10

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 troisième édition annule et remplace la deuxième édition (ISO 8534:2008), dont elle constitue une révision mineure afin d'exclure l'applicabilité pour les corps gras issus du lait et des produits laitiers.

Introduction

La détermination de la teneur en eau des corps gras selon la méthode de Karl Fischer s'effectue selon deux modes opératoires différents. Le présent document spécifie la méthode volumétrique permettant de déterminer des teneurs en eau relativement élevées, en milligrammes (fort taux d'humidité). Cette méthode est utilisée pour les échantillons ayant une teneur en eau comprise entre 1 mg et 100 mg.

L'[Annexe B](#) spécifie un titrage coulométrique nécessitant une teneur en eau de l'échantillon comprise entre 10 µg et 10 mg. La méthode coulométrique est plus sensible que la méthode volumétrique et permet la détermination de teneurs en eau plus faibles.

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai