
**Fromage, croûte de fromage et
fromages fondus — Détermination de
la teneur en natamycine —**

Partie 2:

**Méthode par chromatographie liquide
à haute performance pour fromage,
croûte de fromage et fromages fondus**

*Cheese, cheese rind and processed cheese — Determination of
natamycin content —*

*Part 2: High-performance liquid chromatographic method for cheese,
cheese rind and processed cheese*

ISO 9233-2:2018

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/898c1447-e4bc-4dc9-9f9f-f0dd64b575c7/iso-9233-2-2018>



Numéros de référence
ISO 9233-2:2018(F)
FIL 140-2:2018(F)

© ISO et FIL 2018

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

ISO 9233-2:2018

<https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/898c1447-e4bc-4dc9-9f9f-f0dd64b575c7/iso-9233-2-2018>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO et FIL 2018

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en oeuvre, 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, Geneva
Tél.: +41 22 749 01 11
Fax: +41 22 749 09 47
E-mail: copyright@iso.org
Web: www.iso.org

International Dairy Federation
Silver Building • Bd Auguste Reyers 70/B • B-1030 Brussels

Tél.: + 32 2 325 67 40
Fax: + 32 2 325 67 41
E-mail: info@fil-idf.org
Web: www.fil-idf.org

Publié en Suisse

Sommaire

Page

Avant-propos	iv
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	3
8 Préparation de l'échantillon pour essai	3
8.1 Croûte de fromage	3
8.2 Intérieur du fromage et fromage fondu	4
9 Mode opératoire	4
9.1 Prise d'essai	4
9.1.1 Croûte de fromage	4
9.1.2 Intérieur du fromage et fromage fondu	4
9.2 Préparation de la solution d'essai	4
9.2.1 Croûte de fromage	4
9.2.2 Intérieur du fromage et fromage fondu	5
9.3 Détermination	5
9.3.1 Limites de détection et de détermination	5
9.3.2 Réglage de la chromatographie liquide (6.14)	5
9.3.3 Courbe d'étalonnage	5
9.3.4 Solution d'essai	6
9.3.5 Faible teneur en natamycine	6
10 Calcul et expression des résultats	6
10.1 Calcul de la fraction massique de la natamycine	6
10.2 Calcul de la masse, exprimée par rapport à la surface, de natamycine	7
10.3 Correction des résultats	7
10.4 Expression des résultats	7
11 Fidélité	8
11.1 Essais interlaboratoires	8
11.2 Répétabilité	8
11.3 Reproductibilité	8
12 Rapport d'essai	8
Annexe A (informative) Exemples	9
Annexe B (informative) Résultats de l'essai interlaboratoires	11
Bibliographie	12

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 nature volontaire des normes, 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'Organisation mondiale du commerce (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 ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 5, *Lait et produits laitiers*, et par la Fédération internationale du lait (FIL). Il est publié conjointement par l'ISO et la FIL.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 9233-2 | FIL 140-2:2007), dont elle constitue une révision mineure en vue d'intégrer l'amendement ISO 9233-2:2007/Amd.1:2012.

Une liste de toutes les parties de la série ISO 9233 | FIL 140 peut être consultée sur le site de l'ISO.