
**Corps gras d'origines animale et
végétale — Séparation des classes
lipidiques par chromatographie en
phase gazeuse sur colonne capillaire
(méthode fingerprint)**

*Animal and vegetable fats and oils — Separation of lipid classes by
capillary gas chromatography (fingerprint method)*

(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

[ISO/TS 22115:2021](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/9887538a-cd62-4260-878a-aa07a74d3b73/iso-ts-22115-2021)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/9887538a-cd62-4260-878a-aa07a74d3b73/iso-ts-22115-2021>



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

[ISO/TS 22115:2021](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/9887538a-cd62-4260-878a-aa07a74d3b73/iso-ts-22115-2021)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/9887538a-cd62-4260-878a-aa07a74d3b73/iso-ts-22115-2021>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2021

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

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	1
4 Principe	1
5 Réactifs	2
6 Appareillage	3
7 Échantillon	3
7.1 Échantillonnage	3
7.2 Préparation de l'échantillon pour essai	3
8 Mode opératoire	3
8.1 Préparation de l'étalon interne, le tridécanylglycérol (5.2.5), $c = 20$ mg/ml	3
8.2 Préparation des solutions étalons individuelles pour la détermination des facteurs de réponse	4
8.3 Silylation des étalons	4
8.4 Préparation de l'échantillon	4
8.5 Solution de dosage	4
8.6 Silylation de l'échantillon	5
8.7 Chromatographie en phase gazeuse	5
8.8 Identification et intégration des pics	5
9 Résultats de la détermination	6
9.1 Calcul du facteur de réponse	6
9.2 Détermination quantitative	7
10 Fidélité de la méthode	7
10.1 Essai interlaboratoires	7
10.2 Répétabilité	7
10.3 Reproductibilité	7
11 Rapport d'essai	8
Annexe A (informative) Chromatogrammes types	9
Annexe B (informative) Résultats d'un essai interlaboratoires	19
Bibliographie	23

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 rédigées 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, de la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute autre 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/fr/avant-propos.html.

Le présent document a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 11, *Corps gras d'origines animale et végétale*, en collaboration avec le comité technique CEN/TC 307, *Oléagineux, corps gras d'origine végétale et animale et leurs co-produits — Méthodes d'échantillonnage et d'analyse* du comité européen de normalisation (CEN), conformément à l'Accord de coopération technique entre l'ISO et le CEN (Accord de Vienne).

Il convient que l'utilisateur adresse tout retour d'information ou toute question concernant le présent document à l'organisme national de normalisation de son pays. Une liste exhaustive desdits organismes se trouve à l'adresse www.iso.org/members.html.