
**Lait et produits laitiers —
Détermination de l'activité de la
phosphatase alcaline — Méthode
fluorimétrique sur microplaque**

*Milk and milk products — Determination of alkaline phosphatase
activity — Fluorimetric microplate method*

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

[ISO/TS 4985:2023](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/8f3c6277-52fe-4a66-8911-a5a754c09c3c/iso-ts-4985-2023)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/8f3c6277-52fe-4a66-8911-a5a754c09c3c/iso-ts-4985-2023>



Numéros de référence
ISO/TS 4985:2023(F)
FIL/MR 255:2023(F)

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

ISO/TS 4985:2023

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/8f3c6277-52fe-4a66-8911-a5a754c09c3c/iso-ts-4985-2023>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO et FIL 2023

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

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	v
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Principe	1
5 Réactifs	2
6 Appareillage et matériel	3
7 Échantillonnage	4
8 Préparation	5
8.1 Préparation de l'échantillon sans phosphatase alcaline	5
8.1.1 Généralités	5
8.1.2 Lait sans phosphatase alcaline	5
8.1.3 Fromage sans phosphatase alcaline	5
8.2 Préparation de l'échantillon pour essai	5
8.2.1 Échantillons de lait	5
8.2.2 Échantillons de fromage	5
9 Mode opératoire	6
9.1 Instrument	6
9.1.1 Réglages de l'instrument	6
9.1.2 Vérification de la plage de linéarité de l'instrument	6
9.1.3 Contrôle de la qualité	6
9.2 Étalonnage	7
9.2.1 Généralités	7
9.2.2 Préparation des solutions étalons de travail	7
9.2.3 Réalisation de la courbe d'étalonnage	7
9.3 Détermination	8
9.3.1 Échantillons de lait	8
9.3.2 Échantillons de fromage	8
9.3.3 Disposition sur la microplaque et mesurage de la fluorescence	9
9.4 Témoins relatifs aux échantillons pour essai	10
9.4.1 Témoins négatifs et positifs recommandés	10
9.4.2 Essai de la substance interférente	10
9.4.3 Témoin de la phosphatase alcaline microbienne stable à la chaleur	10
10 Calcul et expression des résultats	11
10.1 Courbe d'étalonnage	11
10.2 Calcul de l'activité ALP d'échantillons inconnus	12
10.2.1 Échantillons de lait	12
10.2.2 Échantillons de fromage	13
10.2.3 Exemple de calcul	13
10.3 Expression des résultats	15
11 Fidélité	15
11.1 Essai interlaboratoires	15
11.2 Répétabilité	15
11.3 Reproductibilité	15
12 Rapport d'essai	16
Annexe A (informative) Résultats de fidélité	17
Annexe B (informative) Comparaison des méthodes	18
Annexe C (informative) Exemples de préparation d'échantillons pour essai	20

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

[ISO/TS 4985:2023](https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/8f3c6277-52fe-4a66-8911-a5a754c09c3c/iso-ts-4985-2023)

<https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/8f3c6277-52fe-4a66-8911-a5a754c09c3c/iso-ts-4985-2023>

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'ISO attire l'attention sur le fait que la mise en application du présent document peut entraîner l'utilisation d'un ou de plusieurs brevets. L'ISO ne prend pas position quant à la preuve, à la validité et à l'applicabilité de tout droit de brevet revendiqué à cet égard. À la date de publication du présent document, l'ISO n'avait pas reçu notification qu'un ou plusieurs brevets pouvaient être nécessaires à sa mise en application. Toutefois, il y a lieu d'avertir les responsables de la mise en application du présent document que des informations plus récentes sont susceptibles de figurer dans la base de données de brevets, disponible à l'adresse www.iso.org/brevets. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié tout ou partie de tels droits de propriété.

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 www.iso.org/avant-propos.

Le présent document a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 5, *Lait et produits laitiers*, et la Fédération internationale du Lait (FIL). Il est publié conjointement par l'ISO et la FIL.

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/fr/members.html.