

Norme internationale 1841



INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Viandes et produits à base de viande — Détermination de la teneur en chlorures (Méthode de référence)

Meat and meat products — Determination of chloride content (Reference method)

Première édition — 1981-02-15

CDU 637.51/.52 : 543.849 : 546.131

Réf. n° : ISO 1841-1981 (F)

Descripteurs : produit agricole, viande, produit à base de viande, analyse chimique, dosage, chlorure, réactif chimique.



Documents

Prix basé sur 3 pages
Document Sharing Hub

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 confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO.

La Norme internationale ISO 1841 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

Elle fut soumise directement au Conseil de l'ISO, conformément au paragraphe 5.10.1 de la partie 1 des Directives pour les travaux techniques de l'ISO. Elle annule et remplace la Recommandation ISO/R 1841-1970, qui avait été approuvée par les comités membres des pays suivants :

Afrique du Sud, Rép. d'	Hongrie	Portugal
Allemagne, R. F.	Inde	Roumanie
Australie	Iran	Royaume-Uni
Brésil	Israël	Suède
Chili	Nouvelle-Zélande	Tchécoslovaquie
Égypte, Rép. arabe d'	Pays-Bas	Turquie
France	Pérou	URSS
Grèce	Pologne	

Aucun comité membre ne l'avait désapprouvée.

Viandes et produits à base de viande — Détermination de la teneur en chlorures (Méthode de référence)

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie la méthode de référence pour la détermination de la teneur en chlorures des viandes et des produits à base de viande.

2 Références

ISO/R 385, *Burettes*.

ISO 648, *Verrerie de laboratoire — Pipettes à un trait*.

ISO 1042, *Verrerie de laboratoire — Fioles jaugées à un trait*.

ISO 3100, *Viandes et produits à base de viande — Échantillonnage*.

3 Définition

teneur en chlorures des viandes et produits à base de viande : Teneur en chlorures totaux déterminée suivant la méthode décrite dans la présente Norme internationale et exprimée en pourcentage en masse de chlorure de sodium.

4 Principe

Extraction d'une prise d'essai avec de l'eau chaude, puis précipitation des protéines.

Après filtration et acidification, addition d'un excès de solution de nitrate d'argent à l'extrait, puis titrage de l'excès par une solution de thiocyanate de potassium.

5 Réactifs

Tous les réactifs doivent être de qualité analytique reconnue. L'eau utilisée doit être de l'eau distillée ou de l'eau de pureté au moins équivalente.

5.1 Nitrobenzène.

5.2 Acide nitrique, solution à environ 4 mol/l.¹⁾

Mélanger 1 volume d'acide nitrique (1,39 g/ml < ρ_{20} < 1,42 g/ml) avec 3 volumes d'eau.

5.3 Solutions pour la précipitation des protéines.

5.3.1 Solution I

Dissoudre 106 g d'hexacyanoferrate(II) de potassium trihydraté $[\text{K}_4\text{Fe}(\text{CN})_6 \cdot 3\text{H}_2\text{O}]$ dans de l'eau. Transvaser quantitativement la solution dans une fiole jaugée à un trait de 1 000 ml et compléter au trait repère avec de l'eau.

5.3.2 Solution II

Dissoudre 220 g d'acétate de zinc dihydraté $[\text{Zn}(\text{CH}_3\text{COO})_2 \cdot 2\text{H}_2\text{O}]$ dans de l'eau et ajouter 30 ml d'acide acétique cristallisable. Transvaser quantitativement la solution dans une fiole jaugée à un trait de 1 000 ml et compléter au trait repère avec de l'eau.

5.4 Nitrate d'argent, solution titrée, $c(\text{AgNO}_3) = 0,1 \text{ mol/l.}^{2)}$

Dissoudre, dans de l'eau, 16,989 g de nitrate d'argent (AgNO_3), préalablement séché durant 2 h à 150 °C puis refroidi dans un dessiccateur. Transvaser quantitativement la solution dans une fiole jaugée à un trait de 1 000 ml et compléter au trait repère avec de l'eau.

5.5 Thiocyanate de potassium, solution titrée, $c(\text{KSCN}) = 0,1 \text{ mol/l.}^{2)}$

Dissoudre environ 9,7 g de thiocyanate de potassium (KSCN) dans de l'eau. Transvaser quantitativement la solution dans une fiole jaugée à un trait de 1 000 ml et compléter au trait repère avec de l'eau. Étalonner la solution à 0,000 1 mol/l près avec la solution de nitrate d'argent (5.4), en présence de solution de sulfate double d'ammonium et de fer(III) (5.7) comme indicateur.

1) Jusqu'à présent désignée «solution environ 4 N».

2) Jusqu'à présent désignée «solution titrée 0,1 N».