NORME INTERNATIONALE

ISO 12824

Première édition
2016-09-15

Gelée royale — Spécifications

Royal jelly — Specifications

Numéro de référence
ISO 12824:2016(F)

© ISO 2016



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2016, 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**

1 Domaine d'application **1**

2 Références normatives **1**

3 Termes et définitions **1**

4 Exigences **2**
4.1 Description 2
4.2 Odeur et goût 2
4.3 Exigences chimiques 2
4.4 Exigences sanitaires 3

5 Méthodes d'essai **3**
5.1 Généralités 3
5.2 Prélèvement de l'échantillon 3
5.3 Méthodes d'essai des exigences chimiques 3

6 Emballage, étiquetage, stockage et transport **3**
6.1 Emballage 3
6.2 Étiquetage 3
6.3 Stockage et transport 4

Annexe A (normative) **Détermination du taux d'humidité** **5**

Annexe B (normative) **Détermination de la teneur en 10-HDA** **8**

Annexe C (normative) **Détermination de la teneur en protéines** **14**

Annexe D (normative) **Détermination de la teneur en sucres** **21**

Annexe E (normative) **Détermination de l'acidité totale** **27**

Annexe F (normative) **Détermination de la teneur en lipides totaux** **28**

Annexe G (normative) **Détermination du rapport des isotopes ^{13}C** **30**

Annexe H (informative) **Détermination de la teneur en furosine** **31**

Annexe I (informative) **Analyse pollinique** **33**

Bibliographie **36**

© ISO 2016 – Tous droits réservés

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: Avant-propos — Informations supplémentaires.

Le comité chargé de l'élaboration du présent document est l'ISO/TC 34, *Produits alimentaires*.

 © ISO 2016 – Tous droits réservés

Gelée royale — Spécifications

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie les exigences de production et les règles sanitaires pour la gelée royale et établit une série de méthodes d'analyses organoleptiques et chimiques pour contrôler la qualité de la gelée royale. Elle spécifie également les exigences de transport, de stockage, d'emballage et d'étiquetage de la gelée royale. La présente Norme internationale s'applique à la production de gelée royale (récolte, traitement préliminaire et emballage) et aux liens commerciaux. Elle ne s'applique pas aux produits à base de gelée royale dans lesquels d'autres aliments sont mélangés.

2 Références normatives

Les documents ci-après, dans leur intégralité ou non, sont des références normatives indispensables à l'application du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

ISO 4833-1, *Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes — Partie 1: Comptage des colonies à 30 degrés C par la technique d'ensemencement en profondeur*

ISO 21528-2, *Microbiologie des aliments — Méthodes horizontales pour la recherche et le dénombrement des Enterobacteriaceae — Partie 2:Méthode par comptage des colonies*

ISO 6579, *Microbiologie des aliments — Méthode horizontale pour la recherche des Salmonella spp..*

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et les définitions suivants s'appliquent.

3.1
gelée royale
mélange de sécrétions de glandes hypopharyngiennes et mandibulaires d'abeilles ouvrières, sans aucun additif

Note 1 à l'article: Elle constitue la nourriture des reines au stade larvaire et au stade adulte. Il s'agit d'un aliment brut et naturel, non transformé (hormis la filtration) et exempt d'additifs. La couleur, le goût et la composition chimique de la gelée royale sont déterminés par l'absorption et la transformation par les abeilles nourries avec les deux types d'aliments suivants pendant la période de production de gelée royale:

— type 1: uniquement les aliments naturels de l'abeille (pollen, nectar et miel);

— type 2: les aliments naturels de l'abeille et d'autres nutriments (protéines, hydrates de carbone, etc.).

3.2
10-HDA
acide 10-hydroxy-*2*-décénoïque
composé caractéristique de la gelée royale

© ISO 2016 – Tous droits réservés