NORME INTERNATIONALE

ISO 16779

Première édition
2015-08-15

Analyse sensorielle — Évaluation (détermination et vérification) de la durée de conservation des produits alimentaires

Sensory analysis — Assessment (determination and verification) of the shelf life of foodstuffs

Numéro de référence
ISO 16779:2015(F)

© ISO 2015



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2015

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

Publié en Suisse

Sommaire

Page

Avant-propos ..... **iv**
Introduction ..... **v**
1 Domaine d'application **1**
2 Références normatives **1**
3 Termes et définitions **1**
4 Mode opératoire **2**
4.1 Généralités 2
4.2 Choix des échantillons d'essai et des échantillons de référence 2
4.2.1 Échantillons d'essai 2
4.2.2 Échantillons de référence 3
4.2.3 Nombre et quantité d'échantillons d'essai et d'échantillons de référence requis 3
4.3 Conditions de conservation 3
4.3.1 Conditions de conservation spécifiées 3
4.3.2 Conditions de conservation non spécifiées 3
4.3.3 Conditions de conservation destinées à accélérer les modifications du produit 4
4.3.4 Exemples d'applications lorsque la règle réaction/vitesse/température est égale à 2 4
4.4 Préparation d'un plan d'échantillonnage 4
4.4.1 Spécification du point de départ 4
4.4.2 Spécification de la période d'essai 5
4.4.3 Étapes relatives aux essais 5
5 Méthodes d'essai **5**
5.1 Généralités 5
5.2 Essais de discrimination 6
5.3 Essais descriptifs 6
5.4 Essais hédoniques 6
5.5 Combinaison de méthodes d'essai 6
6 Évaluation des résultats **6**
7 Rapport d'essai **6**
Bibliographie **8**

© ISO 2015 – 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*, sous-comité SC 12, *Analyse sensorielle*.

© ISO 2015 – Tous droits réservés

Introduction

Les mesures portant sur les modifications des produits dans le temps fournissent une base pour la détermination et la vérification de la durée de conservation des produits alimentaires (date de durabilité minimale et date limite de consommation).

© ISO 2015 – Tous droits réservés

Analyse sensorielle — Évaluation (détermination et vérification) de la durée de conservation des produits alimentaires

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie des méthodes de détermination et de vérification de la durée de conservation des produits alimentaires au moyen d'essais sensoriels. Les caractéristiques sensorielles qu'il convient d'évaluer sont les changements d'aspect, d'odeur, de flaveur, de goût, de sensation trigéminale et de texture pendant des durées de conservation données.

La présente Norme internationale a pour objet d'étayer la mise en œuvre de démarches individuelles.

La présente Norme internationale n'a pas pour objet de traiter tous les éventuels problèmes relatifs à la sécurité liés à son utilisation. Il incombe à l'utilisateur de la présente Norme internationale d'établir des pratiques appropriées en matière d'hygiène et de sécurité et de s'assurer de la conformité à la réglementation en vigueur avant son utilisation.

NOTE La durée de conservation est déterminée d'après les résultats des études microbiologiques, chimiques et physiques, en complément des essais sensoriels.

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 5492, *Analyse sensorielle — Vocabulaire*

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions donnés dans l'ISO 5492 ainsi que les suivants s'appliquent.

3.1
date de durabilité minimale
date limite de consommation recommandée (date de durabilité minimale) indiquant la fin de la période, dans toutes les conditions de conservation établies, durant laquelle le produit reste commercialisable et conserve toutes les qualités particulières déclarées

Note 1 à l'article: Date avant laquelle le produit peut encore être considéré comme parfaitement satisfaisant.

3.2
date limite de consommation
date indiquant la fin de la période, selon les conditions de conservation établies, au-delà de laquelle le produit n'aura probablement plus les attributs de qualité normalement attendus par les consommateurs

Note 1 à l'article: Au-delà de cette date, il convient que l'aliment ne soit plus considéré comme pouvant être commercialisé ou consommé.

3.3
condition de conservation spécifiée
paramètre environnemental spécifié, maintenu constant pendant une durée définie

© ISO 2015 – Tous droits réservés