



Institut luxembourgeois de la normalisation
de l'accréditation, de la sécurité et qualité
des produits et services

ILNAS-EN ISO 6321:2021

Corps gras d'origines animale et végétale - Détermination du point de fusion en tube capillaire ouvert (ISO 6321:2021)

Animal and vegetable fats and oils -
Determination of melting point in open
capillary tubes - Slip point (ISO
6321:2021)

Tierische und pflanzliche Fette und Öle -
Bestimmung des Schmelzpunktes in
offenen Kapillarröhrchen -
Steigschmelzpunkt (ISO 6321:2021)

06/2021



Avant-propos national

Cette Norme Européenne EN ISO 6321:2021 a été adoptée comme Norme Luxembourgeoise ILNAS-EN ISO 6321:2021.

Toute personne intéressée, membre d'une organisation basée au Luxembourg, peut participer gratuitement à l'élaboration de normes luxembourgeoises (ILNAS), européennes (CEN, CENELEC) et internationales (ISO, IEC) :

- Influencer et participer à la conception de normes
- Anticiper les développements futurs
- Participer aux réunions des comités techniques

<https://portail-qualite.public.lu/fr/normes-normalisation/participer-normalisation.html>

CETTE PUBLICATION EST PROTÉGÉE PAR LE DROIT D'AUTEUR

Aucun contenu de la présente publication ne peut être reproduit ou utilisé sous quelque forme ou par quelque procédé que ce soit - électronique, mécanique, photocopie ou par d'autres moyens sans autorisation préalable !

NORME EUROPÉENNE
EUROPÄISCHE NORM
EUROPEAN STANDARD

ILNAS-EN ISO 6321:2021

EN ISO 6321

Juin 2021

ICS 67.200.10

Remplace l' EN ISO 6321:2002

Version Française

**Corps gras d'origines animale et végétale - Détermination
du point de fusion en tube capillaire ouvert (ISO
6321:2021)**

Tierische und pflanzliche Fette und Öle - Bestimmung
des Schmelzpunktes in offenen Kapillarröhrchen (ISO
6321:2021)

Animal and vegetable fats and oils - Determination of
melting point in open capillary tubes - Slip point (ISO
6321:2021)

La présente Norme européenne a été adoptée par le CEN le 18 mai 2021.

Les membres du CEN sont tenus de se soumettre au Règlement Intérieur du CEN/CENELEC, qui définit les conditions dans lesquelles doit être attribué, sans modification, le statut de norme nationale à la Norme européenne. Les listes mises à jour et les références bibliographiques relatives à ces normes nationales peuvent être obtenues auprès du Centre de Gestion du CEN-CENELEC ou auprès des membres du CEN.

La présente Norme européenne existe en trois versions officielles (allemand, anglais, français). Une version dans une autre langue faite par traduction sous la responsabilité d'un membre du CEN dans sa langue nationale et notifiée au Centre de Gestion du CEN-CENELEC, a le même statut que les versions officielles.

Les membres du CEN sont les organismes nationaux de normalisation des pays suivants: Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, Croatie, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Irlande, Islande, Italie, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Malte, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République de Macédoine du Nord, République de Serbie, République Tchèque, Roumanie, Royaume-Uni, Slovaquie, Slovénie, Suède, Suisse et Turquie.



COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION
EUROPÄISCHES KOMITEE FÜR NORMUNG
EUROPEAN COMMITTEE FOR STANDARDIZATION

CEN-CENELEC Management Centre: Rue de la Science 23, B-1040 Bruxelles

Sommaire	Page
Avant-propos européen	3

Avant-propos européen

Le présent document (EN ISO 6321:2021) a été élaboré par le Comité Technique ISO/TC 34 « Produits alimentaires » en collaboration avec le Comité Technique CEN/TC 307 « Oléagineux, corps gras d'origines végétale et animale et leurs co-produits - Méthodes d'échantillonnage et d'analyse » dont le secrétariat est tenu par AFNOR.

La présente Norme européenne devra recevoir le statut de norme nationale, soit par publication d'un texte identique, soit par entérinement, au plus tard en décembre 2021 et les normes nationales en contradiction devront être retirées au plus tard en décembre 2021.

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. Le CEN ne saurait être tenu responsable de l'identification de tels ou tels brevets.

Ce document remplace l'EN ISO 6321:2002.

Selon le règlement intérieur du CEN/CENELEC, les instituts de normalisation nationaux des pays suivants sont tenus de mettre cette Norme européenne en application : Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Chypre, Croatie, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, France, Grèce, Hongrie, Irlande, Islande, Italie, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Malte, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République de Macédoine du Nord, République tchèque, Roumanie, Royaume-Uni, Serbie, Slovaquie, Slovénie, Suède, Suisse et Turquie.

Notice d'entérinement

Le texte de l'ISO 6321:2021 a été approuvé par le CEN comme EN ISO 6321:2021 sans aucune modification.

**Corps gras d'origines animale et
végétale — Détermination du point
de fusion en tube capillaire ouvert —
Point de glissement**

*Animal and vegetable fats and oils — Determination of melting point
in open capillary tubes — Slip point*

**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	2
5 Appareillage	2
6 Échantillonnage	4
7 Préparation de l'échantillon pour essai	4
8 Mode opératoire	5
8.1 Préparation des tubes capillaires pour la méthode A	5
8.2 Préparation des tubes capillaires pour la méthode B	5
8.3 Détermination	5
8.4 Nombre de déterminations	6
9 Expression des résultats	6
10 Fidélité	6
10.1 Essais interlaboratoires	6
10.2 Répétabilité	6
11 Rapport d'essai	6
Annexe A (normative) Méthode pour les échantillons d'huile de palme	8
Annexe B (informative) Résultats des essais interlaboratoires	9
Bibliographie	12