



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

ILNAS-EN ISO 12872:2022

Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive - Détermination de la teneur en 2-glycéryl monopalmitate (ISO 12872:2022)

Olivenöle und Oliventresteröle -
Bestimmung des Gehalts an
2-Glycerylmonopalmitat (ISO
12872:2022)

Olive oils and olive-pomace oils -
Determination of the 2-glyceryl
monopalmitate content (ISO 12872:2022)

09/2022



Avant-propos national

Cette Norme Européenne EN ISO 12872:2022 a été adoptée comme Norme Luxembourgeoise ILNAS-EN ISO 12872:2022.

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 ^{ILNAS-EN ISO 12872:2022} **EN ISO 12872**
EUROPÄISCHE NORM
EUROPEAN STANDARD

Septembre 2022

ICS 67.200.10

Remplace l' EN ISO 12872:2014

Version Française

**Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive - Détermination
de la teneur en 2-glycéryl monopalmitate (ISO
12872:2022)**

Olivenöle und Oliventresteröle - Bestimmung des
Gehalts an 2-Glycerylmonopalmitat (ISO 12872:2022)

Olive oils and olive-pomace oils - Determination of the
2-glyceryl monopalmitate content (ISO 12872:2022)

La présente Norme européenne a été adoptée par le CEN le 20 septembre 2022.

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 12872:2022) 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 mars 2023 et les normes nationales en contradiction devront être retirées au plus tard en mars 2023.

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 et/ou le CENELEC ne sauraient être tenus pour responsables de l'identification de ces droits de propriété en tout ou partie.

Ce document remplace l'EN ISO 12872:2014.

Il convient que l'utilisateur adresse tout retour d'information et toute question concernant le présent document à l'organisme national de normalisation de son pays. Une liste exhaustive desdits organismes se trouve sur le site web du CEN.

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 12872:2022 a été approuvé par le CEN en tant que EN ISO 12872:2022 sans aucune modification.

Huiles d'olive et huiles de grignons d'olive — Détermination de la teneur en 2-glycéryl monopalmitate

*Olive oils and olive-pomace oils — Determination of the 2-glycerol
monopalmitate content*



**DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT**

© ISO 2022

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.orgWeb: 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 Principe	1
5 Réactifs	1
6 Appareillage	3
7 Échantillonnage	4
8 Préparation de l'échantillon pour essai	4
9 Mode opératoire	4
9.1 Étapes préparatoires	4
9.2 Chromatographie sur colonne	5
9.2.1 Mode opératoire classique	5
9.2.2 Mode opératoire avec utilisation de cartouches de silice SPE prêtes à l'emploi	5
9.3 Hydrolyse par la lipase pancréatique	5
9.4 Préparation des dérivés silylés et de la chromatographie en phase gazeuse	5
9.5 Chromatographie en phase gazeuse	6
9.5.1 Conditions opératoires	6
9.5.2 Identification des pics	6
9.5.3 Évaluation quantitative	6
10 Expression des résultats	6
11 Fidélité	6
11.1 Essai interlaboratoires	6
11.2 Répétabilité	7
11.3 Reproductibilité	7
12 Rapport d'essai	7
Annexe A (informative) Chromatogrammes	8
Annexe B (informative) Résultats de l'essai interlaboratoires et de l'étude comparative	11
Annexe C (informative) Préparation et activité de la lipase	13
Bibliographie	15