

# PROJET DE NORME INTERNATIONALE

## ISO/DIS 5537

### FIL 26

ISO/TC 34/SC 5

Secrétariat: NEN

Début de vote:  
2022-11-14

Vote clos le:  
2023-02-06

---

---

## Lait sec et produits à base de lait sec — Détermination du taux d'humidité (méthode de référence)

*Dried milk and dried milk products — Determination of moisture content (Reference method)*

ICS: 67.100.10

ISO/DIS 5537 - Preview only Copy via ILNAS e-Shop

Le présent document est distribué tel qu'il est parvenu du secrétariat du comité.

CE DOCUMENT EST UN PROJET DIFFUSÉ POUR OBSERVATIONS ET APPROBATION. IL EST DONC SUSCEPTIBLE DE MODIFICATION ET NE PEUT ÊTRE CITÉ COMME NORME INTERNATIONALE AVANT SA PUBLICATION EN TANT QUE TELLE.

OUTRE LE FAIT D'ÊTRE EXAMINÉS POUR ÉTABLIR S'ILS SONT ACCEPTABLES À DES FINS INDUSTRIELLES, TECHNOLOGIQUES ET COMMERCIALES, AINSI QUE DU POINT DE VUE DES UTILISATEURS, LES PROJETS DE NORMES INTERNATIONALES DOIVENT PARFOIS ÊTRE CONSIDÉRÉS DU POINT DE VUE DE LEUR POSSIBILITÉ DE DEVENIR DES NORMES POUVANT SERVIR DE RÉFÉRENCE DANS LA RÉGLEMENTATION NATIONALE.

LES DESTINATAIRES DU PRÉSENT PROJET SONT INVITÉS À PRÉSENTER, AVEC LEURS OBSERVATIONS, NOTIFICATION DES DROITS DE PROPRIÉTÉ DONT ILS AURAIENT ÉVENTUELLEMENT CONNAISSANCE ET À FOURNIR UNE DOCUMENTATION EXPLICATIVE.

**TRAITEMENT PARALLÈLE ISO/CEN**



Numéros de référence  
ISO/DIS 5537:2022(F)  
FIL 26:2022(F)

© ISO et FIL 2022



## DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO et FIL 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  
Fax: +41 22 749 09 47  
E-mail: [copyright@iso.org](mailto:copyright@iso.org)  
Web: [www.iso.org](http://www.iso.org)

International Dairy Federation  
Silver Building • Bd Auguste Reyers 70/B  
B-1030 Brussels  
Tél.: + 32 2 325 67 40  
Fax: + 32 2 325 67 41  
E-mail: [info@fil-idf.org](mailto:info@fil-idf.org)  
Web: [www.fil-idf.org](http://www.fil-idf.org)

Publié en Suisse

## Sommaire

<b>Avant-propos</b> .....	<b>iv</b>
<b>1</b> <b>Domaine d’application</b> .....	<b>1</b>
<b>2</b> <b>Références normatives</b> .....	<b>1</b>
<b>3</b> <b>Termes et définitions</b> .....	<b>1</b>
<b>4</b> <b>Principe</b> .....	<b>1</b>
<b>5</b> <b>Appareillage</b> .....	<b>2</b>
<b>6</b> <b>Échantillonnage</b> .....	<b>3</b>
<b>7</b> <b>Préparation de l’échantillon pour essai</b> .....	<b>3</b>
<b>8</b> <b>Mode opératoire</b> .....	<b>3</b>
8.1    Préparation de la colonne.....	3
8.2    Préparation de la prise d’essai.....	4
8.3    Détermination.....	4
<b>9</b> <b>Calcul et expression des résultats</b> .....	<b>5</b>
9.1    Calcul .....	5
9.2    Expression des résultats.....	5
<b>10</b> <b>Fidélité</b> .....	<b>5</b>
10.1   Essai interlaboratoires.....	5
10.2   Répétabilité.....	5
10.3   Reproductibilité .....	5
<b>11</b> <b>Rapport d’essai</b> .....	<b>6</b>
<b>Annexe A (informative) Appareil de séchage</b> .....	<b>7</b>
<b>Annexe B (informative) Résultats de fidélité</b> .....	<b>8</b>
<b>Bibliographie</b> .....	<b>10</b>