



International Standard

**ISO 17301-1:2023/
Amd 1:2023**

Cereals and pulses — Specification and test methods —

**:
Rice**

**: Mass fraction of extraneous matter,
milled rice (non-glutinous), sample
dividers and recommendations relating
to storage and transport conditions**

Céréales et légumineuses — Spécification et méthodes d'essai —

: Riz

*: Fraction massique de matière étrangère, riz usiné (non gluant),
diviseurs d'échantillon et recommandations relatives aux conditions
d'entreposage et de transport*

**First edition
2023-02**

2023-12



COPYRIGHT PROTECTED DOCUMENT

© ISO 2023

All rights reserved. Unless otherwise specified, or required in the context of its implementation, no part of this publication may be reproduced or utilized otherwise in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying, or posting on the internet or an intranet, without prior written permission. Permission can be requested from either ISO at the address below or ISO's member body in the country of the requester.

ISO copyright office
CP 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Geneva
Phone: +41 22 749 01 11
Email: copyright@iso.org
Website: www.iso.org

Published in Switzerland



Foreword

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'ISO attire l'attention sur la possibilité que la mise en œuvre du présent document puisse impliquer l'utilisation d'un (des) brevet(s). L'ISO ne prend aucune position concernant la preuve, la validité ou l'applicabilité des droits de brevet revendiqués à cet égard. À la date de publication de ce document, l'ISO n'avait pas reçu de notification de (un) brevet(s) qui pourraient être requis pour mettre en œuvre ce document. Toutefois, les responsables de la mise en œuvre sont avertis que ces informations peuvent ne pas représenter les informations les plus récentes, qui peuvent être obtenues à partir de la base de données sur les brevets disponible sur www.iso.org/brevets. L'ISO ne peut être tenue responsable de l'identification de tout ou partie de ces droits de brevet.

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 nature volontaire des normes, 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'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir le lien suivant: www.iso.org/avant-propos.

Le présent document a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, souscomité SC 4, *Céréales et légumineuses*.

Une liste de toutes les parties de la série ISO 17301 se trouve sur [le site Web de l'ISO](http://www.iso.org).

Tout commentaire ou question sur ce document doit être adressé à l'organisme de normalisation national de l'utilisateur. Une liste complète de ces organismes est disponible sur www.iso.org/members.html.

Cereals and pulses — Specification and test methods —

Part 1:

Rice

AMENDMENT 1: Mass fraction of extraneous matter, milled rice (non-glutinous), sample dividers and recommendations relating to storage and transport conditions

Introduction, troisième paragraphe

Remplacer «5 %» par «10 %» et «30 %» par «40 %».

Article 2, Références normatives

Remplacer «ISO 8351-2» par «ISO 8351-2:1994».

4.2.1

Renommer la NOTE existante en NOTE 1 et ajouter la nouvelle NOTE 2 suivante:

NOTE 2 Pour certaines destinations, aucune différenciation n'est faite entre les fractions massiques de matières étrangères organiques et non organiques.

4.2.2, Tableau 1

Dans la colonne «riz usiné (non glutant)», remplacer la valeur «0,3» pour «Paddy» par la valeur «0,5».

Article 8, deuxième paragraphe

Remplacer «de l'ISO 8351-1:1994, Article 9, ou de l'ISO 8351-2, selon le cas» par «de l'ISO 8351-1:1994, Article 3, ou de l'ISO 8351-2:1994, Article 3, selon le cas».

Article 8

Ajouter l'alinéa suivant à la fin de l'article:

L'Annexe E fournit des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport.

Article 9

Remplacer le texte par le suivant:

Le marquage et l'étiquetage sur l'emballage doivent clairement identifier le type de riz.

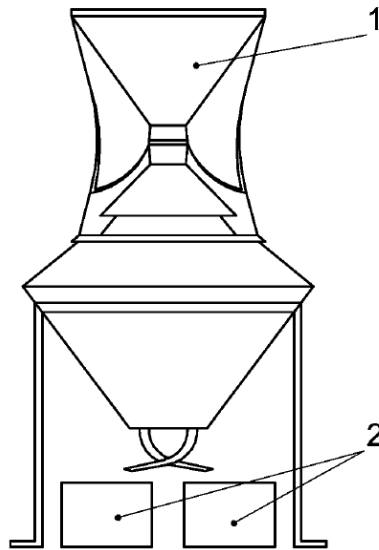
A.2.1

Remplacer le texte par le suivant:

A.2.1 Diviseur d'échantillon, de type échantillonneur conique ou échantillonneur à fentes multiples avec système distributeur, par exemple de type «Bon diviseur» comme représenté à la Figure A.1 ou de type diviseur à fentes multiples comme représenté à la Figure A.2.

Figure A.1

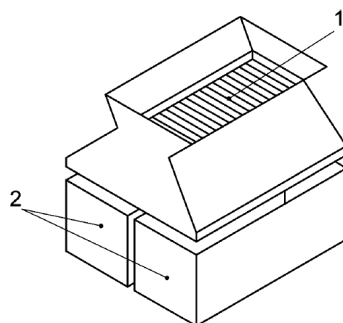
Remplacer la Figure A.1 par les deux figures suivantes:



Key

- 1 entonnoir
- 2 boîtes de collecte

Figure A.1 — Diviseur d'échantillon de type «Bon diviseur»



Key

- 1 fentes
- 2 boîtes de collecte

Figure A.2 — Diviseur d'échantillon à fentes multiples avec deux boîtes de collecte

Annexe E



Ajouter l'annexe suivante après l'Annexe D, avant la Bibliographie:

Annexe E. Recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport

Il convient que les emballages de riz soient manipulés, stockés et transportés de manière qu'ils soient protégés de la pluie, du soleil ou d'autres sources de chaleur excessive, des odeurs désagréables et de toute contamination (en particulier dans les cales des navires).

Il convient que l'entrepôt soit dans un local couvert, sec et exempt d'odeurs désagréables, et protégé contre l'entrée d'insectes et autres déprédateurs. Il convient que la ventilation soit réglée de manière à assurer une bonne ventilation en période sèche et à être entièrement arrêtée en période humide. Il convient que des dispositions appropriées soient prises pour permettre la fumigation dans l'entrepôt.



ICS 67.060
Price based on 3 pages

© ISO 2023
All rights reserved