

**ISO TC 34/SC 4**

Date: 2007-12-31

**ISO 17301-1:2007/DAM 1**

ISO TC 34/SC 4/WG

Secrétariat: SAC

## **Céréales et légumineuses — Spécifications et méthodes d'essai — Partie 1: Riz**

**AMENDEMENT 1: Fraction massique de matière étrangère, riz usiné (non  
gluant), diviseurs d'échantillon et recommandations relatives aux conditions  
d'entreposage et de transport**

*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*

### **Avertissement**

Ce document n'est pas une Norme internationale de l'ISO. Il est distribué pour examen et observations. Il est susceptible de modification sans préavis et ne peut être cité comme Norme internationale.

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.

Type du document: Norme internationale  
Sous-type du document: Amendement  
Stade du document: (40) Enquête  
Langue du document: F

### **Notice de droit d'auteur**

Ce document de l'ISO est un projet de Norme internationale qui est protégé par les droits d'auteur de l'ISO. Sauf autorisé par les lois en matière de droits d'auteur du pays utilisateur, aucune partie de ce projet ISO ne peut être reproduite, enregistrée dans un système d'extraction ou transmise sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie, les enregistrements ou autres, sans autorisation écrite préalable.

Les demandes d'autorisation de reproduction doivent être envoyées 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 56 • CH-1211 Geneva 20  
Tel. + 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)

Toute reproduction est soumise au paiement de droits ou à un contrat de licence.

Les contrevenants pourront être poursuivis.

## 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 (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les Normes internationales sont rédigées conformément aux règles données dans les Directives ISO/CEI, Partie 2.

La tâche principale des comités techniques est d'élaborer les Normes internationales. Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

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.

L'Amendement 1 à l'ISO 17301-1:2007 a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 4, *Céréales et légumineuses*, en collaboration avec l'International Association for Cereal Science and Technology (ICC).

## Céréales et légumineuses — Spécifications et méthodes d'essai —

### Partie 1: Riz

#### AMENDEMENT 1: Fraction massique de matière étrangère, riz usiné (non gluant), diviseurs d'échantillon et recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport

*Page iv, Avant-propos*

Ajouter l'alinéa suivant après le troisième alinéa existant:

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.

Ajouter les parties suivantes à la liste des parties:

- *Partie 5: Lentilles*
- *Partie 6: Mélanges de céréales*

Remplacer le dernier alinéa par ce qui suit:

La partie suivante est en cours d'élaboration:

- *Partie 7: Orge*

*Page v, Introduction*

Supprimer les alinéas quatre à sept.

*Page 1, Références normatives*

Remplacer la référence à l'ISO 16634:— par la suivante:

ISO 16634:2007, *Céréales, légumineuses, produits céréaliers de mouture, graines oléagineuses et aliments des animaux — Détermination de la teneur en azote total par combustion selon le principe Dumas et calcul de la teneur en protéines brutes*

Supprimer l'appel de note de bas de page 1) et la note de bas de page correspondante: «À publier. (Révision de l'ISO 16634:2000)». Renuméroter l'appel de note de bas de page 2) et la note de bas de page correspondante.

*Page 2, Termes et définitions*

Remplacer l'entrée 3.1 par la suivante:

**3.1**

**paddy**

riz paddy

riz brut

riz muni de sa balle après battage

*Page 4, 4.2.1*

Renommer la Note en Note 1 et ajouter la note suivante:

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

*Page 5, Tableau 1*

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

*Page 6, 6.3, premier alinéa*

Remplacer la référence «ISO 16634:—, Article 9» par «ISO 16634:2007, Article 9».

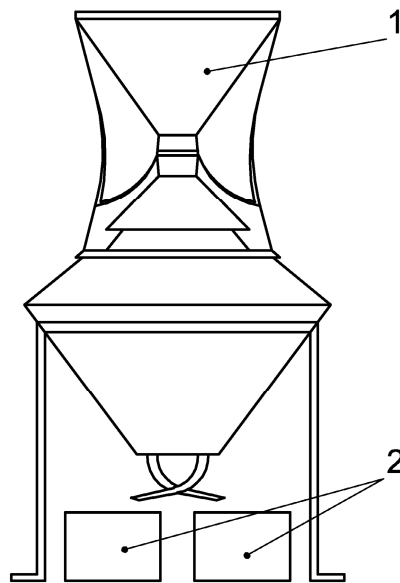
*Page 7, Article 8*

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

«L'Annexe E donne des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport.»

Remplacer le texte et la Figure A.1 par ce qui suit.

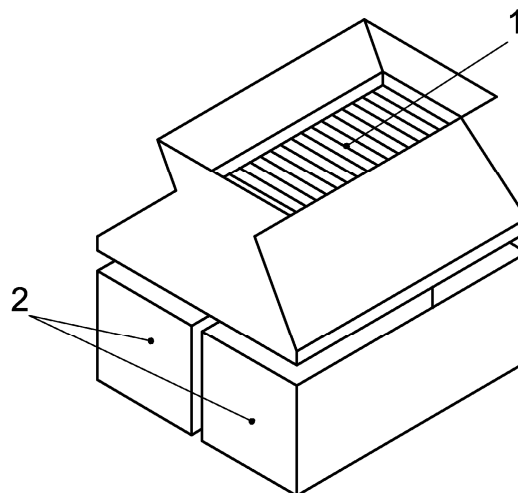
**A.2.1 Diviseur d'échantillon**, de type diviseur conique ou diviseur à fentes multiples avec un système distributeur, par exemple un diviseur conique (type Boerner) comme montré à la Figure A.1 ou un diviseur à fentes multiples (de type à cloisons) comme montré à la Figure A.2.



**Légende**

- 1 entonnoir
- 2 réceptacles

**Figure A.1 — Diviseur conique (type Boerner)**



**Légende**

- 1 fentes
- 2 réceptacles

**Figure A.2 — Diviseur à fentes multiples (de type à cloisons) avec deux réceptacles**

Page 15

Ajouter l'annexe suivante avant la Bibliographie.

## **Annexe E** (informative)

### **Recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport**

Il convient que les emballages de riz soient entreposés dans des locaux couverts, bien protégés du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive.

Il convient que l'entrepôt soit sec, 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.

Il convient que les emballages soient manipulés 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).

Page 15, *Bibliographie*

Remplacer la Référence [9] par la suivante:

- [9] Guide ISO/CEI 98, *Guide pour l'expression de l'incertitude de mesure (GUM)*

Page 16, *Bibliographie*

Remplacer la Référence [26] par la suivante:

- [26] Guide ISO/CEI 99, *Vocabulaire international de métrologie — Concepts fondamentaux et généraux et termes associés (VIM)*