

Modèle type de Norme internationale

Le modèle de document figurant sur les pages suivantes met en évidence une application simple des Directives ISO/IEC, Partie 1, Principes et règles de structure et de rédaction des documents ISO et IEC. Le présent document n'est pas une Norme internationale réelle. Le texte n'a pas de signification technique.

Bien que le présent modèle de document soit basé sur une Norme internationale d'un comité technique particulier, il est applicable à tous les comités techniques.

Le texte du modèle de norme est situé sur les pages de droite, alors que les explications et les informations liées au contenu figurent sur les pages de gauche.

Le titre doit être concis et doit indiquer le sujet traité dans le document.

Il doit comprendre au maximum trois éléments.

Pour plus d'informations sur le titre, voir les Directives ISO/IEC, Partie 1, Article 4.1.

NORME INTERNATIONALE ISO 17301-1

Deuxième édition
2016-05-01

Céréales et légumineuses —

' ± ... ‹ Đ ‹ ... f - ‹ ' • • ‡ - • ± - Š ' † ‡ • †

Partie 1:

Riz

‡ " ‡ f ž • f • † ' - ž • ‡ • ' ‡ ... ‹ Ô ‹ ... f - ‹ ' • f • † - ‡ • - • ‡
f " - w ā ‹ ... ‡



Numéro de référence
ISO 17301-1:2016(F)

© ISO 2016

Cette notice de droit d'auteur est générée automatiquement.

Pour plus d'informations sur les droits d'auteur, voir les Directives ISO/IEC, Partie , , Article .



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2016, Publié en Suisse

Droits de reproduction réservés. Sauf indication contraire, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée l'internet ou sur un Intranet, sans autorisation écrite préalable. Les demandes d'autorisation peuvent être adressées à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

Ch. de Blandonnet 8 • CP 401
CH-1214 Vernier, Geneva, Switzerland
Tel. +41 22 749 01 11
Fax +41 22 749 09 47

Le sommaire est généré automatiquement jusqu'à 3 niveaux.

| | |
|--|--------|
| | f %o ‡ |
| ~ f • - æ ' ' ' ' • | iv |
| • - " ' † - ... - † • | v |
| s ' • f † † † f ' ' Ž † ... f - † • | 1 |
| t ± ^ ± " † • ... † • • " • f - † • | 1 |
| u † " • † • † - † ± † † † • † • † • | 1 |
| v ' ± ... † † † • f - † • | 3 |
| v ä s f " f ... - ± " † • † • - † • † • %o ± • ± " f Ž † • á ' " %o f • ' Ž † - † • - † • † • f † • † • - † • † • | 4 |
| 4.2 Caractéristiques physiques et chimiques | 4 |
| w 2 ... Š f • - † Ž Ž ' • • f %o † | 5 |
| x ± - Š ' † † • † † † • • f † | 5 |
| 6.1 Teneur en eau | 5 |
| x ä t † • † - " † • " † † † • † • † • | 5 |
| 6.3 Teneur en azote et en protéines brutes | 5 |
| x ä v † • ' • † † † • %o ± Ž f - † • † • † • f - † • | 5 |
| 6.5 Rendement en riz décortiqué | 5 |
| 6.5.1 Détermination | 5 |
| 6.5.2 Fidélité | 5 |
| y f ' ' ' - † † † • • f † | 6 |
| 8 Emballage | 6 |
| 9 Marquage | 6 |
| Annexe A (normative) ± - † " • † • f - † • † † • † ± ^ f - • | 7 |
| Annexe B (informative) ± - † " • † • f - † • † † Ž f - † • † - " † • " † † † • † • † • | 9 |
| Annexe C (informative) ± Ž f - † • † • f - † • | 11 |
| Annexe D (informative) ± • - Ž - f - • † † - • † • • f † † • † • - † " Ž f „ " f - † " † • † † • " † • † † • † • - • | 13 |
| „ Ž † † • %o " f ' Š † † | 14 |

Chaque document doit comporter un avant-propos. Le texte générique est présenté ci-contre. Il ne contient ni exigence, ni recommandation, ni permission. Pour plus d'informations sur l'avant-propos, voir les Directives ISO/IEC, Partie , , Article .

Le texte générique peut être révisé de façon périodique par l'ISO.

En plus du texte générique, la désignation et le nom du comité technique (et du sous-comité, le cas échéant) ayant élaboré le document sont donnés, ainsi que les informations suivantes, dans la mesure où elles sont nécessaires :

- ▶ une indication de toute autre organisation internationale ayant contribué à l'élaboration du document
- ▶ un énoncé des documents annulés ou remplacés en tout ou partie par le document
- ▶ un énoncé des modifications techniques majeures par rapport à l'édition précédente du document
- ▶ s'il s'agit d'une révision mineure, une indication de ce statut et une liste des mises à jour et des modifications rédactionnelles apportées

Pour une série, un renvoi est effectué vers le site Web de l'ISO où l'utilisateur pourra trouver la liste actualisée des différentes parties.

~ f • - æ ' " ' ' •

Les comités nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est... 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... www.iso.org

L'attention est attirée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de brevets... l'élaboration du document sont indiqués dans l'Introduction et/ou dans la liste des déclarations de brevets reçues par l'ISO (voir www.iso.org).

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...

Le présent document a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, sous l'égide du comité mondial du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir le lien suivant: www.iso.org/prop.

Le présent document a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, sous l'égide du comité mondial du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir le lien suivant: www.iso.org/prop.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 17301-1:2009), qui a fait l'objet d'une révision technique.

- mise à jour des références normatives;
— suppression de 4.3.

Une liste de toutes les parties de la série ISO 17301 se trouve sur le site Web de l'ISO.

L'introduction est un élément facultatif qui explique le contenu technique du document ou donne des informations générales.

Pour plus d'informations sur l'introduction, voir les Directives ISO/IEC, Partie 1, Article 4.1.

L'introduction apparaît sur une page séparée, après l'avant-propos et avant la page contenant le domaine d'application.

Elle ne doit pas contenir d'exigences (indiquées par le verbe « devoir »).

Si des droits de propriété intellectuelle ont été identifiés, le texte fixe donné sur la page ci-contre doit être inclus.

Les détails concernant les références aux droits de propriété intellectuelle et au détenteur de ces droits doivent être fournis. Les informations données dans le présent modèle de document sont fictives.

Pour plus d'informations sur les droits de propriété intellectuelle, voir les Directives ISO/IEC, Partie 1, Article 4.2.

• — ” ‘ † — ... — ‹ ‘ •

Le présent document a été élaboré en vue de répondre à une demande, à l'échelle mondiale, de
 de bactéries, moisissures et levures. Lorsque le riz mûrit et que sa teneur en eau diminue, le nombre de
 qu'elle fait rapidement au-dessus de 18%. Par conséquent, au moment de la moisson, la composition
 développement de la zone tropicale humide. L'importance de ces chiffres montre bien l'intérêt de
 promouvoir dans le monde l'amélioration rapide des techniques de conservation.

concernant les diviseurs d'échantillons mentionnés dans [Annexe A](#) et montrés à la [%](#)

L'ISO ne prend aucune position sur la réalité, la validité et la portée de ce droit de propriété intellectuelle.

avec tout demandeur à travers le monde, à des termes et conditions raisonnables et non discriminatoires.
 l'ISO. Des informations peuvent être obtenues à l'adresse suivante:

Vache Equipment

Fictitious

World

$\% \ddot{f} \check{S} \wedge 7 \sim f \dots \check{S} \ddot{f} \ddot{f} \text{ — ‹ ' } \ddot{f} \text{ — ä } \mathfrak{D} \langle \dots$

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de
 droits de propriété intellectuelle autres que ceux mentionnés ci-dessus. L'ISO ne saurait être tenue pour

Le domaine d'application est un article obligatoire qui précise ce que le document fait (« spécifie », « établit », « donne des lignes directrices pour », « définit les termes »). Il doit être rédigé sous la forme d'une série d'énoncés de faits. Il ne doit pas contenir d'exigences (« devoir »), de recommandations (« il convient de ») ou de permissions (« pouvoir »).

Le domaine d'application doit être succinct afin qu'il puisse servir de résumé à des fins bibliographiques (il est par exemple utilisé sur le site Web de l'ISO). Il doit préciser l'applicabilité du document (et, si nécessaire, les cas où le document ne s'applique pas).

Pour plus d'informations sur le domaine d'application, voir les Directives ISO/IEC, Partie 2, Article 4.1.

Ce titre et ce paragraphe introductif fixe sont utilisés pour l'article sur les références normatives. L'article sur les références normatives est un élément obligatoire. Il apparaît même si le document ne contient aucune référence normative.

La liste ne doit contenir que les documents de référence qui sont cités dans le document d'une façon qui rend leur consultation nécessaire pour appliquer le document en question (par exemple « doit être conforme à l'ISO ##### »).

Cette liste ne doit pas comprendre :

- ▶ de documents de référence qui ne sont pas accessibles au public (par exemple des documents qui n'ont pas encore atteint le stade enquête)
- ▶ de documents de référence auxquels il est seulement fait une référence informative
- ▶ de documents de référence ayant uniquement servi de référence pour la préparation du document

Une liste de tels documents de référence peut figurer dans une bibliographie.

Les références normatives sont généralement non datées, sauf s'il est considéré que les futures révisions ne seront pas applicables.

Les références normatives doivent être datées s'il est fait référence à un article, un paragraphe, une figure, un tableau ou un autre élément particulier. Lorsqu'une référence normative est datée, seule cette édition particulière du document de référence s'applique. Aucune autre édition (passée ou future) du document de référence, ni aucun amendement ou révision de ce document de référence ne s'applique.

Les documents de référence datés, qui ne sont pas encore publiés mais qui sont accessibles au public (stades enquête et approbation), sont mentionnés comme indiqué dans la 5^e référence dans la liste (ISO 16634) : l'année est remplacée par un tiret et une note de bas de page explicative est fournie.

Pour plus d'informations sur les références, voir les Directives ISO/IEC, Partie 2, Article 4.2.

Pour plus d'informations sur l'article sur les références normatives, voir les Directives ISO/IEC, Partie 2, Article 4.3.

Ce titre et le paragraphe introductif fixe sont utilisés pour l'article sur les termes et définitions. Le texte fixe reste au pluriel même lorsqu'il n'y a qu'un seul terme et une seule définition.

Pour plus d'informations sur l'article sur les termes et définitions, voir les Directives ISO/IEC, Partie 2, Article 5.1.

±”±f Ž ±• ±– Ž ±‰ —•◊•±—•±• ’ ± ... ◊ ◊ ... f – ◊
† ï ±••f ◊

Partie 1: Riz

s ‘•f ◊•± † ï f’’ Ž ◊ ... f – ◊ ‘•

± ’” ±•±•– † ‘... —•±•– •’ ± ... ◊ ◊ ◊ ± Ž ±• ±š ◊‰ ± f.. ± f – ◊◊•f◊.f. Ž ±• †— ” ◊ œ

Il est applicable aux riz décortiqué, étuvé décortiqué, usiné et étuvé usiné, destinés à la consommation
Š —•f ◊•± • ‘◊— † ◊ ± ... — ±•±•– á • ‘◊— f ’”°• —•◊•f‰ ± ä

Il n’est pas applicable aux produits cuisinés à base de riz.

t ± ^ ±” ±• ... ±• •” •f – ◊ ~ ±•

Les documents suivants cités dans le texte constituent, pour tout ou partie de leur contenu, des
±š ◊‰ ±• ... ±• †— ’” ±•±•– † ‘... —•±•– ä ‘—” Ž ±• ” ± ^ ±” ±• ... ±• †f – ± ±•á • ± –
références non datées, la dernière édition du document de référence s’applique (y compris les éventuels
amendements).

ISO712, ±” ±f Ž ±• ±– ’” ’ †—◊– • ... ±” ±f Ž ◊ ±” • ±– ±• ◊◊•f– ◊ ‘• † ± Ž f – ±•±–” ±

ISO6646, ◊ œ ±– ±• ◊◊•f– ◊ ‘• † ±• ” ±•±•±•– • † ï —◊◊•f‰ ± • ’f” – ◊” †— ” ◊ œ ’f ±

ISO8351-1:1994, •„ f Ž Ž f‰ ±– Š ‘ † ± † ± •’ ± ... ◊ Ô ◊ ... f – ◊ ‘• † ±• •f ... • f” – ◊ ± w ā f

ISO8351-2, •„ f Ž Ž f‰ ±– Š ‘ † ± † ± •’ ± ... ◊ Ô ◊ ... f – f” – ± ±• f ... • ^ f ◊– • † ï —• Ô ◊ Ž• – Š ±’
Ô Ž ±š ◊„ Ž ±

ISO16634:—1), ±” ±f Ž ±•á Ž ±‰ —•◊•±—•±•á ’” ’ †—◊– • † ± • ‘— — —” ± † ±• ... ±” ±f Ž ±
† ±• f◊◊•f– ±– ±” ◊◊•f– ◊ ‘• † ± Ž f – ±•±–” ±• f œ ‘– ± – ‘–f Ž ’ f” ... ‘•„ —•– ◊ ‘• •
† ± Ž f – ±•±–” ±• ’” ’ – ± ◊• ±• „” — — ±•

ISO20483:2013, ±” ±f Ž ±• ±– Ž ±‰ ±– ±•±•– ◊◊•f– ◊ ‘• † ± Ž f – ±•±–” ±• f œ ‘– ± ±– ...
’” ’ – ± ◊• ±• „” — ± ±• Š ‘ † ± † ± œ ± Ž ± f Š Ž

ISO24333:2009, ±” ±f Ž ±• ±– ’” ’ †—◊– • ... ±” ±f Ž ◊ ±” • 2 ... Š f◊– ◊ Ž Ž ‘ • ◊ f‰ ±

u ±” • ±• ±– † ± ◊ ◊ ◊– ◊ ‘• •

‘—” Ž ±• „ ±• ◊• ◊— ’” ±•±•– † ‘... —•±•– á Ž ±• – ±” • ±• ±– † ± ◊ ◊ ◊– ◊ ‘• • — ◊

ï ±– Ž ï – ◊ ±•±•– • œ ‘—” † ±• „ f◊• ±• † ± † ‘•• ± ±• – ±” ◊◊• Ž ‘‰ ◊ “ —
normalisation, consultables aux adresses suivantes:

• Ž ◊• ± •„ ‘ TM ◊◊• ’ Ž f – ^” • ā † ◊ ‘• ◊„ Ž ± • Ž ‘ f‰ ” ±• ±• <http://www.iso>

— IEC Electropedia: disponible à l’adresse [Š — ‘ ā TM TM TM ā ± Ž ± ... – ‘ ‘ † † ◊ f ā ‘ ” ‰](#)

1) En cours d’élaboration. (Stade au moment de la publication ISO/DIS 16634).

Si une définition est directement reprise d'un autre document, le document source doit être cité entre crochets, comme en 3.1.

Si l'article terminologique d'origine a été modifié, ces modifications sont indiquées selon 3.2.

Si un terme n'est plus utilisé, il apparaît en corps maigre précédé de la mention « DÉCONSEILLÉ : » tel que représenté en 3.2.

Un document présenté comme une source d'un article terminologique est un élément informatif et est mentionné dans la bibliographie.

Les sources citées en référence dans la phrase introductive de l'Article 3 (par exemple « Pour les besoins du présent document, les termes et définitions de l'ISO ##### s'appliquent. ») sont considérées comme normatives et figurent dans la liste de l'Article 2.

Une définition ne doit ni prendre la forme d'une exigence ou d'une recommandation, ni en contenir. Une définition doit se présenter sous la forme d'une phrase unique qui doit pouvoir remplacer le terme dans son contexte.

Voir les Directives ISO/IEC, Partie , , ...

Si un terme peut avoir plusieurs sens, le domaine auquel il s'applique (par exemple « riz » en 3.6) doit être indiqué entre crochets angulaires avant la définition. Si un terme et un terme abrégé sont donnés, mentionner le terme privilégié en premier. En 3.6, le terme est préféré au terme abrégé; en 3.7, le terme abrégé est préféré au terme lui-même.

Les notes relatives aux articles terminologiques sont désignées comme « Notes à l'article ». Elles n'apparaissent que dans l'article des termes et définitions. Contrairement aux NOTES figurant dans le corps du document, les notes à l'article peuvent contenir des exigences, des recommandations et des permissions (se rapportant à l'emploi du terme). Les notes à l'article sont toujours numérotées.

En 3.9, le « terme privilégié » est indiqué en premier en caractères **gras** et le « terme toléré » est indiqué en caractères maigres. Voir les Directives ISO/IEC, Partie , , ...

3.1

' f † † † †
riz paddy
" ‹ œ • — • ‹ † † • f „ f Ž Ž † f ' " ° • „ f — — f % † †

[SOURCE: ISO 301:2011, 3.1]

3.2

" ‹ œ † † ... ' " — ‹ " — †
2 2 ä " ‹ œ ... f " % †
riz paddy (3.1) dont la balle seule a été éliminée

ä yursãtrssá uätá • † † † † † † — † " • † ò " ‹ œ ... f " % † ' ó † • — s † † " ± • † †
à l'article n'est pas incluse ici]

3.3

riz usiné
" ‹ œ ' „ — † • — f ' " ° • — • † ' ' ± " f — ‹ ' • † ï — • ‹ f % † † " — ‹ œ ... † † ... (3.2) de tout ou " f • • † †
' f " — ‹ † † † • • ' ± " ‹ ... f " ' † † — † — % † † " • †

[SOURCE: ISO 301:2011, 3.3]

3.4

riz étuvé
riz prétraité
" ‹ œ † ' • — Ž ĭ f • † † • f ± — ± † • — ‹ ° " † • † • — % ± Ž f — ‹ • ‹ riz paddy (3.1) tout riz † f • • Ž
† ± ... ' " — (3.2) — ± — ‹ † ï — • — " f ‹ — † • † • — • Ž f ... Š f Ž † — " á ' — ‹ † ï — • † ' ± " f — ‹ ' •

3.5

riz gluant
~ f " ‹ ± — ± • ' ± ... ‹ f Ž † † † " ‹ œ á † ' • — Ž † • % " f ‹ • • ' • — — • f • ' † ... — „ Ž f • ... † — ' ' ' — † s • Ž ĭ f " — ‹ ĭ f Ž † † • † — " ‹ œ % Ž — f — † • — ' " † • — † † • — ‹ ° " † • † • — ... ' • • — † — ± †
tendance à se prendre en masse après cuisson.

3.6

matière étrangère
ME
' " ‹ œ μ ± Ž ± • † • — ' " % f ‹ ‹ — † † — • • ' " % f ‹ ‹ — † f — — " † — † Ž † • % " f ‹ • • † †
" f ‹ • † • ± — " f • % ° " † • á ... ' — † • á † „ " † á • f „ Ž † á ' — • • ‹ ° " † ä

3.7

HDK
% " f ‹ • ± ... Š f — ^ ^ ±
% " f ‹ • ' — ' f " — ‹ † † † % " f ‹ • á † ' • — Ž f ... ' Ž ' " f — ‹ • • f — — " † Ž Ž † f ... Š f • % ± •
' — † s • Ž ĭ f " — ‹ † — Ž † † ... f — ± % " ‹ † ... ' • ' " † † † Ž † • % " f ‹ • • ' — ' f " — ‹ † † † % " f ‹ • • ' " ± • †
— † f Ž — ± " f — ‹ ' ä † • % " f ‹ • • † † " ‹ œ ± — — ~ ± † f • • — • Ž ' — † † " ‹ œ • • ± — — ~ ± • •

3.8

% " f ‹ • † † † • • f % ±
% " f ‹ • ' — ' f " — ‹ † † † % " f ‹ • ' " ± • † • — f • — † ‹ • — ‹ ... — † • † • — — • † † ± — ± " ‹ " f —
déprédateurs, les maladies ou d'autres causes, mais qui n'est pas un (3.7)

3.9

grain immature
% " f ‹ • • • • • ð "
% " f ‹ • ' — ' f " — ‹ † † † % " f ‹ • á • • • • ð " † — ' — • f Ž † ± ~ † Ž ' ' ±

Le document source est daté (comme en 3.10) car la définition peut varier si une norme est révisée.

L'unité ne doit pas faire partie de la définition mais doit être indiquée dans une note à l'article séparée. Voir 3.11.

S'il existe un symbole, il est indiqué après le terme (comme en 3.15). Les variables sont présentées en **italique**.
Des indices descriptifs peuvent être ajoutés au symbole pour fournir une information supplémentaire.
Si l'indice n'est pas une variable, il est indiqué en caractères droits.

Une liste des symboles et des termes abrégés utilisés dans le document peut être créée dans un article séparé.
Pour plus d'informations sur les symboles et les termes abrégés, voir les *Directives ISO/IEC, Partie 1*, Article 3.11.

Les articles et les paragraphes sont les éléments de base de la subdivision du contenu d'un document.
Pour plus d'informations sur les articles et les paragraphes, voir les *Directives ISO/IEC, Partie 1*, Article 3.10.

3.10

"~~†~~ • ~~†~~ ~~†~~ • ~~†~~ • - ~~†~~ • " < œ † ± ... " - < " — ±
quantité de riz décortiqué obtenue à partir de riz paddy

[SOURCE: IS6646:2011, 3.1]

3.11

-~~†~~ • ~~†~~ — " ~~†~~ • f œ ' - ~~†~~
quantité d'azote déterminée après l'application du mode opératoire décrit dans l'ISO 20483

' - † s • Žif " - ŽŽ†Ž†ā - †š' " < ± † † • ^ " f ... - < ' • • f • • < " - † † † "' † - < - • † ... á † • ' ' - " ..
ā trvzuãtrsuá uäsá • † † < † † f • • Žf † ± † < • < - < ' • á ü † f • • Ži t

3.12

' " ' - ± < • † • „ " — — † •
quantité de protéines brutes obtenue à partir de la teneur en azote telle que déterminée en appliquant la méthode décrite dans l'ISO 483, calculée en multipliant cette teneur par un facteur approprié selon Ž† -) ' † † ... ± " ± f Ž† ' — † † Ž ± % — • < • † — • †

' - † s • Žif " - ŽŽ†Ž†ā - †š' " < ± † † • ^ " f ... - < ' • • f • • < " - † † † "' † - < - • † ... á † • ' ' - " ..
ā trvzuãtrsuá uätá • † † < † † f • • Žf † ± † < • < - < ' • á ü † ± ... " < - † † f

3.13

% ± Žf - < • < • f - < ' •
' " ' ... † • • — • Š > † " - Š † " • < " — † ... " " † • ' • † f • - f — ' Š ± • • ° † † † % • • † Ž† • † • - < " † † • % " f < • • † if • < † • † - ... ' • ^ ± " f • - f — % " f < • † † " < œ — • ± - f - % ± Žf - < < <

Note 1 à l'article: Voir < % — ä†

[SOURCE: IS04864:1998, 3.1]

3.14

état gélatinisé
état atteint à la suite de la % ± Žf - < (3.13 - á ' Ž " " — † Ž† % " f < • † † " < œ † • - † • - < ° " † • : - ' - f Ž† • † • - † š † • - † † % " f • — Ž† • „ Žf • ... ŠY — † • † - ' ' f " — † • f " ° • f ~ < " ± - ± ± ..

[SOURCE: IS04864:1998, 3.2]

3.15

- † • ' • † † % ± Žf - < • < • f - < ' •
90
- † • ' • • ± ... † • • f < " † "' — " ^ f < " † ' f • • † " { r " † † • % " † f < f • † † ± Ž† (" < ± ± f - • f - —

[SOURCE: IS04864:1998, 3.3]

v ' ± ... < † < ... f - < ' • •

v ä s f " f ... - ± " < • - < " — † • % ± ± " f Ž† • á " % f • ' Ž† ' - < " — † • † - • f • < - f < " † • † • % " f < • • † † " < œ ± — ~ ± • ' — • ' • á † ± ... " ' - < " — ± • ' — • < • ± • á † • - < † " • ' • f • • ' † † — " • ± - " f • % ° " † • ' — † ± • ' - f • - — † f Ž - ± " f - < ' • ä

Les niveaux d'additifs et de résidus de pesticides et d'autres contaminants ne doivent pas dépasser les Ž < < - † • • f š < • f Ž† • f † • < † • ' f " Ž† • " ± % Ž† • † • - f - < ' • • • f - < ' • f Ž† • † — ' f) Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius.

La présence d'insectes vivants visibles à l'œil nu n'est pas tolérée. Il convient que cela soit déterminé f ~ f • - • ± ' f " f - < ' • † † Ži ± ... Š f • - < Ž Ž ' • % Ž ' „ f Ž† • ± ... Š f • - < Ž Ž ' • • ' ' - " † • • f

En 4.2.1, l'ISO 712 est citée de façon normative et figure donc dans la liste de l'Article 2. En revanche, l'IEC 61010-2 est uniquement citée à titre d'information et est donc mentionnée dans la bibliographie. Il n'est pas nécessaire de consulter l'IEC 61010-2 dans le seul but de savoir si l'étuve est conforme aux exigences spécifiées.

Les notes et les exemples ne doivent être utilisés que pour donner des informations supplémentaires destinées à faciliter la compréhension ou l'utilisation du document. Ils ne doivent contenir aucune exigence (verbe «devoir») ou information considérée comme indispensable à l'utilisation du document, par exemple des instructions (mode impératif), recommandations («il convient de») ou permissions (verbe «pouvoir»). Les notes peuvent être rédigées sous la forme d'un énoncé de faits. Les notes et les exemples ne sont pas numérotés, sauf si un même article, paragraphe, figure ou tableau en comporte plusieurs.

Pour plus d'informations sur les notes, voir les Directives ISO/IEC, Partie 2, Article 4.2.

Pour plus d'informations sur les exemples, voir les Directives ISO/IEC, Partie 2, Article 4.3.

Toutes les annexes doivent être citées dans le document. Le statut (normatif ou informatif) d'une annexe est indiqué par la façon dont l'annexe est citée. L'Annexe A est normative car il est nécessaire de déterminer une fraction massique «conformément à la méthode décrite dans l'Annexe A».

Dans les tableaux, les en-têtes de colonnes sont en caractères **gras**.

Le cas échéant, les symboles (par exemple w_{\max}) et les unités (par exemple %) sont indiqués sur des lignes séparées après l'en-tête. Dans la mesure du possible, les symboles et les unités doivent être présentés conformément à l'ISO 80000 et l'IEC 80000.

Le signe décimal doit être une virgule sur la ligne.

Si une exigence s'applique à l'ensemble d'un tableau, elle doit apparaître comme un alinéa à part, à l'intérieur du cadre du tableau, avant toute note ou note de bas de tableau.

Les notes insérées dans les tableaux ne doivent être utilisées que pour donner des informations supplémentaires destinées à faciliter la compréhension ou l'utilisation du tableau. Elles doivent suivre les exigences du tableau. S'il y a plus d'une note, elles doivent être numérotées.

Dans le Tableau 1, la référence à l'ISO 7301:2011 est une information complémentaire utile. Elle est mentionnée dans la bibliographie car elle ne constitue pas une référence normative. Elle est datée parce qu'un élément spécifique (un tableau) est cité.

Les exigences qui concernent un ou plusieurs élément(s) spécifique(s) d'un tableau peuvent être incluses dans une (des) note(s) de bas de tableau. Les notes de bas de tableau doivent être placées à l'intérieur du cadre du tableau et suivre les notes insérées dans le tableau. Elles doivent être identifiées par des caractères alphabétiques mis en exposant, en commençant par «^a» pour chaque tableau.

Pour plus d'informations sur les tableaux, voir les Directives ISO/IEC, Partie 2, Article 4.4.

Les expressions % (**m/m**) et % (**V/V**) sont déconseillées. La terminologie correcte est «fraction massique» (**w**) et «fraction volumique» (**v**), exprimées en pourcentage. Si les utilisateurs sont peu habitués à la terminologie correcte, une note de bas de page doit être ajoutée comme en 4.2.1.

Pour plus d'informations sur les notes de bas de page, voir les Directives ISO/IEC, Partie 2, Article 4.5.

Une référence est faite à un document spécifique, par exemple l'ISO 24333:2009, Article 5, plutôt que de répéter le texte concerné de ce document.

Les renvois à des documents de la bibliographie peuvent être mentionnés dans une phrase, par exemple « voir la référence [16] ».

Une autre possibilité est de les placer en exposant, par exemple « ...qui est adapté au type de céréales et de légumineuses^{[13][14]} et à leur utilisation ».

Si nécessaire, l'un des avis de mise en garde suivants est utilisé :

« **DANGER** » ; « **ATTENTION** » ; « **AVERTISSEMENT** » ; « **IMPORTANT** » ; « **PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ** »

Pour plus d'informations sur les avis de mise en garde, voir les Directives ISO/IEC, Partie 1, Article 5.2.

Des exemples d'avis de mise en garde sont donnés dans les Directives ISO/IEC, Partie 1, Article 5.3.

Voir l'ISO 78-2 pour obtenir des exemples de présentation des données de fidélité, de répétabilité et de reproductibilité.

$w = 2 \dots \check{S} f \bullet - \langle \check{Z} \check{Z} \bullet \bullet f \%_0 \ddagger$

$\ddot{i} \pm \dots \check{S} f \bullet - \langle \check{Z} \check{Z} \bullet \bullet f \%_0 \ddagger \ddagger \langle - ^2 - \ddagger \ddagger \hat{\wedge} \ddagger \dots - - \pm \dots \langle \bullet \hat{\wedge} \bullet \rangle \bullet \bullet \ddagger \bullet - \bullet \check{Z} \ddot{i} \quad t v u u u \ddot{a} t r$

$x = \pm - \check{S} \langle \ddagger \ddagger \bullet \ddagger \ddot{i} \ddagger \bullet \bullet f \langle$

6.1 Teneur en eau

$\pm - \ddagger \bullet \bullet \langle \bullet \ddagger \rangle \check{Z} f \hat{\wedge} \ddagger f \dots - \langle \bullet \bullet f \bullet \bullet \langle - \ddagger \ddagger \ddagger \ddagger f - \ddagger \bullet - - \langle \check{Z} \langle f \bullet - \check{Z} f \bullet \pm - \check{S} \langle \ddagger \ddagger \bullet \rangle \pm \dots$

6.2 Teneur en riz gluant

$\pm - \ddagger \bullet \bullet \langle \bullet \ddagger \rangle \check{Z} f \hat{\wedge} \ddagger f \dots - \langle \bullet \bullet f \bullet \bullet \langle -$ [Annexe B](#) *donne un exemple d'une méthode qui convient.*

$x \ddot{a} u \ddagger \bullet \ddagger - \ddagger \bullet f \text{œ} \langle - \ddagger \ddagger - \ddagger \bullet \rangle \bullet - \pm \langle \bullet \ddagger \bullet \rangle - - \ddagger \bullet$

Déterminer la teneur en azote et en protéines brutes conformément soit à l'ISO 634:—, Article 9, soit à l'ISO 20483. Pour plus de détails concernant la détermination de la teneur en protéines au moyen de la méthode de Kjeldahl, voir la Référence [12](#) et [13](#). *—, Article 9, soit à l'ISO 20483. Pour plus de détails concernant la détermination de la teneur en protéines au moyen de la méthode de Kjeldahl, voir la Référence [12](#) et [13](#).* Références [10](#)] et [16](#)].

Calculer la teneur en protéines brutes du produit sec en multipliant la valeur obtenue lors de la $\ddagger \pm - \ddagger \bullet \bullet \langle \bullet f \langle - \langle \bullet \ddagger \rangle \check{Z} f - \ddagger \bullet \ddagger - \ddagger \bullet f \text{œ} \langle - \ddagger \bullet \rangle f \rangle \check{Z} \ddagger \hat{\wedge} f \dots - \ddagger - \ddagger \langle v t t u \ddot{a} t r s \ddot{u} \ddagger \bullet \langle \bullet \bullet \ddagger \check{s} \ddagger \ddagger - f \rangle \check{Z} \ddagger \check{s} \check{a} \langle - \langle \ddagger - f \ddagger \ddagger - \pm f - \rangle \ddagger \ddagger \dots \pm \rangle \ddagger \ddagger \dots \pm \rangle \ddagger \ddagger$ et à leur utilisation. — $\bullet \bullet \ddagger -$

$x \ddot{a} v \ddagger \bullet \bullet \ddagger \ddagger \%_0 \pm \check{Z} f - \langle \bullet \bullet f \langle - \langle \bullet$

$\pm - \ddagger \bullet \bullet \langle \bullet \ddagger \rangle \check{Z} \ddagger - \ddagger \bullet \bullet \ddagger \ddagger \%_0 \pm \check{Z} f - \langle \bullet \bullet \rangle \check{Z} \ddagger \bullet \bullet \langle \bullet \bullet \rangle \ddagger \ddagger \langle \text{œ} \ddagger - \ddagger f \bullet - \check{Z} f \dots - \langle$ courbe type est donné à la $\langle \%_0 - \check{a} \ddagger \rangle \langle \bullet - f \ddagger \ddagger - \rangle \ddagger \ddagger \ddagger \ddagger \%_0 \pm \check{Z} f - \langle \bullet \bullet f \langle - \langle \bullet \ddot{a} \ddagger \bullet - \bullet \bullet -$

$\langle - \ddagger \rangle \check{Z} \ddagger \bullet \bullet \pm \bullet - \check{Z} - f - \bullet \dots \langle \bullet \bullet \ddagger \bullet \rangle \pm \dots \langle \text{œ} \langle \pm \ddagger f \bullet \bullet$ [l'Article](#)

$x \ddot{a} w \ddagger \bullet \ddagger \ddagger \ddagger \bullet - \ddagger \bullet \rangle \text{œ} \ddagger \pm \dots \langle - \langle - \pm$

$x \ddot{a} w \ddot{a} s \pm - \ddagger \bullet \bullet \langle f \langle - \langle \bullet$

$\ddot{i} - - \langle \check{Z} \langle \bullet \ddagger \rangle \langle - \ddagger \ddagger - \ddagger \ddagger \rangle \langle - \ddagger \ddagger - \rangle \langle \text{œ} \pm - - \sim \pm \rangle - \langle - \rangle \check{Z} f \ddagger \pm - \ddagger \bullet \bullet$ $\langle \text{œ} \ddagger \pm \dots \langle - \langle - \pm \ddot{a}$

Déterminer le rendement en riz décortiqué conformément à l'ISO 646.

$x \ddot{a} w \ddot{a} t \langle \ddagger \pm \check{Z} \langle - \pm$

$x \ddot{a} w \ddot{a} t \check{a} s \bullet f \langle \langle \bullet - \ddagger \rangle \check{Z} f \bullet \bullet \langle f - \langle \rangle \ddagger \bullet$

Les résultats d'un essai interlaboratoires sont donnés dans [l'Annexe D](#) pour information.

6.5.2.2 Répétabilité

La différence absolue entre deux résultats d'essai individuels indépendants, obtenus à l'aide de la même méthode, sur un matériau identique, soumis à essai dans le même laboratoire, par le même opérateur, $- - \langle \check{Z} \langle f \bullet - \check{Z} \ddagger \bullet \bullet \ddagger f \rangle \ddagger \langle \check{Z} \check{Z} f \%_0 \ddagger \ddagger f \bullet \bullet - \bullet \dots \langle - - \langle \bullet - \ddagger \rangle \ddot{f} \ddagger \ddagger \ddagger \ddagger \ddagger \ddagger \ddagger \bullet - \ddagger \ddagger \bullet - \ddagger \bullet$ plus la moyenne arithmétique des valeurs de découlant de l'essai interlaboratoires:

$r = 1 \%$

\check{r} est la limite de répétabilité.

Ceci est un exemple d'article de rapport d'essai type, dressant la liste des informations minimales nécessaires, y compris une référence au document lui-même [point b)] car le rapport d'essai doit mentionner le numéro du document ISO.

Lorsque l'identification des termes d'une énumération est nécessaire, une lettre minuscule suivie d'une parenthèse peut être utilisée, c'est-à-dire a), b), c), etc. comme à l'Article 7.

Pour plus d'informations sur les rapports d'essai, voir les Directives ISO/IEC, Partie , , . . .

Les énumérations peuvent être numérotées ou non numérotées.

Pour plus d'informations sur les énumérations, voir les Directives ISO/IEC, Partie , , Article .

L'ISO 8351-1:1994, Article 9, et l'ISO 8351-2 sont respectivement des exemples de références normatives datée et non datée.

Les annexes doivent être désignées par des majuscules (A, B, C, ...).

Le statut (normatif ou informatif) d'une annexe est déterminé par la façon dont elle est citée dans le texte. Dans ce cas, l'Annexe A est citée de façon normative en 4.2.

Toutes les annexes comportent un titre.

Pour plus d'informations sur les annexes, voir les Directives ISO/IEC, Partie , , Article .

Les méthodes d'essai doivent être présentées conformément aux Directives ISO/IEC, Partie , , Article .

Pour les méthodes d'analyse chimique, voir l'ISO - .

Le texte qui suit le titre «Appareillage» est une phrase d'introduction à la liste des appareils utilisés dans le document.

Ce texte ne constitue pas un alinéa suspendu (comme décrit dans les Directives ISO/IEC, Partie , , ...).

Dans cet article, les appareils sont énumérés comme suit:

- ▶ numéro de référence (en caractères **gras**)
- ▶ nom de l'élément d'appareillage (en caractères **gras**)
- ▶ texte descriptif (si nécessaire)

Pour plus d'informations sur les articles relatif à l'appareillage, voir les Directives ISO/IEC, Partie , , ...

Les instructions données pour la mise en œuvre du mode opératoire sont exprimées au moyen du mode infinitif et constituent des exigences.

Les recommandations sont exprimées au moyen de la forme verbale «il convient».

Annexe A
(normative)

± - ‡ ” • ‹ • f - ‹ ′ • † ‡ • † ± ^ f — — •

A.1 Principe

± ' f " f - ‹ • ' f " - " ‹ f % 0 ‡ • f • - † Ž † ‡ • • f - ‹ ° " † • ± - " f • % 0 ° " † • á „ " ‹ • - " † • á % 0 "
" ‹ œ á † • ... f - ± % 0 ' " ‹ † • † • ^ ' • ... - ‹ • † - -) ' † † † " ‹ œ † • ~ ‹ • f % 0 ± ā " ‹ œ † ± ... '
riz étuvé usiné. Chaque type est alors pesé.

A.2 Appareillage

Matériel courant de laboratoire et, en particulier, ce qui suit.

ä t ä s ‹ ~ ‹ • † - " † † ± ... Š f • - ‹ Ž Ž ' • , type échantillonneur conique ou échantillonneur à fentes multiples avec système distributeur, par exemple du type «Bon diviseur» comme représenté à la% — " † ä s.

A.2.2 Tamis , à trous ronds de 1,4 mm de diamètre.

A.2.3 Brucelles.

A.2.4 Scalpel.

A.2.5 Pinceau.

ä t ä x ' - " † Ž Ž † • † , def 100 ‹ r h ± 5 mm de diamètre; sept pour chaque échantillon pour essai.

A.2.7 Balance á ' ' - ~ f • - 2 - " † Ž - † • r á r s % 0 ' " ° • ä

ä u 2 ... Š f • - ‹ Ž Ž ' • • f % 0 ‡

Voir l'Article 5.

ä v ' † † ' ' ± " f - ‹ ′ " †

ä v ä s " ± ' f " f - ‹ • † † Ž ĩ ± ... Š f • - ‹ Ž Ž ' • ' ' - " † • • f ‹

± Ž f • % 0 † " f ~ † ... • ‹ • Ž ĩ ± ... Š f • - ‹ Ž Ž ' • ' ' - " Ž f „ " f - ‹ ′ " † ' ' - " Ž † " † • † " † † †
procéder à la réduction à l'aide du diviseur A.2.1 á Œ — • - ĩ • „ - † • - ‹ • † ĩ - † † " — f • - ‹ - ± †

Ž ... ' • ~ † • - † † ... ' • • † ± " † " - ′ - - † • Ž † • ' f " - ‹ † • † † % 0 " f ‹ • • " - ‹ " † • - † • -
étant retenues par celui-ci.

Étant donné que le diviseur d'échantillons de type « Bon diviseur », représenté à la Figure A.1, fait l'objet d'un droit de propriété intellectuelle, il est nécessaire de fournir des détails dans l'introduction.

La signification des symboles utilisés dans une formule est expliquée dans une énumération figurant sous la formule (comme représenté), à moins que les symboles n'aient déjà été énumérés dans un article séparé sur les symboles (voir les Directives ISO/IEC, Partie , , Article).

Pour plus d'informations sur les formules mathématiques, voir les Directives ISO/IEC, Partie , , Article .

« % — "äts « ~ « • † — " † i ± ... Š f • — « Ž Ž ' • † † — » † ü ' • † « ~ « • † — " ý

ä w ± — † " • « • f — « ' •

† • † " á • % r á s ° • á Ž i — • † † • ± ... Š f • — « Ž Ž ' • • ' — " † • • [A.4.1](#) et séparer, en les ^ " • ± • † plaçant dans les coupelles [A.2.6](#) á Ž † • † « ^ ± " † • • † ± ^ f — — ä " " — i — • % " f « ' " ± • † ... Ž f • • † " † f • • Ž f ... f — ± % " « † ' î Ž f ~ f Ž † — " • f š « f Ž † ' † " • « † † • — Ž f ' Ž — † • † " á • r á r s % " ° • á Ž † • ^ " f ... — « ' • • f « • • « ' „ — † • — † • ä

A.6 Calcul

f Ž ... — Ž † " Ž f ^ " f ... — « ' • • f • • « — † † † % " f « • • ... ' • ' " — f (A.1) : — • † ± ^ f — — á † •

$$w \frac{m_D}{m_S} \tag{A.1}$$

' î

w † • — Ž f ^ " f ... — « ' • • f • • « — † † † % " f « • • ... ' • ' " — f • — — • † ± ^ f — — ' f " — « ... •_D † • — Ž f • f • • † á † • % " f • • † á † † % " f « • • ... ' • ' " — f • — ... † † ± ^ f — — â •_S † • — Ž f • f • • † á † • % " f • • † á † † Ž i ± ... Š f • — « Ž Ž ' • ' — " † • • f « ä

ä y f ' ' ' " — † i † • • f «

' • • « % • † " Ž † • " ± • — Ž — f — • † i † • • f « ... ' • [7](#) † • ' ± ... « Ð « ± † f • • [l'Article](#)

L'Annexe B est informative car l'utilisation de la méthode décrite est facultative (voir 6.2 où l'Annexe B est mentionnée). Elle contient toutefois des exigences car elle spécifie le mode opératoire à suivre si l'utilisateur du document choisit de suivre cette méthode.

Un article facultatif intitulé «Principe» indique les étapes essentielles d'une méthode d'essai.

Un exemple de la façon d'indiquer des tolérances est donné en B.2.4.

Si l'article relatif aux réactifs mentionne des réactifs dangereux pour l'utilisateur, un avertissement doit être donné (en caractères **gras**).

Pour les mêmes raisons que dans les articles relatifs à l'appareillage (Articles A.2 et B.2), la phrase d'introduction précédant la liste des réactifs ne constitue pas un alinéa suspendu. La présentation d'un article relatif aux réactifs est similaire à celle de l'article relatif à l'appareillage :

- ▶ numéro de référence (en caractères **gras**)
- ▶ nom du réactif (en caractères **gras**)
- ▶ texte descriptif (si nécessaire)

Pour plus d'informations sur les articles relatifs aux réactifs, voir les Directives ISO/IEC, Partie , , . . .

Il convient d'éviter l'emploi des appellations commerciales et de privilégier une désignation ou une description de produit. Si une appellation commerciale est utilisée (voir B.3.2), il convient d'ajouter une note de bas de page.

La note de bas de page 3) donne un exemple de texte qui convient lorsqu'une appellation commerciale est mentionnée.

Pour plus d'informations sur l'utilisation des appellations commerciales et des marques, voir les Directives ISO/IEC, Partie , , Article .

Annexe B (informati ve)

± - † ” • ◊ • f - ◊ ‘ • † † Ž f - † • † — ” † • ” ◊ œ % Ž — f • - †

B.1 Principe

† • % ” f ◊ • • † † ” ◊ œ % Ž — f • - ’ † • • † • - — • † ... ‘ Ž ’ ” f - ◊ ‘ • ” — • ” ‘ — % † Ÿ - ” † • ‘ Ž — — ◊ ‘ • ◊ ‘ † † † á - f • † ◊ “ — † Ž † • % ” f ◊ • • † † ” ◊ œ • ‘ • % Ž — f • - ’ † • • † • - —

B.2 Appareillage

Matériel courant de laboratoire et, en particulier, ce qui suit.

B.2.1 Balance á ... f ’ f „ Ž † † † ’ † • † • ä r á r s % ” ’ ”

ä t ä t ± ... Š † ” † • †, d’une capacité de 250 ml.

ä t ä u † - † • ... ‘ — ’ † Ž Ž † •, o Ÿ t o t a u Ÿ r é c i p i e n t d e c o u l e u r b l a n c h e e t d e t a i l l e c o n v e n a b l e .

ä t ä v f • ◊ † † • Đ ◊ Ž • ± - f Ž Ž ◊ “ — † á f ~ † ... † † • ‘ — ~ † ” — ” † • f Ž Ž ‘ • % ± † •
1 mm ^{0,02} mm) × (20 mm ² mm).

ä t ä w f % — † - - † † • f % ◊ - f - ◊ ‘

B.2.6 Brucelles ou pincettes.

ä t ä y f ’ ◊ † ” f „ „ f ” • - .

B.3 Réactifs

† ... ‘ • - f ... - † ” † ... - † † Ž i ◊ ‘ † † f ~ † ... Ž f ’ † f — ’ † — — ... f — •
† • - † ‘ • ... • ± ... † • • f ◊ ” † Ž ‘ ” • † † Ž f • f ◊ ‘ — Ž f - ◊ ‘ • † † Ž i ◊ ‘ † † ä † • ~ f ’ † — ” • †
Ž † • † † — š † - Ž † • • — “ — † - • † • ä

ä u ä s f — † ± ◊ ‘ • ◊ • ± † á † ... ‘ Ž f “ — f Ž Ž † ± “ † † † † ± Đ ◊ ◊ x { x f ä • Ž i

ä u ä t ‘ Ž — — • ° † † ◊ ‘ † † †, contenant une fraction massique de 4,1% d’iode et de 6,3% d’iodure de
’ ‘ - f • • ◊ — • † f • • † † Ž i † f — † ± ◊ ‘ • ◊ • ± † á ’ f ” † š † • ‘ Ž † — % ‘ Ž •

ä u ä u ‘ Ž — — ◊ † † — ” f ~ f ◊ Ž ◊ ‘ † † †: diluer la solution mère (B.3.2) deux fois (en volume) avec de l’eau
déionisée (B.3.1).

À préparer quotidiennement.

3) — % ‘ Ž • † • - — • † š † • ‘ Ž † † † ’ ” ‘ † — ◊ - f ’ ” ” ” ‘ ± † ◊ ‘ • ◊ • „ Ž † • — ” Ž † • f ” ... Š ± ä † -
† † — — ◊ ◊ f - † — ” • † — ’ ” ± † • - † ... — † • - † - • † • ◊ • ◊ Đ ◊ † • — Ž Ž † † • - “ — † Ž i
† — ’ ” ‘ † — ◊ - f ◊ • ◊ † ± • % • ± ä

Le Système international d'unités (SI) décrit dans l'ISO 80000 et l'IEC 80000 doit être utilisé.

Il convient que les valeurs numériques des grandeurs mesurées aient la même unité, sinon un facteur de conversion doit être utilisé.

Pour plus d'informations sur les nombres, grandeurs, unités et valeurs, voir les Directives ISO/IEC, Partie , , Article .

2... Š f • - < Ž Ž ' • • f % †

† ... Š f • - < Ž Ž ' • • f % † † ' < - 2 - " † † [Article 5](#) - † ... ' • ^ ' " • † • † - •

ä w † † " • < • f - < ' •

B.5.1 † • † " - • † ' " < • † † † • • f < † † s r r % † † " < œ - • < † † - [Ž f](#) ' Ž f ... † " † f • •

B.5.2 œ ' † " - • - ^ Đ < • f • • † • - † † • ' Ž - - < ' • † † - " f ~ f < Ž < ' † † † [B.3.3](#) ' ' - " < • •
[\(B.2.5](#) œ - • " - i • ... † " - † Ž † • % " f < • • • ' † • - ... ' • ' Ž ° - † • † • - < • • † " % † • † f •
 tremper pendant 30 s.

B.5.3 † " • † " Ž † " < œ † - Ž f • ' Ž - - < ' • † f • • - • ' f • < † " † • Đ < Ž • † - f Ž Ž < " - † •
 f Đ < • † i † % ' - - - † " Ž f • ' Ž - - < ' • ä Ž f ... † " † • • - < - † Ž † ' f • < † " • - " - • • ' " •
 absorber l'excès de liquide.

B.5.4 † " • † " Ž † • % " f < • • ... ' Ž ' " † • † f • • - • † ... ' - ' † Ž Ž † [B.2.3](#)). Au moyen des bru
[\(B.2.6](#) á • † ' f " † " Ž † • % " f < • • „ " - • " ' - % † Ÿ - " † † † " < œ % Ž - f • - † - Ž † • % " f

B.5.5 † • † " Ž f ' ' " - < ' • † † " † œ † % Ž f f ' • - < ' • † † " < œ • • • r % Ÿ % f • " ° • ä

B.6 Calcul

f Ž ... - Ž † " Ž f ^ f ... - < ' • • f • • < " - † á † • ' w_{wax}, en utilisant la [Formule \(B.1\)](#): œ % Ž - f • - á

$$w_{wax} = \frac{m_1}{m_1 - m_2} \cdot 100 \tag{B.1}$$

' î

- ₁ † • - Ž f • f • • † á † š " < † † † • % " f • • † á † † Ž f ' ' " - < ' • † † " < œ % Ž - f • -
- ₂ † • - Ž f • f • • † á † š " < † † † • % " f • • † á † † Ž f ' ' " - < ' • † † " < œ • • % Ž -

ä y f ' ' " - † i † • • f <

' • • < % • † " Ž † • " † • - Ž - f - • ... [l'Article 7](#), en notant les résultats calculés en utilisant la [Formule \(B.1\)](#).

Si une annexe ne contient qu'un article, il ne doit pas être numéroté et ne doit pas comprendre de titre.

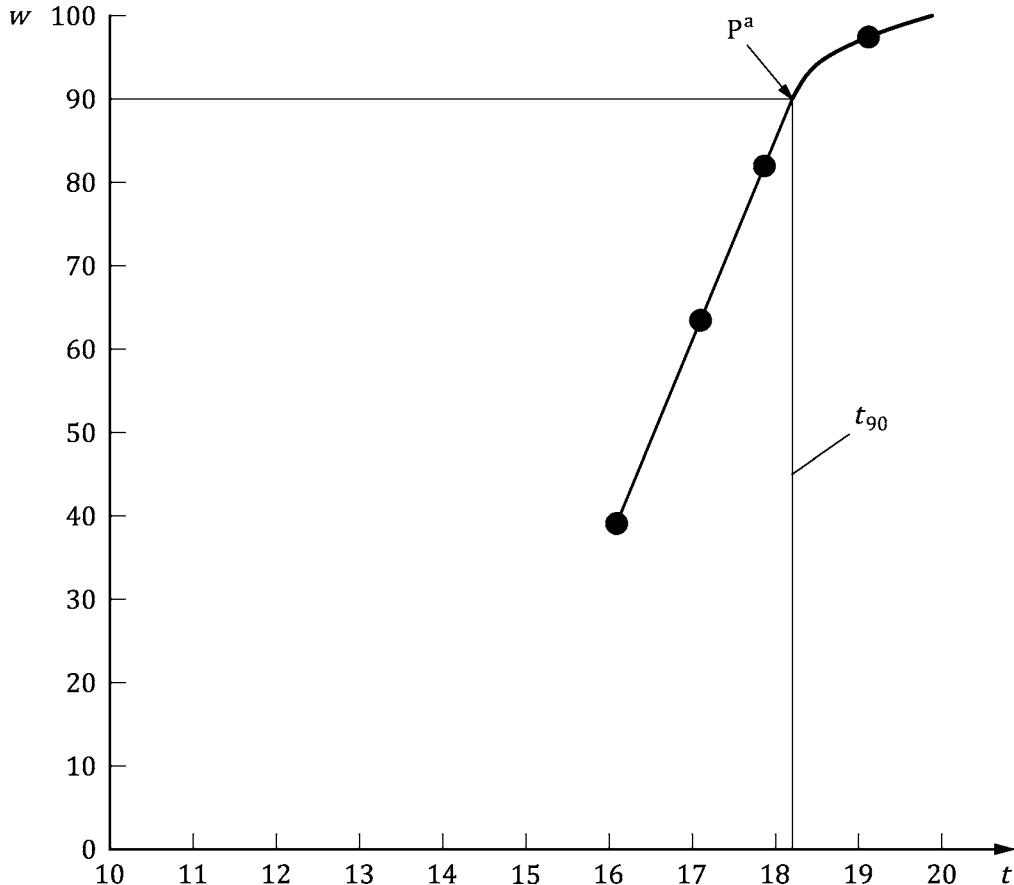
Les figures doivent être indépendantes de la langue. Les axes doivent être libellés en utilisant des symboles (comme montré ici), ou en utilisant X et Y, plutôt que du texte.

Pour plus d'informations sur les figures, voir les Directives ISO/IEC, Partie 1, Article 4.2.

Annexe C (informative)

$$\pm \checkmark f - \langle \bullet \bullet f - \langle ' \bullet$$

La figure C.1 montre les trois points à t_{90} et p_a .



w — temps de cuisson, exprimé en minutes

t_{90} — point de la courbe correspondant à un temps de cuisson de 90 %

a Le temps t_{90} a été estimé à 18,2 min dans cet exemple.

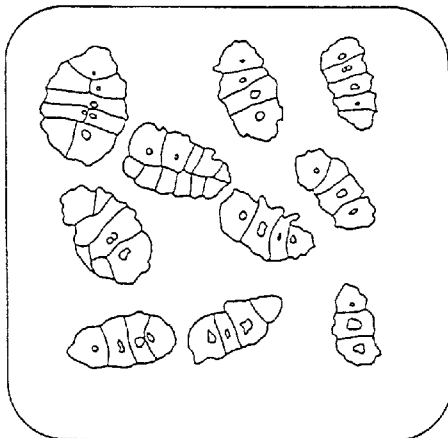
t_{90} — temps de cuisson, exprimé en minutes

w — temps de cuisson, exprimé en minutes

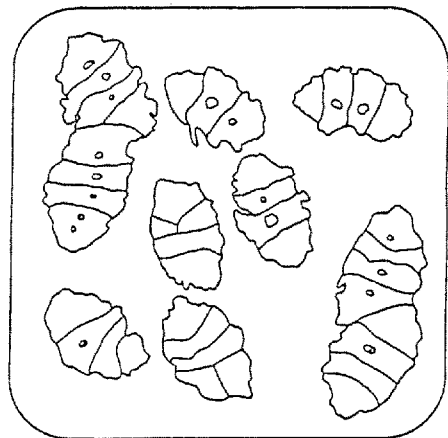
Les figures peuvent être subdivisées tel que représenté sur la Figure C.2.

Les sous-figures sont identifiées par une lettre minuscule suivie d'une parenthèse, c'est-à-dire a), b), etc.

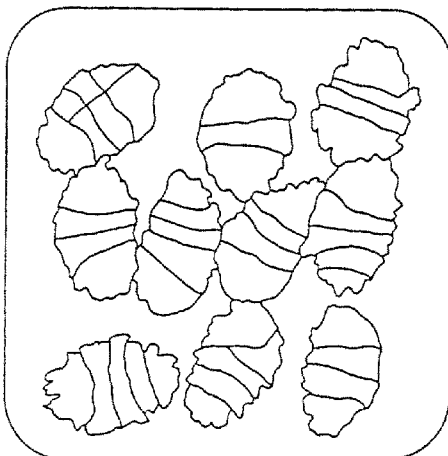
Il convient qu'une figure ne comprenne qu'une seule légende – ne pas donner de légende séparée pour chaque sous-figure.



f Šf•‡ ‹•‹-‹fž‡ā ž •ï› f'f• ‡‡ %"f‹• ... '•'ž°-‡•‡•- %±ž
 ‡‡• %"f•-ž‡• ‡ïf•‹†'• •'• %±žf-‹•‹•±• •'•- ~‹•‹„ž‡• • žï‹•-±"‹



„ Šf•‡ ‹•-‡"•±†‹f‹"‡ā -‡ž“-‡• %"f‹•• ... '•'ž°-‡•‡•- %±žf-‹•



... Šf•‡ Đ‹fž‡ā '— ž‡• %"f‹•• •'•- ‡•-‹°"‡•‡•- %±žf-
 ‹%—"ät Šf•‡ ‡‡ %±žf-‹•‹•f-‹'•

L'Annexe D est informative en raison de la manière dont elle est mentionnée en 6.5.2.1. Les résultats présentés dans le Tableau D.1 ne font pas partie de la méthode d'essai.

Les tableaux et les figures sont numérotés même s'ils sont uniques.
Il convient que le texte contienne un renvoi explicite à chaque tableau et figure.
Le Tableau D.1 est un exemple de la façon d'exprimer les résultats de fidélité.

Annexe D (informative)

± • — Ž — f — • † ĩ — • ‡ • • f ‹ ‹ • — ‡ ” Ž f „ ‘ ” f — ‘ ‹ ” ‡ • † ‡ • ” ‡
† ± ... ‘ ” — ‹ “ — ±

Un essai interlaboratoires¹⁵ a été effectué par l'ENR [Centre de recherches du riz (Italie)] conformément à l'ISO5725-1 et à l'ISO5725-2, avec la participation de 15 laboratoires. Chaque laboratoire a effectué — ” ‹ • † ± — ‡ ” ‹ • f — ‹ • • • — ” “ — f — ” ‡ —) ‡ • † ‹ ^ ± ” ‡ • — • † ‡ ‰ ” f ‹ • • ä ‡ • ” ± • •
[Tableau D.1.](#)

f „ Ž ‡ f ä s ± ' ± — f „ ‹ Ž ‹ — ± ‡ — ” ‡ ” † — ... — ‹ „ ‹ Ž ‹ — ± † ‡ • ” ‡ • † ‡ • ‡ • — • ‡ • ” ‡

| ‡ • ... ” ‹ ' — ‹ • | 2 ... Š f • — ‹ Ž Ž ' • | | | |
|--|-------------------------|-------------|---------|-------------------|
| | „ „ ” ‹ ' ‹ | ” f ‰ ä ' ‹ | Balilla | Š f ‹ „ ' • • ‡ — |
| Nombre de laboratoires retenus après élimination des aberrants | 13 | 11 | 13 | 13 |
| f Ž ‡ — ” • ') ‡ • • ‡ á ‰ s r r ‰ | 81,2 | 82,0 | 81,8 | 77,7 |
| Écart-type de répétabilité, s á ‰ s r r ‰ | 0,41 | 0,15 | 0,31 | 0,53 |
| ' ‡ ^ Đ ‹ ... ‹ ‡ • — † ‡ ~ f ” ‹ f — ‹ • † ‡ ” ± ' ± — f „ ‹ Ź 5 — ± á ” 0,2 | 1,16 | 0,42 | 0,4 | 0,7 |
| Limite de répétabilité, r (= 2,83 s) | 1,16 | 0,42 | 0,88 | 1,50 |
| Écart-type de reproductibilité, s á ‰ s r r ‰ | 1,02 | 0,20 | 0,80 | 2,14 |
| ' ‡ ^ Đ ‹ ... ‹ ‡ • — † ‡ ~ f ” ‹ f — ‹ • † ‡ ” ‡ ” † — .. 1,3 ‹ „ ‹ Ž ‹ — ± á ” 1,0 | 2,89 | 0,57 | 1,0 | 2,7 |
| Limite de reproductibilité, (= 2,83 s) | 2,89 | 0,57 | 2,26 | 6,06 |

a Riz étuvé.

La bibliographie est un élément facultatif. Ce n'est pas une annexe. Si elle existe, elle doit être placée après la dernière annexe.

Pour plus d'informations sur la bibliographie, voir les Directives ISO/IEC, Partie , , Article .

La référence [7] est, par exemple, datée car une partie spécifique (un tableau) est mentionnée dans le texte. Voir le Tableau 1.

Dans le cas de documents de référence en ligne pour lesquels une URL est donnée, il convient, dans la mesure du possible, que l'URL reste valide pendant la durée de vie attendue du document. Si cette validité ne peut être garantie, il convient de fournir suffisamment d'informations pour permettre d'identifier et de déterminer la source (primaire, de préférence) du document de référence.

La référence bibliographique doit comprendre la méthode permettant d'accéder au document de référence ainsi que l'adresse réseau complète, avec la même ponctuation et les mêmes lettres majuscules et minuscules que celles utilisées dans la source.

La référence [10] est un exemple de référence identifiée par une URL.

La bibliographie peut être structurée de deux manières:

- ▶ par ordre numérique des normes, suivies des références bibliographiques, comme suit (et comme présenté ci-contre):
 - normes ISO suivies des normes IEC, puis des autres normes internationales
 - normes régionales
 - normes nationales
 - références bibliographiques
- ▶ suivant l'ordre de citation des références dans le texte du document

Plusieurs exemples de styles corrects sont donnés pour différents types de référence bibliographique. L'ISO 690 fournit d'autres exemples. Une bonne pratique consiste à n'énumérer que les documents de référence mentionnés dans le texte.

Č, Ž, Š

- [1] ISO3696, f — ' — " Ž f „ ' " f — ' < " † • — • f % † f • f Ž } — < " — † ' ± ... < Ô < ... f — < ' •
- [2] ISO 5725-1, š f ... — < — — † † Œ — • — † • • † † — Ô < † ± Ž < — ± † † • " ± f — ž ä f — • † " < • ... < ' † • % ± ± " f — š † — † ± Ô < • < — < ' • •
- [3] ISO 5725-2, š f ... — < — — † † Œ — • — † • • † † — Ô < † ± Ž < — ± † † • " ± f — ž ä f — • † ± — Š ' † † † † „ f • † ' — " Ž f † ± — † • • < f — < ' † † Ž f " ± ' ± — f „ < Ž < — ± † — † † • † • — " † • ' • f Ž < • ± †
- [4] ISO6322-1, — ' ... • f % † † † • ... ± " ± f Ž † † • † — f † • ž ä ± % † ... • • f — † † • < • • % ± ± " ' — " Ž f ... • • † ~ f — < • † † • ... ± " ± f Ž † † •
- [5] ISO6322-2, — ' ... • f % † † † • ... ± " ± f Ž † † • † — † † • Ž ± % — • • † — • † • f " — < † x ä
- [6] ISO6322-3, — ' ... • f % † † † • ... ± " ± f Ž † † • † — f † • ž ä ± % — • • Ž † — † † • Ž ĩ f — — f " — † ± ' " ± † f — † — •
- [7] ISO7301:2011, < œ ' ± ... < Ô < ... f — < ' • •
- [8] ISO14864:1998, < œ 2 ~ f Ž — f — < ' • † — — † • • † † % ± Ž f — < • • f — < ' • Ž " • † † Ž f
- [9] IEC 61010-2, ° % Ž † † • † † • ± ... — " < — ± ' — " f ' ' f " † † < Ž • ± Ž † ... — " < — † • † † • Ž f „ ' " f — < " † " x ä š < % † • ... † • ' f " — < ... — Ž < ° " † • ' — " ± — < † † • — † † Ž f „ † † • • f — < ° " † •
- [10] S N I.C.C. 167. † — † " • • < f — < ' • ' ^ — Š † ' " — † • • ... • — † • — < • ... † " † f Ž f • † f • † f • • f Ž ^ † † † • % • — — ^ • f ... " " † < % — ' — Š † — • f • ... • •) — • — < ' • • ss < — " % † • æ f • • • < f æ ' " — † • • † < Đ < † † Œ † † † f — Š Ž ' š † † š ' f • † ... ' ' † " • — catalyst. ^ Ô < ... < f Ž † — Š ' † • f • † † ... ' • • † † † † " f ... — < ... † • ' ^ — Š † (e ^ Đ < ... < f Ž † — Š ' † f < v æ { s á s { { y á " † • • á Š f • f < % • á
- [12] B D.L., B ä " — † • • < — " % † • ... • „ — • — < ' • • † — Š ' † ... ' Ž Ž f „ ' " f — < ' TM < — Š • f Ž Ž † } — ' — f Ž Œ † † † f Š Ž • < — " % † ä f ä † < Ž ' • Š † • ä < ' (11) 1994 71 pp. 1291–1293
- [13] B ä ä † — † " • • < f — < ' • ' ^ — ' — f Ž • < — " % † • < • „ f " Ž † } á • f Ž — f • † „ † † the Dumas combustion method— Collaborative trial. ä • • — ä " † TM 1994 57064
- [14] F H. et al. < " † ... — † † — † " • • < f — < ' • ' ^ • < — " % † • ... • — † • — „ } — • f • f • f Ž ' • ' " † ... < • • ' • ... Š f " AOAG International, Europe Section 4th International Symposium, Nyon, Switzerland, 1994, 33 pp
- [15] R ä ~ f Ž — f — < ' • ' ^ " < ... † " † • < — f • ... † — ' ... ' • • < % á „ f • † † ' • — Š † < • 1966, XVpp. 117–127
- [16] T ä < — " % † • æ — ' æ ' " — † • • ... ' ~ † " • < ' • ^ f ... — " • ^ ' " † " † † Ž f Ž † • š • † 1969, 46 (4) pp. 419–423

À propos de l'ISO

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une organisation internationale non gouvernementale, indépendante, composée de * organismes nationaux de normalisation. Par ses membres, l'Organisation réunit des experts qui mettent en commun leurs connaissances pour élaborer des Normes internationales d'application volontaire, fondées sur le consensus, pertinentes pour le marché, soutenant l'innovation et apportant des solutions aux enjeux mondiaux.

L'ISO a publié plus de * Normes internationales et publications associées, couvrant la quasi-totalité des secteurs, des technologies à la sécurité des données alimentaires, en passant par l'agriculture et la santé. Pour plus d'informations, consultez le site www.iso.org.

*Novembre

Organisation internationale
de normalisation

Secrétariat central de l'ISO
Chemin de Blandonnet 8
Case Postale 401
CH – 1214 Vernier, Genève,
Suisse

iso.org

© ISO, 2016
Tous droits réservés
ISBN 978-92-67-20692-9





normes

Modèle type de **Norme internationale**

“Modèle du riz”

