



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

Trente-huitième session

Budapest, Hongrie, 8 - 12 mai 2017

**CONFIRMATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX MÉTHODES D'ANALYSE ET PLANS
D'ÉCHANTILLONNAGE FIGURANT DANS LES NORMES CODEX**

1. Le présent document décrit les méthodes d'analyse et/ou d'échantillonnage (Annexes I, II, III, IV, V et VI) proposées par les Comités suivants:

- Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (méthodes d'analyse et plans d'échantillonnage pour les légumes surgelés);
- Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (méthodes d'analyse et échantillonnage pour les produits à base d'algues comestibles du genre Porphyra);
- Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (méthodes d'analyse pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons);
- Comité de coordination FAO/OMS pour l'Afrique (méthodes d'analyse pour le beurre de karité non raffiné);
- Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (méthodes d'analyse pour le cumin, le thym et le poivre noir, blanc et vert); et
- Comité du Codex sur les graisses et les huiles (méthodes d'analyse pour les huiles de poisson).

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES (CCPFV28)¹

NOTE: Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet d'Annexes pour les légumes surgelés (à inclure dans la *Norme pour les légumes surgelés* (CODEX STAN 320-2015) à la Commission pour adoption à l'étape 5/8.

2. Le Comité **est invité à approuver** les méthodes d'analyse et le plan d'échantillonnage de l'Annexe I.

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'ASIE (CCASIA20)²

NOTE: Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de norme pour les produits à base d'algues comestibles du genre Porphyra pour adoption à l'étape 5/8 et les méthodes d'analyse et les plans d'échantillonnage.

3. Le Comité **est invité à approuver** les méthodes d'analyse et les plans d'échantillonnage de l'Annexe II.

¹ REP17/PFV, par. 41 et Annexe IV (Partie II).

² REP17/ASIA, par. 95 et Annexe IV

COMITÉ SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME (CCNFSDU37)³***Méthodes d'analyse concernant des dispositions de la Norme pour les préparations destinées aux nourrissons et les préparations données à des fins médicales spéciales aux nourrissons (CODEX STAN 72-1981)***

4. Le Comité est convenu de soumettre la méthode pour la détermination de la vitamine C dans les préparations destinées aux nourrissons pour approbation et à inclure dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CODEX STAN 234-1999), vu que cette méthode reflète le mieux les récentes méthodes scientifiques d'analyse pour les éléments nutritifs dans les préparations pour nourrissons et étaient entièrement validées pour ces produits (Annexe V, Partie I). Il est demandé au CCMAS de retirer ou de reclasser les méthodes non validées pour les préparations destinées aux nourrissons dans la norme CODEX STAN 234-1999 qui pourraient être remplacées par la méthode susmentionnée.

5. Le Comité **est invité à approuver** les méthodes d'analyse de l'Annexe III et retirer et reclasser les méthodes correspondantes dans la norme CODEX STAN 234-1999.

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE (CCAFRICA22)⁴***Méthode d'analyse pour le beurre de karité***

NOTE: Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de norme pour le beurre de karité non raffiné à la Commission pour adoption à l'étape 5/8 et les méthodes d'analyse pour approbation et à inclure dans la norme CODEX STAN 234-1999.

6. Le Comité **est invité à approuver** les méthodes d'analyse de l'Annexe IV.

COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES (CCSCH3)***Méthodes d'analyse pour le cumin⁵, le thym⁶ et le poivre noir, blanc et vert⁷***

NOTE: Le Comité est convenu de transmettre les projets de normes pour le cumin et le thym à la Commission pour adoption à l'étape 8; et l'avant-projet de norme pour le poivre noir, blanc et vert pour adoption à l'étape 5/8, et les méthodes d'analyse et les plans d'échantillonnage pour approbation et à inclure dans la norme CODEX STAN 234-1999.

7. Les méthodes d'analyse pour le cumin et le thym ont été auparavant examinées par le CCMAS, à sa trente-septième session et des propositions ont été faites pour examen par le CCSCH.⁸

8. Le Comité **est invité à approuver** les méthodes d'analyse et les plans d'échantillonnage de l'Annexe V.

COMITÉ SUR LES GRAISSES ET LES HUILES (CCFO25)***Méthodes d'analyse pour les huiles de poisson***

NOTE: Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de norme pour les huiles de poisson pour adoption à l'étape 8 et les méthodes d'analyse et les plans d'échantillonnage à inclure dans la norme CODEX STAN 234-1999. À sa trente-sixième session, le CCMAS avait déjà approuvé le plan d'échantillonnage et plusieurs méthodes d'analyse pour les huiles de poisson, exceptée la méthode pour la détermination des phospholipides dans l'attente d'éclaircissements de la part du CCFO⁹. La réponse du CCFO est fournie dans le document CX/MAS 17/38/2.

9. Le Comité **est invité à approuver** les méthodes d'analyse de l'Annexe VI.

³ REP17/NFSDU, par. 180-190, Annexe V, Partie I)

⁴ REP17/AFRICA, par. 78 et Annexe III

⁵ REP17/SCH, par. 29 et 57 et Annexe II

⁶ REP17/SCH, par. 38 et 57 et Annexe III

⁷ REP17/SCH, par. 42 et Annexe IV

⁸ REP16/MAS, par. 26 - 28 et Annexe II

⁹ REP15/MAS, par. 21- 26 et Annexe III

ANNEXE I

COMITÉ SUR LES FRUITS ET LÉGUMES TRAITÉS (CCPFV28)**Méthodes d'analyse pour les légumes surgelés**

Produits	Dispositions	Méthode	Principe	Type
Fruits et légumes surgelés	Méthode de décongélation	CAC/RM 32 AOAC 974.25	Décongélation	I
Fruits et légumes surgelés: légumes	Méthode de cuisson	CAC/RM 33	Cuisson	I
Fruits et légumes surgelés (non glacés)	Poids net	CAC/RM 34 AOAC 963.26	Pesée	I
Petits pois surgelés	Teneur en solides insolubles dans l'alcool	CAC/RM 35	Gravimétrie	I
Haricots verts et haricots beurre surgelés	Fils durs	CAC/RM 39	Traction	I
Fruits et légumes surgelés: petits fruits, maïs en grains et maïs en épi	Teneur totale en matière soluble	CAC/RM 43 AOAC 974.25 puis 932.14C	Réfractométrie	I
Fruits et légumes surgelés: petits fruits, poireaux et carottes	Impuretés minérales	CAC/RM 54 AOAC 974.25 puis 971.33	Flottation et sédimentation	I
Fruits et légumes surgelés: pêches, petits fruits	Fruit égoutté/petits fruits égouttés	Tel que décrit dans les normes	Égouttement	I
Épinards surgelés	Matière sèche exempte de chlorure de sodium	Tel que décrit dans les normes	Pesée	I
Pommes de terre frites surgelées	Humidité	AOAC 984.25	Gravimétrie (four à convection)	I
Pommes de terre frites surgelées	Acides gras libres	ISO 660:2009; ou AOCS Cd 3d-63 (09)	Titrimétrie	I

PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LES LÉGUMES SURGELÉS

Plans d'échantillonnage

Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suit:

Niveau de contrôle I - Échantillonnage normal

Niveau de contrôle II - Arbitrages, (taille de l'échantillon pour fin d'arbitrage dans le cadre du Codex), mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1 (Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
Plus de 240 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS INFÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
Plus de 120 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
Plus de 42 000	60	7

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2
(Niveau de contrôle II, NQA = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
Plus de 240 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS INFÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
Plus de 120 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001 – 24 000	48	6
24 001 – 42 000	60	7
Plus de 42 000	72	8

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'ASIE (CCASIA20)**Méthodes d'analyse pour les produits à base d'algues comestibles du genre *Porphyra***

Disposition	Méthode	Principe	Type
Teneur en humidité	AOAC 925.45	Gravimétrie, séchage sous pression atmosphérique	IV
Indice d'acidité	AOCS Cd 3d-63	Titrimétrie	I

Plans d'échantillonnage

Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suit:

Niveau de contrôle I - Échantillonnage normal

Niveau de contrôle II - Conflits (effectif de l'échantillon aux fins d'arbitrage dans le cadre du Codex), mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1

(Niveau de contrôle I, NAQ = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	6	1
4 801 - 24 000	13	2
24 001 - 48 000	21	3
48 001 - 84 000	29	4
84 001 - 144 000	38	5
144 001 - 240 000	48	6
plus de 240 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	6	1
2 401 - 15 000	13	2
15 001 - 24 000	21	3
24 001 - 42 000	29	4
42 001 - 72 000	38	5
72 001 - 120 000	48	6
plus de 120 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	6	1
601 - 2 000	13	2
2 001 - 7 200	21	3
7 201 - 15 000	29	4

15 001 - 24 000	38	5
24 001 - 42 000	48	6
plus de 42 000	60	7

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2
(Niveau de contrôle II, NAQ = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	13	2
4 801 - 24 000	21	3
24 001 - 48 000	29	4
48 001 - 84 000	38	5
84 001 - 144 000	48	6
144 001 - 240 000	60	7
plus de 240 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	13	2
2 401 - 15 000	21	3
15 001 - 24 000	29	4
24 001 - 42 000	38	5
42 001 - 72 000	48	6
72 001 - 120 000	60	7
plus de 120 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	13	2
601 - 2 000	21	3
2 001 - 7 200	29	4
7 201 - 15 000	38	5
15 001 - 24 000	48	6
24 001 - 42 000	60	7
plus de 42 000	72	8

Annexe III

COMITÉ SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIÉTÉTIQUES OU DE RÉGIME (CCNFSDU38)**Méthodes d'analyse pour les préparations destinées aux nourrissons**

Disposition	Méthode	Principe	Type
Vitamine C	AOAC 2012.22 ISO/DIS 20635	HPLC	II
Chrome, sélénium, molybdène	AOAC 2011.19 ISO 20649 IDF 235	ICP-MS	II ¹⁰

Annexe IV

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE (CCAFRICA22)**Méthode d'analyse pour le beurre de karité**

Disposition	Méthode
Teneur en eau	AOAC 920.116 IUPAC 2.60 ISO 662:1998
Teneur en acides gras libres: indice d'acide et acidité	ISO 660:1996 IUPAC 2.201
Densité relative	IUPAC 2.101
Indice de saponification	ISO 3657:1998 (révisée en 1992) IUPAC 2.202
Indice d'iode	AOAC 925.56 ISO 3961:1999
Indice de peroxyde	AOCS cd. 8b – 90 IUPAC 2501 ISO 3960: 2005
Constituants insaponifiables	ISO 3596-1: 1996 IUPAC 2.401
Impuretés insolubles	ISO 663: 2000 IUPAC 2604
Point de fusion	ISO 6321:2002
Plomb	ISO 12193:1994 AOAC 972.25 AOAC 994.02 IUPAC 2632
Arsenic	AOAC 952.13 IUPAC 3136
Fer	ISO 8294: 1994 AOAC 990.05 IUPAC 2631

¹⁰ Soumis au CCMAS pour réexaminer la classification de la méthode comme Type II (se référer au document CX/MAS 17/38/2)

Annexe V

COMITÉ SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES (CCSCH3)**Méthodes d'analyse et plans d'échantillonnage pour le cumin**

Disposition	Méthode	Principe	Type
Humidité	ISO 760:1978/ISO 939:1980 AOAC 2001.12	Titration Distillation	À déterminer
Totales des cendres	ISO 928:1997	Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930:1997	Gravimétrie	I
Huiles volatiles	ISO 6571:2008	Distillation / Volumétrie	I
Matière végétale étrangère	ISO 927:2009	Examen visuel / Gravimétrie	I
Matières étrangères	ISO 927:2009	Examen visuel / Gravimétrie	I
Domage dus à les insectes	Méthode V-8 pour les épices, condiments, saveurs et drogues (Manuel de procédure Macroanalytique, Bulletin technique de la FDA n°5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceRese	Examen visuel	IV
Excréments de mammifères	Bulletin technique de l'USFDA V.39 B du Manuel de procédures macroanalytiques (pour le cumin entier) AOAC 993.27 (pour le cumin moulu)	Examen visuel (pour le cumin entier)	IV
		Méthode de détection enzymatique (pour le cumin moulu)	III
Domage dus à des moisissures	Méthode V-8 pour les épices, condiments, saveurs et drogues (Manuel de procédure Macroanalytique, Bulletin technique de la FDA n°5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceRese/arch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visuel	IV

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE**Plans d'échantillonnage**

Le niveau de contrôle approprié est sélectionné comme suit :

Niveau de contrôle I - Échantillonnage Normal

Niveau de contrôle II - Différends (Taille d'échantillonnage à des fins d'arbitrage du Codex), contrôle ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1

(Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
Plus de 240 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS INFÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
Plus de 120 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
Plus de 42 000	60	7

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2
(Niveau de contrôle II, NQA = 2,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
Plus de 240 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS INFÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
Plus de 120 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	13	2
601 - 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 - 15 000	38	5
15 001 - 24 000	48	6
24 001 - 42 000	60	7
Plus de 42 000	72	8

Méthodes d'analyse et plans d'échantillonnage pour le thym

Paramètre	Méthode	Principe	Type
Humidité	ISO 760:1978/ISO 938:1980 AOAC 2001.12	Titration Distillation	A déterminer
Totales des cendres	ISO 928:1997	Gravimétrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	ISO 930:1997	Gravimétrie	I
Huiles volatiles	ISO 6571:2008	Distillation / Volumétrie	I
Matière végétale étrangère	ISO 927:2009	Examen visuel / Gravimétrie	I
Matières étrangères	ISO 927:2009	Examen visuel / Gravimétrie	I
Excrément de mammifères	Bulletin technique de l'USFDA V.39 B du Manuel de procédures macroanalytiques (pour le thym entier) AOAC 993.27 (pour le thym moulu)	Examen visuel (pour le thym entier)	IV
		Méthode de détection enzymatique (pour le thym moulu)	III
Domage dus aux insectes	Méthode V-8 pour les épices, condiments, saveurs et drogues (Manuel de procédure Macroanalytique, Bulletin technique de la FDA n°5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visuel	IV
Domage dus à des moisissures	Méthode V-8 pour les épices, condiments, saveurs et drogues (Manuel de procédure Macroanalytique, Bulletin technique de la FDA n°5) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visuel	IV

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE**Plans d'échantillonnage**

Le niveau de contrôle approprié est sélectionné comme suit :

Niveau de contrôle I - Échantillonnage normal

Niveau de contrôle II - Différents (Taille d'échantillonnage à des fins d'arbitrage du Codex), contrôle ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

Tableau 4: PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1
(Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
Plus de 240 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS INFÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
Plus de 120 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
Plus de 42 000	60	7

Tableau 5: PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2**(Niveau de contrôle II, NQA = 2,5)**

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
Plus de 240 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS INFÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
Plus de 120 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 - 15 000	38	5
15 001 - 24 000	48	6
24 001 - 42 000	60	7
Plus de 42 000	72	8

Méthodes d'analyse et plans d'échantillonnage pour le poivre noir, blanc et vert

Disposition	Méthode	Principe	Type
Densité apparente	ISO 959-1: 1998 ISO 959-2: 1998	Séparation par densité	IV
Baies légères	ISO 959-1: 1998	Flottaison	IV
Matières végétales étrangères et corps étrangers	ISO 927: 2009	Examen visuel	IV
Baies noires	Séparation physique et pesage ISO 959-2: 1998	Examen visuel	IV
Baies cassées	Séparation physique et pesage ISO 959-2: 1998	Examen visuel	IV
Baies moisies	Bulletin technique USFDA V.39 B du Manuel de procédures macroanalytiques	Examen visuel	IV
Baies souillées d'insectes	Bulletin technique USFDA V.39 B du Manuel de procédures macroanalytiques	Examen visuel	IV
Têtes d'épingle ou baies brisées	Séparation physique et pesage ISO959-1: 1998	Examen visuel	IV
Excréments de mammifères et / ou autres excréments	i) Bulletin technique de l'USFDA V.39 B du Manuel de procédures macroanalytiques (pour le poivre entier) ii) AOAC 993.27 (pour le poivre moulu)	Examen visuel (pour le poivre entier) Méthode de détection enzymatique (pour le poivre moulu)	IV III
Teneur en humidité	AOAC 986.21 ISO 939: 1980	Distillation	I
Cendres totales	AOAC 941.12 ISO 928: 1997	Gravimétrie	I
Extrait d'éther non volatil	AOAC 940.29 ISO 1108	Extraction Soxhlet	I
Huiles volatiles	AOAC 962.17 ISO 6571: 2008	Distillation	I
Contenu Piperine	AOAC 987.07 ISO 5564	Spectrophotométrie	I
Cendres insolubles dans l'acide	AOAC 941.12 ISO930: 1997	Gravimétrie	I
Fibre brute	AOAC 920.169 ISO 5498	Gravimétrie	I

PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE

Plans d'échantillonnage

Le niveau de contrôle approprié est sélectionné comme suit :

Niveau de contrôle I - Échantillonnage normal

Niveau de contrôle II - Différents (Taille d'échantillonnage à des fins d'arbitrage du Codex), contrôle ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

Plan d'échantillonnage 1
(Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2.2 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
Plus de 240 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS INFÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
Plus de 120 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
Plus de 42 000	60	7

Plan d'échantillonnage 2
(Niveau de contrôle II, NQA = 2,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
Plus de 240 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS INFÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120 000	60	7
Plus de 120 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Taille du lot (N)	Taille de l'échantillonnage (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 - 15 000	38	5
15 001 - 24 000	48	6
24 001 - 42 000	60	7
Plus de 42 000	72	8

COMITÉ SUR LES GRAISSES ET LES HUILES (CCFO25)***Méthode d'analyse pour les huiles de poisson***

Dispositions	Méthode
Indice de p-anisidine	Pharmacopée européenne 2.5.36
Phospholipides	USP-FCC10 1S (huile de krill): Teneur en phospholipides totaux par analyse RMN qualitative et quantitative
Triglycérides	USP 38 (triglycérides d'acides oméga 3): teneur en oligomères et glycérides partiels; Pharmacopée européenne 01/2008/1352 (triglycérides d'acides oméga 3): Oligomères et glycérides partiels; AOCS Cd 11d-96 (détermination de mono- et diglycérides par HPLC-ELSD)