

norme française

NF ISO 11868**Juin 1998**Indice de classement : **V 04-356****ICS : 67.100.10**

Lait traité thermiquement

Détermination de la teneur en lactulose

Méthode par chromatographie liquide à haute performanceE : Heat-treated milk — Determination of lactulose content —
Method using high-performance liquid chromatographyD : Hitzebehandelte Milch — Bestimmung des Lactulosegehaltes —
HPLC-Verfahren

Norme française homologuée

par décision du Directeur Général de l'AFNOR le 5 mai 1998 pour prendre effet le 5 juin 1998.

Correspondance

Le présent document reproduit intégralement la norme internationale ISO 11868:1997.

Analyse

Le présent document prescrit une méthode par chromatographie liquide haute performance pour la détermination de la teneur en lactulose dans le lait traité thermiquement (lait écrémé ou entier), afin de distinguer le lait stérilisé UHT du lait stérilisé en bouteille. Cette méthode doit être utilisée en cas de litige.

Descripteurs

Thésaurus International Technique : lait, lait stérilisé, lait UHT, traitement thermique, méthode d'analyse, chromatographie liquide haute performance, dosage, lactulose.

Modifications

Corrections

Éditée et diffusée par l'Association Française de Normalisation (AFNOR), Tour Europe 92049 Paris La Défense Cedex
Tél. : 01 42 91 55 55 — Tél. international : + 33 1 42 91 55 55



Membres de la commission de normalisation**Président : MME IMBERT****Secrétariat : MME DE GRANDIS — AFNOR**

M	ARROUY	CELIA SA
M	BAL FONTAINE	LCI
MME	BOSSERDET	ENTREMONT SA
MME	BOUNIOL	CNEVA LCHA
M	BOURGUIGNON	MIN ECONOMIE — DGCCRF
M	BROUARD	NESTLE FRANCE
MME	BUREL	CNIEL
M	CHICOT	MIN DEFENSE — SCERCAT
MME	DAVY	BESNIER BRIDEL RECHERCHE & DEVELOPPEMENT
MME	DELFAUT	ATLA
MLLE	FLOC'HLAY	MIN ECONOMIE — DGCCRF LABORATOIRE INTERREGIONAL DE RENNES
MME	FRIGOUT	SOGEPS
MME	IMBERT	FROMAGERIES BEL
M	LALOUX	CNEVA LCHA
M	LERAY	INRA
M	LESTOILLE	MIN AGRICULTURE — DION GENERALE ALIMENTATION
M	LEYSSIEUX	BOEHRINGER MANNHEIM FRANCE SA
M	MOUILLET	SSHA ISHA
MME	NICOLAS	CNEVA LCHA
M	NOBIRON	LAITA SA
M	POMA	CEDILAC
M	RIALLAND	BESNIER BRIDEL RECHERCHE & DEVELOPPEMENT
M	ROTEREAU	CNIEL
MME	SAUGUES	MIN ECONOMIE — DGCCRF LABORATOIRE INTERREGIONAL
MME	VERETOUT	MIN ECONOMIE — DGCCRF LABORATOIRE INTERREGIONAL DE MASSY

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 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.

La Norme internationale ISO 11868 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 5, *Lait et produits laitiers*, en collaboration avec la Fédération internationale de laiterie (FIL) et l'AOAC INTERNATIONAL, et sera également publiée par ces organismes.

Les annexes A, B et C de la présente Norme internationale sont données uniquement à titre d'information.