

MINISTERE DU COMMERCE

Arrêté du 16 Ramadhan 1426 correspondant au 19 octobre 2005 rendant obligatoire la méthode de détermination de l'humidité de la viande et des produits de la viande.

— — — —

Le ministre du commerce,

Vu le décret présidentiel n° 05-161 du 22 Rabie El Aouel 1426 correspondant au 1er mai 2005 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes ;

Vu le décret exécutif n° 02-453 du 17 Chaoual 1423 correspondant au 21 décembre 2002 fixant les attributions du ministre du commerce ;

Vu l'arrêté interministériel du 19 Chaoual 1417 correspondant au 26 février 1997 relatif aux conditions de préparation et de commercialisation des merguez ;

Vu l'arrêté du 24 Rabie Ethani 1421 correspondant au 26 juillet 2000, modifié et complété, relatif aux règles applicables à la composition et à la mise à la consommation des produits carnés cuits ;

Arrête :

Article 1er. — En application des dispositions de l'article 19 du décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990, modifié et complété, susvisé, le présent arrêté a pour objet de rendre obligatoire la méthode de détermination de l'humidité de la viande et des produits de la viande.

Art. 2 — Pour la détermination de l'humidité de la viande et des produits de la viande, les laboratoires du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes et les laboratoires agréés à cet effet doivent employer la méthode décrite en annexe.

Cette méthode doit être également utilisée par le laboratoire lorsqu'une expertise est ordonnée.

Art. 3 — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République algérienne démocratique et populaire.

Fait à Alger, le 16 Ramadhan 1426 correspondant au 19 octobre 2005.

Lachemi DJAABOUBE.

ANNEXE

**METHODE DE DETERMINATION
DE L'HUMIDITE DE LA VIANDE
ET DES PRODUITS DE LA VIANDE**

1. DEFINITION

Humidité des viandes et produits à base de viande : perte de masse obtenue conformément aux conditions opératoires décrites ci-après. L'humidité s'exprime en pourcentage en masse.

2. PRINCIPE

Après formation d'un mélange homogène de la prise d'essai avec du sable et de l'éthanol, et présechage de ce mélange sur un bain d'eau, dessiccation à 103 ± 2 °C jusqu'à masse constante.

3. REACTIFS

3.1 Sable. Utiliser la fraction de sable qui passe à travers un tamis de 1,4 mm d'ouverture de maille, et qui reste sur un tamis de 250 µm.

Laver le sable à l'eau courante, puis le faire bouillir dans de l'acide chlorhydrique, $\rho_{20} = 1,19$ g/ml, dilué (1+1), pendant 30 min, en remuant continuellement. Répéter cette opération avec une nouvelle portion d'acide, jusqu'à ce que l'acide ne vire plus au jaune après ébullition.

Laver alors le sable avec de l'eau distillée jusqu'à ce que la recherche des chlorures donne un résultat négatif. Sécher le sable à une température comprise entre 150 et 160 °C et le conserver dans un flacon hermétiquement fermé.

3.2 Ethanol, au moins 95% (V/V).

4. APPAREILLAGE

4.1 Hachoir à viande, type de laboratoire, muni d'une plaque dont les trous ont un diamètre n'excédant pas 4 mm.

4.2 Capsule plate, en porcelaine ou en métal (par exemple, en nickel, en aluminium ou en acier inoxydable), de 60 mm de diamètre minimal et d'environ 25 mm de hauteur.

4.3 Fine baguette en verre, aplatie à une extrémité et de longueur légèrement supérieure au diamètre de la capsule.

4.4 Etuve, à chauffage électrique, réglable à 103 ± 2 °C.

4.5 Bain d'eau.

4.6 Dessiccateur, garni d'un agent déshydratant efficace.

4.7 Balance analytique.

5. ECHANTILLON

5.1 Utiliser un échantillon représentatif initial d'au moins 200g, prélevé selon la méthode d'échantillonnage et de préparation de l'échantillon pour l'essai de la viande et des produits de la viande.

5.2 Conserver l'échantillon de façon à éviter sa détérioration et tout changement dans sa composition.

6. MODE OPERATOIRE

6.1 Préparation de l'échantillon

Rendre l'échantillon homogène par au moins deux broyages dans le hachoir (4.1) et en le mélangeant. Introduire l'échantillon dans un flacon étanche rempli complètement et le conserver de façon à éviter sa détérioration et tout changement dans sa composition. Analyser l'échantillon aussi rapidement que possible, mais toujours dans les 24 heures.

6.2 Prise d'essai

Sécher la capsule (4.2) contenant une quantité de sable (3.1) égale à trois ou quatre fois la masse de la prise d'essai et la baguette en verre (4.3) pendant 30 min dans l'étuve (4.4) réglée à 103 ± 2 °C.

Après refroidissement de l'ensemble dans le dessiccateur (4.6) jusqu'à la température ambiante, peser à 0,001 g près.

Transvaser de 5 à 10 g de l'échantillon dans la capsule et peser à nouveau à 0,001 g près.

6.3 Détermination

Ajouter 5 à 10 ml d'éthanol (3.2), selon la masse de la prise d'essai, et remuer la masse au moyen de la baguette en verre (4.3).

Placer la capsule et son contenu sur le bain d'eau (4.5), réglé à une température comprise entre 60 et 80 °C, de manière à éviter les projections, et maintenir le chauffage jusqu'à ce que l'éthanol se soit évaporé ; agiter de temps en temps.

Chauffer la capsule et son contenu pendant 2 h dans l'étuve (4.4) réglée à 103 ± 2 °C. Retirer la capsule et son contenu de l'étuve et la placer dans le dessiccateur (4.6).

Laisser refroidir la capsule et son contenu jusqu'à la température ambiante et peser à 0,001 g près.

Répéter les opérations de chauffage en étuve, de refroidissement et de pesée jusqu'à ce que les résultats de deux pesées consécutives, séparées par un chauffage de 1 h, ne diffèrent pas de plus de 0,1 % de la masse de la prise d'essai.

Effectuer deux déterminations sur le même échantillon préparé.

7. EXPRESSION DES RESULTATS

7.1 Mode de calcul et formule

L'humidité de l'échantillon "w" en pourcentage en masse, est égale à :

$$w = \frac{m_1 m_2}{m_1 - m_0} \times 100\%$$

Où :

m_0 est la masse, en grammes, de la capsule, de la baguette et du sable;

m_1 est la masse, en grammes, de la capsule, de la baguette, du sable et de la prise d'essai, avant séchage;

m_2 est la masse, en grammes, de la capsule, de la baguette, du sable et de la prise d'essai, après séchage.

Prendre comme résultat la moyenne arithmétique des deux déterminations, si les conditions de répétabilité (voir 7.2) sont remplies.

Noter le résultat avec une décimale.

7.2 Répétabilité

La différence entre les résultats de deux déterminations, effectuées simultanément, ou rapidement l'une après l'autre par le même analyste, ne doit pas être supérieure à 0,5g d'humidité pour 100 g d'échantillon.

— — — —