

## **Ordonnance concernant la prise en charge du beurre**

du 5 septembre 1991

Approuvée par l'Office fédéral de l'agriculture le 21 août 1991

---

*L'Union centrale des producteurs suisses de lait (Union centrale),*

vu l'article 11, 5<sup>e</sup> alinéa, de l'ordonnance du 20 décembre 1989<sup>1)</sup> concernant l'arrêté sur le statut du lait, la loi sur la commercialisation du fromage et l'arrêté sur l'économie laitière 1988,

*arrête:*

### **Section 1: Dispositions générales**

#### **Article premier** Objet

La présente ordonnance régleme la prise en charge du beurre fabriqué dans les fromageries, les centres de centrifugation, les exploitations d'alpage et par les producteurs particuliers (producteurs de beurre).

#### **Art. 2** Exigences générales de qualité

Le beurre doit satisfaire aux dispositions en matière de qualité fixées dans l'ordonnance du 26 mai 1936<sup>2)</sup> sur les denrées alimentaires.

### **Section 2: Livraison du beurre**

#### **Art. 3**

<sup>1</sup> Les producteurs de beurre sont tenus de livrer le beurre sous forme de mottes à la station de prise en charge compétente.

<sup>2</sup> Les prescriptions suivantes doivent être observées:

- a. les mottes doivent avoir une surface lisse et des arêtes bien formées;
- b. chaque motte doit avoir un poids supplémentaire net de 0,5 pour cent;
- c. il est interdit de mélanger du beurre de différentes fabrications pour mouler une motte.

<sup>3</sup> Les mottes moulées dans une fromagerie doivent avoir:

- a. une longueur de 25,5 cm;
- b. une largeur de 22,5 cm;
- c. une hauteur de 17,5 cm;
- d. un poids de 10 kg (éventuellement moins pour le reste de beurre).

RS 916.357.2

<sup>1)</sup> RS 916.350.181.1; RO 1991 1441

<sup>2)</sup> RS 817.02

<sup>4</sup> Les mottes de beurre doivent être emballées avec soin immédiatement après la fabrication avec le matériel prescrit par la station de prise en charge du beurre. Chaque emballage doit mentionner:

- a. la sorte de beurre;
- b. le numéro de l'exploitation;
- c. la date de fabrication;
- d. le poids (uniquement pour les exploitations d'alpage, les centres de centrifugation, les producteurs particuliers et lorsque la motte ne pèse pas 10 kg).

<sup>5</sup> Après avoir été emballé, le beurre sera conservé à l'abri de la lumière et au frais jusqu'au moment du transport.

<sup>6</sup> Le beurre présentant des défauts manifestes de goût et d'odeur ou provenant d'une mauvaise fabrication en portera expressément la mention.

<sup>7</sup> En principe, le beurre à livrer est du beurre de crème douce. On peut cependant convenir avec la station de prise en charge de livrer du beurre acidifié. L'utilisation de levain doit faire l'objet d'un accord avec la station de prise en charge.

### **Section 3: Prise en charge du beurre**

#### **Art. 4**   Prise en charge

Les stations de prise en charge reçoivent tout le beurre fabriqué par les producteurs de leur rayon.

#### **Art. 5**   Contrôle lors de la réception

Les stations de prise en charge vérifient que les mottes sont correctement emballées et que les mentions sont correctes.

#### **Art. 6**   Contrôle de la qualité

<sup>1</sup> Les stations de prise en charge jugent la qualité du beurre selon les critères exposés aux annexes 1 et 2.

<sup>2</sup> Au moment du contrôle de la qualité, le beurre ne doit pas avoir plus de huit jours.

<sup>3</sup> Le contrôle de la qualité est soumis aux prescriptions des annexes 3 et 4.

<sup>4</sup> Les stations de prise en charge sont tenues d'établir le procès-verbal des résultats obtenus lors du contrôle de la qualité.

#### **Art. 7**   Transfert du beurre

Après l'avoir stocké de manière appropriée, la station de prise en charge envoie le beurre à la Centrale suisse du ravitaillement en beurre (BUTYRA) en indiquant sa qualité. La facture destinée à la BUTYRA porte sur la quantité de beurre que la station de prise en charge a payée au producteur.

#### **Section 4: Réclamations**

##### **Art. 8** Modalités générales

<sup>1</sup> Si le beurre livré ne correspond pas aux critères de qualité, la station de prise en charge en informe le producteur et indique les défauts constatés.

<sup>2</sup> Le producteur peut exiger que le beurre qui a fait l'objet d'une réclamation soit soumis à un examen de vérification selon les articles 9 ou 10.

<sup>3</sup> Si le producteur renonce à l'examen de vérification, on présume, en cas de recours, que la réclamation de la station de prise en charge était justifiée.

<sup>4</sup> Si l'examen de vérification montre que la réclamation n'était pas fondée, le centre de prise en charge taxe le beurre qui a fait l'objet de la réclamation selon les résultats de l'examen.

##### **Art. 9** Réclamations fondées sur l'analyse sensorielle

<sup>1</sup> La station de prise en charge informe sans délai le producteur de toute réclamation fondée sur l'analyse sensorielle. A la demande du producteur, elle confirme la réclamation par écrit.

<sup>2</sup> Le producteur peut exiger d'avoir accès à sa livraison le jour même ou le lendemain de la réclamation afin de se faire une idée de la qualité du beurre qu'il a fourni.

<sup>3</sup> Lorsqu'un producteur doute que la réclamation soit justifiée, il peut exiger, après notification du résultat par la station de prise en charge ou examen personnel, que l'expert local de l'Office fédéral de l'agriculture examine les résultats. Une telle requête doit être inscrite au procès-verbal de la station de prise en charge et signée sur place ou transmise à la station concernée par télégramme, lequel sera suivi d'une confirmation écrite.

<sup>4</sup> La station de prise en charge invite immédiatement l'expert compétent à procéder à l'examen de vérification.

<sup>5</sup> L'examen de vérification doit être effectué dans les 48 heures suivant l'avis de réclamation, dans les locaux de la station de prise en charge. Le producteur de beurre peut assister à l'examen. La station de prise en charge doit l'informer le plus tôt possible de l'heure à laquelle il aura lieu.

<sup>6</sup> L'expert doit rédiger un bref rapport sur l'examen et en faire parvenir un exemplaire à chacune des parties ainsi qu'à l'Union centrale.

##### **Art. 10** Réclamations fondées sur les analyses en laboratoire

<sup>1</sup> Le producteur est à aviser par écrit, dans les 24 heures qui suivent l'analyse, de toute réclamation fondée sur les analyses en laboratoire (teneur en graisse insuffisante, phosphatase positive du beurre pasteurisé, degré d'acidité trop élevé de la graisse).

<sup>2</sup> Lorsque la station de prise en charge fait une réclamation en raison d'une teneur en graisse insuffisante ou d'une réaction positive de la phosphatase, le producteur peut exiger, dans les 24 heures suivant la réception des résultats, qu'ils soient vérifiés par la Station fédérale de recherches laitières de Liebefeld-Berne (station de recherches). Une telle requête doit être inscrite au procès-verbal de la station de prise en charge et signée sur place ou transmise à la station concernée par télégramme ou télécopie.

<sup>3</sup> Si la réclamation est fondée sur une teneur d'acidité trop élevée de la graisse, le producteur peut exiger, dans les 24 heures, que l'analyse en question soit répétée en sa présence.

<sup>4</sup> La station de prise en charge invite immédiatement la station de recherches à procéder à l'examen de vérification et lui envoie l'échantillon contesté.

<sup>5</sup> La station de recherches analyse l'échantillon dans les sept jours et envoie aux deux parties et à l'Union centrale un rapport écrit sur les résultats.

#### **Art. 11** Conservation

<sup>1</sup> La station de prise en charge doit mettre de côté et conserver de façon appropriée la motte contestée jusqu'à l'expiration du délai imparti pour l'examen de vérification.

<sup>2</sup> Le beurre qui fait l'objet d'une réclamation ne doit pas être rendu au producteur.

#### **Art. 12** Beurre avarié

<sup>1</sup> La station de prise en charge met de côté tout le beurre qu'elle considère comme avarié en raison des critères sensoriels de qualité ou du degré d'acidité de la graisse.

<sup>2</sup> La station de prise en charge doit détruire le beurre avarié aux frais du producteur.

#### **Art. 13** Coûts de l'examen de vérification

<sup>1</sup> Si l'examen de vérification confirme les résultats de la station de prise en charge et que le fournisseur renonce à faire recours, la station de prise en charge peut en imputer les frais au producteur.

<sup>2</sup> Si le producteur fait recours, les frais sont réglés dans le cadre de l'action principale.

<sup>3</sup> Quels que soient les résultats de l'examen de vérification, la station de prise en charge répond des coûts envers le service chargé de l'examen.

#### **Art. 14** Déclaration des réclamations et service de consultation

<sup>1</sup> Les stations de prise en charge signalent par écrit toutes les réclamations au responsable du Service d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière.

<sup>2</sup> L'inspecteur offre conseils et assistance au producteur afin que celui-ci prenne des mesures pour fabriquer du beurre de qualité irréprochable.

### **Section 5: Tâches de l'Union centrale**

#### **Art. 15**

<sup>1</sup> L'Union centrale surveille l'application de cette ordonnance en collaboration avec la BUTYRA.

<sup>2</sup> En collaboration avec la BUTYRA, elle donne des instructions et des conseils aux employés des stations de prise en charge responsables de la réception du beurre.

<sup>3</sup> En collaboration avec la BUTYRA et à la demande de l'Office fédéral de l'agriculture, l'Union centrale donne des instructions aux experts (art. 9, 3<sup>e</sup> al.).

<sup>4</sup> Elle peut donner des instructions aux stations de prise en charge concernant l'application de la présente ordonnance.

### **Section 6: Voies de recours**

#### **Art. 16**

<sup>1</sup> Il est possible de recourir dans les 30 jours auprès de l'Office fédéral de l'agriculture contre les décisions de la station de prise en charge.

<sup>2</sup> La procédure de recours est régie par la loi sur la procédure administrative<sup>1)</sup>.

### **Section 7: Dispositions finales**

#### **Art. 17** Abrogation du droit en vigueur

Les instructions du 17 mars 1989<sup>2)</sup> sur la prise en charge du beurre fabriqué dans les fromageries sont abrogées.

#### **Art. 18** Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> novembre 1991.

5 septembre 1991

Union centrale des producteurs suisses de lait:  
Le président, Reichling  
Le directeur, Lüthi

34741

<sup>1)</sup> RS 172.021

<sup>2)</sup> RO 1989 919

*Annexe 1*  
(art. 6)**Exigences de qualité****1. Analyse sensorielle**

Conformément au schéma officiel de taxation du 10 avril 1991, le beurre de première qualité doit obtenir plus de 3 points dans chaque rubrique, celui de deuxième qualité plus de 1 point et le beurre pour la fonte plus de 0,5 point.

La rubrique la plus mal notée détermine le niveau de qualité.

Le beurre qui obtient 0,5 point ou moins dans une des rubriques est considéré avarié. Est en particulier qualifié d'avié le beurre moisi.

**2. Teneur**

Le beurre livré doit contenir au minimum 83,0 pour cent de matière grasse en poids de graisse de lait conformément à l'article 92 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires.

**3. Phosphatase**

Le beurre désigné comme beurre pasteurisé présente une réaction négative de la phosphatase.

**4. Acidité de la graisse**

Le beurre dont l'acidité est supérieure à 20 mmol par kilo de graisse doit être utilisé pour la fonte. Si l'acidité est supérieure à 80 mmol/kg, le beurre est avarié.

**Schéma officiel de taxation du beurre**

(établi par la commission de contrôle du beurre de l'UCPL en accord avec la BUTYRA et l'USAL)

Points	Odeur et goût	Consistance	Aspect
5	<i>Qualité supérieure</i> pur, fin, goût fin de beurre de fromagerie ou de petit-lait (seulement valable pour le beurre de fromagerie et de petit-lait)	Pointage WATOR 1 ou 2 compact, bien égalisé, sec	Couleur naturelle, aspect uniforme
4	<i>Qualité normale</i> légers écarts	Pointage WATOR 3 pas tout à fait compact, surfaces pas tout à fait compactes, légèrement cassant	Légers écarts
3	<i>Défectueux</i> impur, goût de vieux, goût de cuit, odeur ou goût de moisi et de levure, odeur ou goût étranger, trop mûr, étouffé, oxydé, très légèrement rance	Pointage WATOR 4 trop travaillé, pâteux, grumeleux, cassant, surfaces mal travaillées	Bicolore, rayé
2	<i>Très défectueux</i> impur, légèrement rance, goût de métal, étouffé, odeur ou goût étranger, odeur ou goût de moisi et de levure	Pointage WATOR 5 laiteux, sablonneux	Bicolore, rayé, avec des particules étrangères

Points	Odeur et goût	Consistance	Aspect
1	<i>Beurre pour la fonte</i> rance, léger goût de poisson, légèrement suiffeux, huileux et gras	Pointage WATOR 6 mal travaillé, graves défauts de consistance et de structure	Souillé
0	<i>Avarié</i> moisi, très rance, goût de poisson, suiffeux, huileux, goût d'huile de morue		Très souillé
<i>Remarques</i>			
a. la rubrique la plus mal notée détermine le niveau de qualité.			
b. en vertu de l'ODA, le beurre de petit-lait est un produit semi-fini, qui ne doit pas être commercialisé.			
<i>Qualités</i>			
Beurre de choix	> 4 points		
1 <sup>re</sup> qualité	> 3 points		
2 <sup>e</sup> qualité	> 1 point		
Beurre pour la fonte	> 0,5 point		
Avarié	≤ 0,5 point		

34741



*Annexe 3*  
(art. 6, 3<sup>e</sup> al.)

## **Contrôle de la qualité**

### **1. Analyse sensorielle**

Chaque livraison ou charge de fabrication est soumise au contrôle sensoriel de la qualité. Le 4<sup>e</sup> alinéa de la présente ordonnance règle la procédure de réclamation.

### **2. Analyse de la teneur**

On prélève au moins deux mottes de beurre par mois chez chaque producteur et on les soumet à une analyse de la teneur en eau selon l'annexe 4. On effectue des contrôles plus fréquents chez les producteurs dont le beurre est souvent de mauvaise qualité. En outre, il faut déterminer la matière sèche non grasse selon l'annexe 4 lorsque les échantillons contiennent plus de 16,5 pour cent d'eau. Ces deux chiffres servent à calculer la teneur en graisse du beurre. On prend comme teneur en graisse de la charge de fabrication (production du jour) le résultat de l'échantillon. Le 4<sup>e</sup> alinéa de la présente ordonnance règle la procédure de réclamation.

Lorsqu'elle reçoit du beurre (production du jour) qui contient moins de 83 pour cent de graisse, la station de prise en charge calcule la quantité de beurre à payer selon la formule suivante:

$$\frac{\text{Production du jour (en kg)} \times \text{teneur en graisse (\%)}}{83,0}$$

Le producteur sera payé pour cette quantité. En outre, il supportera les frais de l'analyse.

Les résultats des analyses effectuées pendant un mois doivent être transmis par écrit aux fromageries dans le courant des deux semaines suivantes.

### **3. Phosphatase**

On prélève au moins une motte de beurre pasteurisé par mois chez chaque producteur et on la soumet à une analyse de la phosphatase selon l'annexe 4. Si la phosphatase est positive, le beurre en question (production du jour) est déclassé et il est réputé comme beurre non pasteurisé. Après l'avoir annoncé au producteur, la station de prise en charge contrôle la production des trois jours suivants. Le producteur supporte les frais de ces contrôles. Si la phosphatase est négative lors des trois contrôles, on reprend les analyses mensuelles. Le 4<sup>e</sup> alinéa de la présente ordonnance règle la procédure de réclamation.

**4. Acidité de la graisse**

Si le beurre est rance, il faut déterminer l'acidité de la graisse selon l'annexe 4. Lorsqu'il doit être utilisé pour la fonte ou qualifié de beurre avarié, on applique le 4<sup>e</sup> alinéa de la présente ordonnance. La charge de fabrication (production du jour) est présumée avoir le même degré d'acidité que l'échantillon.

Le producteur supporte les frais de contrôle de l'acidité lorsque celui-ci s'ajoute à une analyse sensorielle.

34741

*Annexe 4*  
(art. 6, 3<sup>e</sup> al.,  
annexe 3, ch. 2 à 4)

## Directives relatives à l'analyse en laboratoire

### 1. Détermination de la teneur en eau du beurre par méthode gravimétrique

#### *Principe*

Séchage à 102° C d'une masse connue de beurre homogénéisé, et détermination de la teneur en eau par pesée de la perte de masse.

#### *Appareillage*

- Balance analytique, sensibilité de 1 mg
- Etuve à dessiccation, 102° C +/- 2° C
- Capsules en métal anticorrosif, diamètre de 7 cm, hauteur de 2,5 cm
- Récipient cylindrique en verre avec bouchon, diamètre de 4 cm, hauteur de 14 cm

#### *Mode opératoire*

- Stocker le beurre à 15° C avant l'analyse.
- Couper au milieu d'une plaque de beurre de 200 g un morceau d'une largeur d'environ 1 cm dans le sens de la longueur, couper les deux extrémités de la sonde (env. 1 cm), mettre le reste dans un récipient cylindrique en verre et fermer celui-ci.
- Déterminer préalablement la tare des capsules en métal anticorrosif.
- Bien remuer les échantillons avec une grosse baguette de verre afin de les rendre entièrement homogènes. ATTENTION! Cette opération ne doit pas durer plus d'une minute.
- Prélever du cylindre en verre avec la baguette de verre une couche de beurre d'une épaisseur d'environ 1,5 cm.
- Prélever avec une spatule une noix de beurre d'environ 3 g et la peser au milligramme près.
- Pour les dosages parallèles, prélever un deuxième échantillon au même endroit.
- Sécher les échantillons à 102° C +/- 2° C pendant 4 heures.
- Peser avec précision après refroidissement dans le dessiccateur.

#### *Calculs et résultats*

$$\text{Teneur en eau en g/kg} = \frac{(\text{perte de poids au séchage}) \times 1000}{\text{poids de l'échantillon}}$$

Indiquer les résultats en g/kg à une décimale près.

Les différences entre dosages parallèles ne doivent pas dépasser 1 g/kg.

*Référence*

- Manuel suisse des denrées alimentaires, 5<sup>e</sup> éd., 2<sup>e</sup> vol., méthode 6/02
- FIL - IDF 10:1960

**2. Détermination de la teneur en matière sèche dégraissée du beurre par méthode gravimétrique***Principe*

Le beurre est séché dans un filtre de verre fritté. Le filtre de verre est ensuite rincé au 1,1,1 trichloréthane; la matière sèche débarrassée de la graisse est séchée et pesée.

*Réactifs*

1,1,1 trichloréthane

*Appareillage*

- Balance analytique
- Filtre de verre fritté 10D-3
- Support de filtre de verre fritté
- Etuve à dessiccation, 102° C +/- 2° C
- Flacons de filtrant sous vide
- Récipient cylindrique en verre avec bouchon, diamètre de 4 cm, hauteur de 14 cm

*Mode opératoire*

- Stocker le beurre à 15° C avant l'analyse.
- Couper au milieu d'une plaque de beurre de 200 g un morceau d'une largeur d'environ 1 cm dans le sens de la longueur, couper les deux extrémités de la sonde (env. 1 cm), mettre le reste dans un récipient cylindrique en verre et fermer celui-ci.
- Déterminer préalablement la tare des filtres de verre fritté.
- Bien remuer l'échantillon avec une grosse baguette de verre afin de le rendre entièrement homogène. ATTENTION! Cette opération ne doit pas durer plus d'une minute.
- Prélever du cylindre en verre avec la baguette de verre une couche de beurre d'une épaisseur d'environ 1,5 cm.
- Prélever avec une spatule une noix de beurre d'environ 3 g et la peser au milligramme près.
- Pour les dosages parallèles, prélever un deuxième échantillon au même endroit.

*Séchage et extraction*

- Sécher des filtres de verre fritté à 102° C +/- 2° C pendant 4 heures.
- Rincer le filtre de verre fritté avec 1,1,1 trichloréthane pour éliminer les restes de graisse comme il suit:

- Remplir les filtres chauds avec 1,1,1 trichloréthane et laisser traverser la moitié du solvant.
- Aspirer le 1,1,1 trichloréthane sur le flacon sous vide et rincer plusieurs fois les parois du filtre avec un total d'env. 50 ml de 1,1,1 trichloréthane.
- Interrompre le vide, remplir à moitié le filtre avec 1,1,1 trichloréthane, remuer le dépôt et aspirer fortement.
- Rincer également le bas du filtre à l'extérieur avec 1,1,1 trichloréthane.
- Sécher le filtre complètement dégraissé et la matière sèche qu'il contient, dans l'étuve à 102° C +/- 2° C pendant 1 heure.
- Refroidir dans le dessiccateur pendant 45 minutes et peser.

#### *Calculs et résultats*

$$\text{Matière sèche dégraissée en g/kg} = \frac{\text{Matière sèche en g} \times 1000}{\text{poids de l'échantillon en g}}$$

Indiquer les résultats en g/kg à une décimale près.

Les différences entre dosages parallèles ne doivent pas dépasser 0,5 g/kg.

#### *Remarque*

La teneur en matière grasse se calcule à partir de la teneur en eau et de la matière sèche dégraissée.

#### *Référence*

Manuel suisse des denrées alimentaires, 5<sup>e</sup> éd., 2<sup>e</sup> vol., méthode 6/04.

### **3. Exécution et détermination de la phosphatase alcaline**

Introduire dans une éprouvette un échantillon de beurre (grandeur d'une noisette). Ajouter 5 ml de solution tampon de phosphate (dissoudre 2,2 g de carbonate de sodium, 8,7 g de bichromate de sodium dans un litre d'eau distillée) et une pointe de scalpel de phosphate de p-nitrophényle. Mettre l'éprouvette au bain-marie (38° C) jusqu'à ce que le beurre soit fondu, puis bien mélanger. Incuber l'échantillon durant 3 heures. Une coloration jaune révèle la présence de phosphatase, l'échantillon est négatif s'il reste incolore.

### **4. Détermination du degré d'acidité de la matière grasse du beurre**

#### *Principe*

La matière grasse est séparée entièrement du sérum par fusion et filtration. Le degré d'acidité de la matière grasse est déterminé par titrage.

#### *Réactifs*

- Ethanol, pur
- Ether éthylique, pur

- Hydroxyde de sodium, 0,1 mole/l
- Acide chlorhydrique, 0,1 mole/l
- Phénolphtaléine, 1% dans l'éthanol

#### Appareillage

- Etuve 45° C +/- 1° C
- Dosimat
- Filtres plissés, SS 597 1/2 hy, diamètre 15 cm

#### Mode opératoire

- Couper un échantillon de beurre moulu d'env. 2 cm d'épaisseur et le mettre dans un gobelet. On coupe les deux extrémités de la sonde dont le degré est déterminé, puis on la met directement dans le filtre-hy.
  - Faire fondre le beurre à 45° C pendant environ 1 heure.
  - Filtrer le mélange liquéfié au moyen d'un filtre plissé hydrophobe et recueillir la graisse pure dans un Erlenmeyer de 100 ml (effectuer le filtrage dans l'étuve à 45° C).
  - Peser au mg près 10 g de graisse liquéfiée dans un Erlenmeyer de 250 ml.
  - Ajouter 40 ml d'éthanol et 40 ml d'éther éthylique à l'aide d'un cylindre gradué.
  - Titrer le mélange avec de l'hydroxyde de sodium 0,1 mole/l en présence de 3 gouttes de phénolphtaléine jusqu'à disparition de la couleur jaunâtre.
  - Déterminer le facteur de l'hydroxyde de sodium 0,1 mole/l:
    - Pipetter 5 ml de HCl 0,1 mole/l dans un Erlenmeyer de 25 ml et les diluer avec env. 20 ml d'eau distillée.
    - Ajouter 3 gouttes de phénolphtaléine.
    - Titrer avec NaOH 0,1 mole/l jusqu'à virage au rose (coloration permanente).
- $$f = \frac{\text{quantité théorique HCl 0,1 mole/l}}{\text{quantité utilisée NaOH 0,1 mole/l}}$$
- Valeur à blanc des réactifs:
    - Titrer 40 ml d'éthanol et 40 ml d'éther éthylique avec du NaOH 0,1 mole/l en ajoutant 3 gouttes de phénolphtaléine.

#### Calcul et résultats

$$\text{mmol NaOH/kg} = \frac{(V_t - V_b) \times f \times 100}{P}$$

$V_t$  = ml NaOH 0,1 mole/l (échantillon)

$V_b$  = ml NaOH 0,1 mole/l (valeur à blanc)

$f$  = facteur NaOH 0,1 mole/l

$P$  = pesée de l'échantillon en g

Indiquer les résultats à une décimale près.

#### Référence

Manuel suisse des denrées alimentaires, 5<sup>e</sup> éd., 2<sup>e</sup> vol., Méthode 6/10.