



Fromages et fromages fondus — Détermination de la teneur totale en matière sèche (Méthode de référence)

RECTIFICATIF TECHNIQUE 1

Cheese and processed cheese — Determination of the total solids content (Reference method)

TECHNICAL CORRIGENDUM 1

Le Rectificatif technique 1 à l'ISO 5534 | FIL 4:2004 a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 5, *Lait et produits laitiers*, et par la Fédération Internationale du Lait (FIL). Il est publié conjointement par l'ISO et la FIL.

Page 4, 8.3.3

Dans la deuxième phrase, remplacer «puis sécher le contenu pendant au moins 3 h.» par «puis sécher le contenu pendant 3 h maximum.» afin de lire la phrase:

«Laisser le contenu de la capsule atteindre 102 °C, puis sécher le contenu pendant 3 h maximum.»

Pour plus d'infos, merci de nous contacter.

Association Sénégalaise de Normalisation

4 Avenue Jean Jaurès, Immeuble El Hadj Omar DIA, 6 ème Etage
Dakar - SENEGAL

Tel: +221 33 829 58 25

Email: asn@asn.sn