

**FICHE TECHNIQUE DES BUTYROMÈTRES A CRÈME ROEDER VERPRECIS**  
**40% en 1/2 Réf. PR0042**  
**50% en 1 Réf. PR0050 et en 1/2 Réf. PR0052**  
**60% en 1 Réf. PR0060**  
**70% en 1 Réf. PR0070**

Appareils en verre d'une longueur totale de  $190 \pm 5$  mm, servant à la détermination de la teneur en matière grasse des crèmes par la méthode acido-butyrométrique et constitués par :

- une chambre cylindrique (diamètre ext. maxi : 25 mm) terminée à une extrémité par un col lisse (diamètre de l'ouverture :  $17 \pm 0,5$  mm),
- une tige plate creuse, graduée, soudée à l'autre extrémité de la chambre, l'autre extrémité de la tige étant ouverte (diamètre int. : 8,7 - 10 mm) et comportant une petite plage dépolie.

Le volume d'une unité de graduation correspondant à 1 g de matière grasse est de 0,0572 ml, identique à celui des butyromètres à crème 50% en 1/2 normalisés.

La graduation comporte 80 divisions pour la réf. PR0042, 50 divisions pour la réf. PR0050, 100 divisions pour la réf. PR0052, 60 divisions pour la réf. PR0060, 70 divisions pour la réf. PR0070 et exprime le résultat en grammes de matière grasse pour 100 g de crème

Ces butyromètres sont fabriqués en verre borosilicaté conformément aux spécifications de la norme NF B 35-540 (juin 1998), en sachant qu'ils ne figurent pas formellement dans cette norme. S'agissant d'appareils non contrôlés, la tolérance sur la capacité n'est pas garantie.

Le marquage comporte le logo VERPRECIS et les mentions « CRÈME » et « ROEDER ».