

FICHE TECHNIQUE DES BUTYROMÈTRES A CRÈME VERPRECIS 50 % en 1/2 Réf. PRC052 et PRNN52



INSTRUMENTS DE CONTRÔLE
DES PRODUITS LAITIERS
www.lne.fr

Appareils en verre d'une longueur totale de 190 ± 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.

La graduation comporte 100 divisions et exprime le résultat en grammes de matière grasse pour 100 g de crème, lorsqu'on y introduit 5 g d'une crème contenant entre 30 et 50 % de matière grasse, selon la méthode décrite dans la norme NF V 04-263.

Ces butyromètres sont fabriqués en verre borosilicaté conformément aux spécifications de la norme NF B 35-540 (juin 1998). Ils sont présentés sous 2 exécutions :

- contrôlés / certifiés NF 039 Instruments de contrôle des produits laitiers (réf PRC052) avec une tolérance garantie de $\pm 0,020$ ml sur chaque moitié d'échelle, soit 0,35 g de matière grasse pour 100 g de crème),
- non contrôlés (réf PRNN52), avec une tolérance non garantie.

Au niveau du marquage, en dehors du logo VERPRECIS et des mentions « CREME » et « NF B 35-540 », les appareils certifiés comportent le logo NF en négatif, ainsi qu'un n° de lot



(nouveau logo à compter du 2^{ème} semestre 2016)