

1. Domaine d'application

Cette méthode s'applique aux échantillons d'une contenance d'au moins un litre. Elle est utilisée à la réception des lots (moisson et ferme) et à l'expédition.

La méthode normalisée NF EN 16378 est utilisée pour l'addenda V.

2. Définitions

Le terme grain s'applique aux grains entiers et aux fragments de grains refusés par le tamis 4.5 mm.

2.1 Grains cassés ou brisés : on considère comme grains cassés ou brisés, tous les grains entiers du maïs et les fragments de maïs, passant au travers du tamis à trous ronds de 4.5 mm et refusés par le tamis à trous longs de 1.00 mm.

2.2 Grains germés : grains dont on voit nettement, à l'œil nu, la radicule ou la plumule. Il s'agit d'une catégorie à part.

2.3 Impuretés diverses : ce sont tous les éléments végétaux, minéraux, animaux cités et décrits ci-après à l'exclusion de tout autre.

Graines étrangères : graines de plantes cultivées ou non, autres que les céréales. Les graines nuisibles font partie de ce groupe.

Graines nuisibles : à noter

Grains avariés : grains devenus inutilisables pour l'alimentation humaine et, en ce qui concerne les céréales fourragères, pour l'alimentation du bétail, par putréfaction, attaque de moisissures ou de champignons, attaque de bactéries, ou par suite d'autres influences.

Impuretés proprement dites : tous les éléments d'un échantillon de grain qui passent par un tamis à fentes de 1.0 mm.

Impuretés d'origine animale

2.4 Impuretés constituées par des grains ou impuretés grains : ce sont tous les grains appartenant aux types définis ci-après, à l'exclusion de tout autre.

Autres céréales : tous les grains de céréales, quel que soit leur état, qui n'appartiennent pas à l'espèce considérée.

Grains attaqués par des déprédateurs : grains présentant une détérioration visible due à l'attaque d'insectes, rongeurs, acariens ou autres déprédateurs.

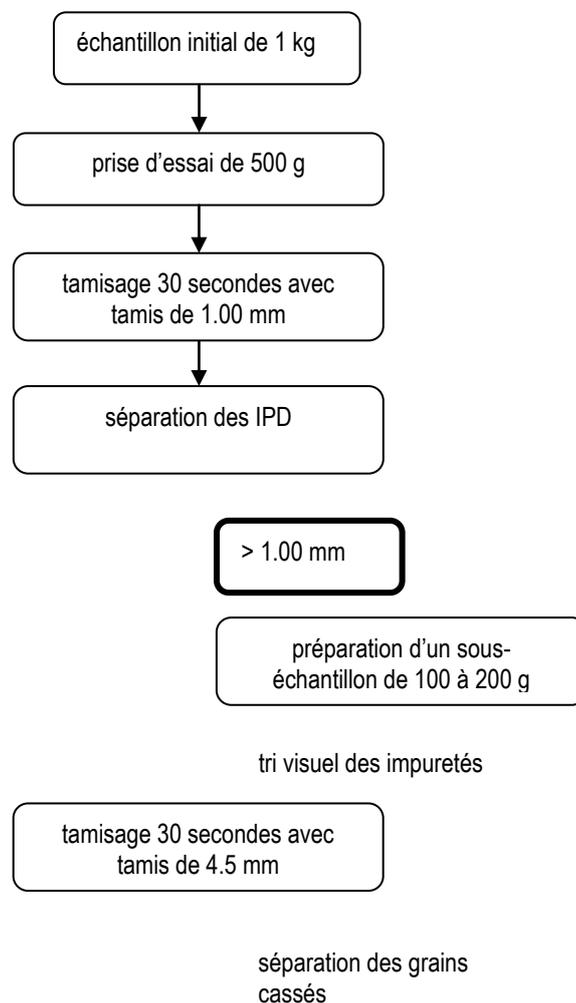
Grains chauffés par séchage : grains qui ont été chauffés et qui ont une coloration de la section transversale du germe plus sombre que l'étalon chromatique type et dans lequel l'amande est saine.

3. Mode opératoire

Attention : lorsqu'un grain présente plusieurs défauts, il doit être classé dans la catégorie pour laquelle le dommage a l'incidence la plus importante.

- mélanger avec soin l'échantillon pour le rendre aussi homogène que possible
- prélever 500 g et les peser à 0.01 g près sur la balance
- Emboîter le tamis de 1 mm ainsi que le réceptacle
- Placer la prise d'essai sur le tamis de 1 mm et fermer le couvercle
- Agiter manuellement, dans un plan horizontal, pendant 30 secondes par un mouvement de va-et-vient, dans le sens des fentes du tamis 1 mm à raison d'un aller-et-retour par seconde.
- A noter, les grains coincés dans les fentes d'un tamis sont ajoutés au refus de celui-ci

- Séparer les impuretés diverses (IPD)
- A partir du refus du tamis de 1 mm, préparer un sous échantillon de 100 à 200 g
- Trier visuellement les impuretés
- Emboîter le tamis de 4.5 mm ainsi que le réceptacle
- Placer la prise d'essai sur le tamis de 4.5 mm et fermer le couvercle
- Agiter manuellement, dans un plan horizontal, pendant 30 secondes par un mouvement de va-et-vient, à raison d'un aller-et-retour par seconde.
- Séparer les grains cassés



4. Classification

Grains brisés

Impuretés constituées par des grains

- ◆ Autres céréales
- ◆ Grains attaqués par des déprédateurs
- ◆ Grains chauffés par séchage

Grains germés

Impuretés diverses

- ◆ Graines étrangères (et plantes cultivées)
- ◆ Grains avariés
- ◆ Impuretés proprement dites
- ◆ Impuretés d'origine animale

Nom :	S. MAUPOU
Visa :	SM

RÉDACTION

Nom :	N. MARTIN
Visa :	NM

VALIDATION

Nom :	G. RIVET
Visa :	GR

APPROBATION