

# norma española

UNE-EN ISO 17715

Abril 2015

## TÍTULO

Harina de trigo (*Triticum aestivum L.*)

Método amperométrico para la medición del daño al almidón  
(ISO 17715:2013)

*Flour from wheat (Triticum aestivum L.). Amperometric method for starch damage measurement (ISO 17715:2013).*

*Farine de blé tendre (Triticum aestivum L.). Méthode ampérométrique pour le mesurage de l'endommagement de l'amidon (ISO 17715:2013).*

## CORRESPONDENCIA

Esta norma es la versión oficial, en español, de la Norma Europea EN ISO 17715:2014, que a su vez adopta la Norma Internacional ISO 17715:2013.

## OBSERVACIONES

## ANTECEDENTES

Esta norma ha sido elaborada por el comité técnico AEN/CTN 34 *Productos alimentarios* cuya Secretaría desempeña FIAB.

## EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN ISO 17715

Editada e impresa por AENOR  
Depósito legal: M 14242:2015

© AENOR 2015  
Reproducción prohibida

LAS OBSERVACIONES A ESTE DOCUMENTO HAN DE DIRIGIRSE A:

**AENOR**

Asociación Española de  
Normalización y Certificación

Génova, 6  
28004 MADRID-España

info@aenor.es  
www.aenor.es

Tel.: 902 102 201  
Fax: 913 104 032

22 Páginas

## Índice

<b>Prólogo.....</b>	<b>6</b>
<b>0      Introducción .....</b>	<b>7</b>
<b>1      Objeto y campo de aplicación.....</b>	<b>7</b>
<b>2      Términos y definiciones.....</b>	<b>7</b>
<b>3      Principio .....</b>	<b>7</b>
<b>4      Reactivos.....</b>	<b>7</b>
<b>5      Equipamiento.....</b>	<b>8</b>
<b>6      Toma de muestras.....</b>	<b>8</b>
<b>7      Procedimiento .....</b>	<b>8</b>
<b>7.1      Pesada y disolución de los reactivos .....</b>	<b>8</b>
<b>7.2      Pesada de las muestras .....</b>	<b>9</b>
<b>7.3      Análisis .....</b>	<b>9</b>
<b>7.4      Lavado .....</b>	<b>9</b>
<b>7.5      Número de determinaciones .....</b>	<b>9</b>
<b>8      Expresión de los resultados.....</b>	<b>9</b>
<b>9      Precisión .....</b>	<b>10</b>
<b>9.1      Análisis interlaboratorios.....</b>	<b>10</b>
<b>9.2      Límites de la repetibilidad, <math>r</math>.....</b>	<b>10</b>
<b>9.3      Límites de la reproducibilidad, <math>R</math>.....</b>	<b>10</b>
<b>9.4      Diferencia crítica, <math>dC</math>.....</b>	<b>11</b>
<b>9.5      Incertidumbre, <math>u</math> .....</b>	<b>11</b>
<b>10     Informe del análisis .....</b>	<b>12</b>
<b>Anexo A (Informativo)      Datos procedentes de análisis interlaboratorios realizados sobre harina de trigo .....</b>	<b>13</b>
<b>Bibliografía.....</b>	<b>22</b>

## 1 Objeto y campo de aplicación

Esta norma internacional describe la determinación del daño producido en el almidón mediante un método amperométrico.

Resulta aplicable para todas las muestras de harina de trigo (*Triticum aestivum* L.) procedentes del molido industrial o de laboratorio.

NOTA 1 El trigo puede molerse en el laboratorio conforme a los métodos descritos en la Norma ISO 27971<sup>[9]</sup> o en el documento de guía de BIPEA BY.102.D.9302<sup>[10]</sup>.

NOTA 2 A falta de estudios de validación, los resultados obtenidos con harina integral o semiintegral, pese a poder cumplir las condiciones de repetibilidad indicadas en el capítulo 9, requieren de una interpretación cautelosa.