

Aceites y grasas de origen animal y vegetal
Determinación del índice de acidez y de la acidez
(ISO 660:2020)

Esta norma ha sido elaborada por el comité técnico CTN 34 *Productos alimentarios*, cuya secretaría desempeña FIAB.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN ISO 660

UNE-EN ISO 660

Aceites y grasas de origen animal y vegetal
Determinación del índice de acidez y de la acidez
(ISO 660:2020)

Animal and vegetable fats and oils. Determination of acid value and acidity (ISO 660:2020).

Corps gras d'origines animale et végétale. Détermination de l'indice d'acide et de l'acidité (ISO 660:2020).

Esta norma es la versión oficial, en español, de la Norma Europea EN ISO 660:2020, que a su vez adopta la Norma Internacional ISO 660:2020.

Esta norma anula y sustituye a la Norma UNE-EN ISO 660:2010.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN ISO 660

Las observaciones a este documento han de dirigirse a:

Asociación Española de Normalización

Génova, 6
28004 MADRID-España
Tel.: 915 294 900
info@une.org
www.une.org

© UNE 2021

Prohibida la reproducción sin el consentimiento de UNE.

Todos los derechos de propiedad intelectual de la presente norma son titularidad de UNE.

Índice

Prólogo europeo	5
Declaración.....	5
Prólogo.....	6
1 Objeto y campo de aplicación.....	7
2 Normas para consulta.....	7
3 Términos y definiciones.....	7
4 Principio	8
5 Reactivos.....	8
6 Aparatos.....	9
7 Toma de muestras.....	9
8 Preparación de la muestra para ensayo.....	10
9 Procedimiento	10
9.1 Método de disolvente en frío con indicador (método de referencia).....	10
9.2 Método de disolvente en frío con titulación potenciométrica (método de referencia)	11
9.3 Método de etanol en caliente con indicador.....	11
10 Cálculos	11
10.1 Generalidades.....	11
10.2 Índice de acidez.....	12
10.3 Acidez o contenido de ácidos grasos libres.....	12
11 Precisión	13
11.1 Repetibilidad.....	13
11.2 Reproducibilidad.....	13
12 Informe del ensayo	13
Anexo A (Informativo) Resultados de los ensayos interlaboratorios	14
Anexo B (Informativo) Comparación de los tres indicadores coloreados.....	17
Bibliografía	19

1 Objeto y campo de aplicación

Este documento describe tres métodos (dos titrimétricos y uno potenciométrico) para la determinación de acidez de las grasas y los aceites de origen animal y vegetal, de aquí en adelante denominadas grasas. La acidez se expresa preferiblemente en forma de índice de acidez o, alternativamente, como acidez calculada de forma convencional.

Este documento resulta aplicable para las grasas y aceites de origen animal y vegetal tanto crudas como refinadas, los concentrados de ácidos grasos para la fabricación de jabón y los ácidos grasos técnicos. No se aplica a ceras.

Debido a que los métodos son completamente inespecíficos, no se aplican a la diferenciación entre ácidos minerales, ácidos grasos libres y otros ácidos orgánicos. Por consiguiente, el índice de acidez incluye a todos los ácidos minerales que están presentes.

La leche y los productos lácteos (o la grasa de la leche y los productos lácteos) se excluyen del objeto y campo de aplicación de este documento.

2 Normas para consulta

En el texto se hace referencia a los siguientes documentos de manera que parte o la totalidad de su contenido constituyen requisitos de este documento. Para las referencias con fecha, solo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha se aplica la última edición (incluida cualquier modificación de esta).

ISO 385, *Material de vidrio para laboratorio. Buretas.*

ISO 661, *Aceites y grasas de origen animal y vegetal. Preparación de la muestra para análisis.*

ISO 1042, *Material de vidrio para laboratorio. Matraces aforados con una línea de enrase.*

ISO 3696, *Agua para uso en análisis de laboratorio. Especificación y métodos de ensayo.*