

Art. 2. In de collectieve arbeidsovereenkomst van 6 juni 1983 betreffende de aanwending van de bijkomende loonmatiging voor de tewerkstelling, wordt het bepaalde in artikel 13 vervangen door de volgende bepaling :

« Art. 13. Deze collectieve arbeidsovereenkomst is van toepassing in 1983, 1984, 1985, 1986, 1987 en 1988, waarna het stelsel van de herverdelingsdagen vervalt. »

Art. 3. Deze collectieve arbeidsovereenkomst treedt in werking op 1 januari 1987 en houdt op van kracht te zijn op 31 december 1988.

Gezien om te worden gevoegd bij het koninklijk besluit van 11 december 1987.

De Minister van Tewerkstelling en Arbeid,  
M. HANSENNE

Art. 2. Les dispositions de l'article 13 de la convention collective de travail du 6 juin 1983 concernant l'utilisation de la modération salariale complémentaire pour l'emploi sont remplacées par les dispositions suivantes :

« Art. 13. La présente convention collective de travail est applicable en 1983, 1984, 1985, 1986, 1987 et 1988, après quoi le système des jours de redistribution sera supprimé. »

Art. 3. La présente convention collective de travail entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 1987 et cesse d'être en vigueur le 31 décembre 1988.

Vu pour être annexé à l'arrêté royal du 11 décembre 1987.

Le Ministre de l'Emploi et du Travail,  
M. HANSENNE

MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID  
EN LEEFMILIEU

N. 88 — 115

29 OKTOBER 1987. — Koninklijk besluit tot vaststelling van de geldige referentiemethoden voor de ontleding van produkten op basis van meel

BOUDEWIJN, Koning der Belgen,

Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere produkten, inzonderheid op artikel 12;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wet van 9 augustus 1980;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat de dringende noodzakelijkheid tot het vaststellen van een analysemethode die toelaat de uniforme controle te verzekeren van de gezondheidseis met betrekking tot het maximumgehalte aan natriumchloride van bepaalde bakkerijprodukten voortvloeit uit de vaststelling dat momenteel analyses van eenzelfde staal door verschillende laboratoria een verschillende uitslag opleveren, wat het respecteren van dit maximumgehalte door de producenten in gevaar brengt;

Op de voordracht van Onze Minister van Sociale Zaken en van Onze Staatssecretaris voor Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

**Artikel 1.** De enige geldige referentiemethoden voor de ontleding van produkten op basis van meel zijn vastgesteld in de bijlage van dit besluit.

**Art. 2.** Onze Minister van Sociale Zaken en Onze Staatssecretaris voor Volksgezondheid zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 29 oktober 1987.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :  
De Minister van Sociale Zaken,  
J.-L. DEHAENE

De Staatssecretaris voor Volksgezondheid,  
Mevr. W. DEMEESTER-DE MEYER

MINISTÈRE DE LA SANTÉ PUBLIQUE  
ET DE L'ENVIRONNEMENT

F. 88 — 115

29 OCTOBRE 1987. — Arrêté royal  
fixant les méthodes d'analyse de référence valables  
en matière de produits à base de farine

BAUDOUIN, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment l'article 12;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1<sup>er</sup>, modifié par la loi du 9 août 1980;

Vu l'urgence;

Considérant que la nécessité de fixer sans retard une méthode d'analyse qui permette d'assurer le contrôle uniforme de l'exigence sanitaire relative à la teneur maximale en chlorure de sodium de certains produits de la boulangerie résulte de la constatation qu'actuellement, les analyses d'un même échantillon pris par divers laboratoires révèlent des résultats différents, ce qui menace le respect de cette teneur maximale par les producteurs;

Sur la proposition de Notre Ministre des Affaires sociales et de Notre Secrétaire d'Etat à la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

**Article 1<sup>er</sup>.** Les seules méthodes de référence valables pour l'analyse des produits à base de farine sont fixées à l'annexe du présent arrêté.

**Art. 2.** Notre Ministre des Affaires sociales et Notre Secrétaire d'Etat à la Santé publique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 29 octobre 1987.

BAUDOUIN

Par le Roi :  
Le Ministre des Affaires sociales,  
J.-L. DEHAENE

Le Secrétaire d'Etat à la Santé publique,  
Mme W. DEMEESTER-DE MEYER

## Bijlage

## REFERENTIEMETHODEN VOOR ONTLEDING VAN PRODUKTEN OP BASIS VAN MEEL

## I. Bepaling van het droge stofgehalte van brood en andere bakkerijproducten.

## 1. Doel en toepassingsgebied.

De in dit voorschrift beschreven methode dient voor het bepalen van het droge stofgehalte in brood en andere bakkerijproducten.

## 2. Definitie.

Het droge stofgehalte : Het gehalte aan droge stof bepaald volgens de in dit voorschrift beschreven methode en uitgedrukt in massa-percenten (% m/m) van de waar.

## 3. Principe.

Het gehalte aan droge stof wordt bepaald in een droogstof bij een temperatuur van  $102 \pm 2^\circ \text{C}$ , na voordrogen in een oven bij  $55 \pm 60^\circ \text{C}$ .

## 4. Apparatuur.

4.1. Analytische balans, waarvan de gevoeligheid tenminste 0,1 mg bedraagt.

4.2. Metalen of glazen droogschalen, waarvan de diameter groot genoeg is om de gesneden blokjes waar goed te laten drogen.

4.3. Metalen of glazen droogschaaftjes met vlakke bodem, voorzien van een goed passend deksel dat gemakkelijk af te nemen is. Geschikte afmetingen zijn : diameter 60 tot 80 mm en diepte ongeveer 25 mm.

4.4. Droogstof (atmosferische druk), met goede ventilatie en met thermostaat.

De temperatuur moet in de hele oven uniform zijn.

4.5. Exsiccator met vers gedroogde silicagel of een gelijkwaardig droogmiddel, met vochtigheidsindicator.

## 5. Werkwijze.

5.1. Verdeel de waar in 4 gelijke delen. Snij elk deel in blokjes van 1 tot 2 cm<sup>3</sup>.

5.2. Weeg de lege voorgedroogde droogschaal (4.2) tot op 0,1 mg nauwkeurig ( $M_0$ ).

5.3. Plaats van elk deel van de gesneden waar ongeveer 50 g blokjes op de droogschaal en weeg ze tot op 0,1 mg nauwkeurig ( $M_1$ ).

Wanneer het analysemonster minder dan 200 g weegt, dan moet het totale monster geanalyseerd worden.

5.4. Plaats de droogschaal en de blokjes (5.3.) in de oven (4.4).

Verwarm gedurende 16 uur bij  $55^\circ$  tot  $60^\circ \text{C}$ .

5.5. Laat de droogschaal met de luchtdroge blokjes waar afkoelen tot kamertemperatuur en weeg tot op 0,1 mg nauwkeurig ( $M_2$ ).

5.6. Neem het deksel van het droogschaaftje (4.3.) en plaats schaaftje en deksel in de oven (4.4); verwarm gedurende ongeveer één uur bij  $102 \pm 2^\circ \text{C}$ .

5.7. Leg het deksel weer op het schaaftje en plaats het schaaftje met het deksel erop in de exsiccator (4.5). Laat het 10 minuten tot kamertemperatuur afkoelen en weeg het onmiddellijk tot op 0,1 mg nauwkeurig ( $M_3$ ).

5.8. Verpulver, meng en homogeniseer de luchtdroge blokjes waar tot een poedervormige massa.

5.9. Breng ongeveer 2 g poedermonster (5.8.) in het schaaftje (4.3.), leg het deksel op het schaaftje en weeg het schaaftje met het deksel erop zo snel mogelijk tot op 0,1 mg nauwkeurig ( $M_4$ ).

5.10. Neem het deksel van het schaaftje weg en plaats schaaftje en deksel in de oven (4.4) gedurende twee uur bij  $102 \pm 2^\circ \text{C}$ .

5.11. Leg het deksel weer op het schaaftje en plaats het geheel in de exsiccator (4.5). Laat het 10 minuten tot kamertemperatuur afkoelen en weeg het zo snel mogelijk tot op 0,1 mg nauwkeurig.

5.12. Herhaal de behandelingen 5.9., 5.10. et 5.11. totdat het verschil in massa tussen twee opeenvolgende wegingen met niet meer dan 0,5 mg toeneemt. Indien de massa is toegenomen dient voor de berekening (6.1.) van het droge stofgehalte de kleinst gevonden massa gebruikt te worden ( $M_5$ ).

## 6. Weergave van de resultaten.

## 6.1. Formule en berekening.

Het droge stofgehalte, uitgedrukt in massaprocenten (% m/m) van de waar, wordt berekend aan de hand van de volgende formule :

$$\frac{M_2 - M_0}{M_1 - M_0} \times \frac{M_3 - M_4}{M_4 - M_5} \times 100$$

Hierin is :

$M_0$  = massa in g van de droogschaal (4.2) na behandeling 5.2.

$M_1$  = massa in g van de droogschaal (4.2) en de blokjes waar na behandeling 5.3.

$M_2$  = massa in g van de droogschaal (4.2) en het voorgedroogde monster na behandeling 5.5.

$M_3$  = massa in g van schaaftje en deksel (4.3) na behandeling 5.7.

$M_4$  = massa in g van schaaftje en deksel (4.3) en van het analysemonster na behandeling 5.9.

$M_5$  = massa in g van schaaftje en deksel (4.3) en van de droogrest na behandeling 5.12

## 6.2. Herhaalbaarheid.

Het verschil in de resultaten van twee door dezelfde analyst gelijktijdig of kort na elkaar uitgevoerde bepalingen in dezelfde waar en in dezelfde omstandigheden mag niet meer dan 0,5 g/100 g analysemonster bedragen.

## II. Bepaling van het keukenzout-gehalte op de droge stof van brood en andere bakkerijproducten.

### 1. Doel en toepassingsgebied.

De in dit voorschrift beschreven methode dient voor het bepalen van het keukenzout-gehalte op de droge stof van brood en bakkerijproducten.

### 2. Definitie.

Het keukenzout-gehalte : het gehalte aan natriumchloride bepaald als chloriden volgens de in dit voorschrift beschreven methode, uitgedrukt als natriumchloride in massaprocenten (% m/m) op de droge stof van de waar.

### 3. Principe.

Veras de gedroogde waar in alkalisch milieu. Los de witgrijze as op in salpeterzuur en precipiteer de chloride-ionen, met een overmaat zilvernitraat-oplossing. Bepaal de overmaat zilvernitraat door titratie met kaliumthiocyanaat-oplossing en ammoniumijzer(III)-sulfaatoplossing als indicator.

### 4. Reagentia en oplossing.

#### 4.1. Reagentia.

4.1.1. Geconcentreerd salpeterzuur,  $\text{HNO}_3$ ,  $\zeta_{20} = 1,40$  g/ml.

4.1.2. Verdun salpeterzuur, 0,35 n.

4.1.3. Ammoniumijzer(III)sulfaat,  $\text{NH}_4\text{Fe}(\text{SO}_4)_2 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$ .

4.1.4. Natriumcarbonaat,  $\text{Na}_2\text{CO}_3$ .

4.1.5. Bigedestilleerd water.

#### 4.2. Oplossingen.

4.2.1. Zilvernitraat-oplossing, 0,1 mol/l, Titrisol Merck of equivalent.

4.2.2. Kaliumthiocyanaat-oplossing, 0,1 mol/l, Tritisol Merck of equivalent.

4.2.3. Ammoniumijzer(III)sulfaat-oplossing, verzadigde oplossing.

Bewaar de oplossing in bruine fles.

4.2.4. Natriumcarbonaat-oplossing.

Los 53 g watervrij natriumcarbonaat (4.1.4.) op in 1000 ml bigedestilleerd (4.1.5.) en meng.

### 5. Apparatuur.

5.1. Mofeloven (atmosferische druk), met goede ventilatie en temperatuur-programmeerbaar tot  $600 \pm 1^\circ \text{C}$ .

De temperatuur moet in de hele oven uniform zijn.

5.2. Droogstoof (atmosferische druk), met goede ventilatie en met thermostaat (geregeld op  $102 \pm 2^\circ \text{C}$ ). De temperatuur moet in de hele oven uniform zijn.

5.3. Metalen of glazen verassingsschaaltjes met vlakke bodem. De schaaltes moeten een grootte hebben zodanig dat gemakkelijk 10 g gedroogde waar erin kan verast worden.

5.4. Exsiccator met vers gedroogde silicagel of een gelijkwaardig droogmiddel, met vochtigheidsindicator.

5.5. Buret van 25 ml met een schaalverdeling in 0,1 ml.

5.6. Erlenmeyer van 300 ml.

5.7. Maatkolven van 1000 en 100 ml.

5.8. Pipetten van 10 ml.

5.9. Analytische balans waarvan de gevoeligheid tenminste 0,1 mg bedraagt.

### 6. Werkwijze.

6.1. Neem 20 gram van de waar en droog zoals beschreven in methode I.

6.2. Weeg het lege voorgedroogde verassingsschaaltje (5.3.), tot op 0,1 mg nauwkeurig (P<sub>1</sub>).

6.3. Weeg tot op 0,1 mg nauwkeurig ongeveer 5 g van het gedroogde analysemonster (6.1.) af in een verassingsschaaltje (5.3.) (P<sub>2</sub>).

Voeg 10 ml natriumcarbonaat-oplossing (4.2.4.) toe, plaats schaaltes met waar in een droogstof (5.2.) en droog gedurende 4 uur bij  $102 \pm 2^\circ \text{C}$ .

6.4. Veras de waar, na drogen (6.3.), op een kleine bunzenvlam totdat geen rookvorming meer optreedt.

6.5. Plaats het schaaltes in de mofeloven en laat de temperatuur met  $50^\circ \text{C/u}$  toenemen tot  $550^\circ \text{C}$ .

Veras 4 tot 6 uur verder bij deze temperatuur totdat een witgrijze as wordt bekomen.

6.6. Laat het schaaltes met de as afkoelen. Is de as niet witgrijs, voeg dan enkele druppels bigedestilleerd water toe en herhaal de behandelingen 6.4. en 6.5.

6.7. Los de witgrijze as op in warm salpeterzuur 0,35 n en breng de inhoud over in een maatkolf van 100 ml. Spoel het schaaltes na met warm salpeterzuur 0,35 n. Laat de oplossing afkoelen en leng aan tot de ijkstreep met salpeterzuur 0,35 n.

6.8. Pipetteer 10 ml van de oplossing (6.7), die ten hoogste 0,052 g natriumchloride mag bevatten, in de erlenmeyer (5.6).

Voeg toe met behulp van een pipet (5.8.) 5 ml salpeterzuur (4.1.1.), 2 ml ammoniumijzer(III)sulfaat-oplossing (4.2.3.) en 10,0 ml zilvernitraatoplossing (4.2.1.).

6.9. Titreeer met behulp van een buret (5.5.) de overmaat zilvernitraat met kaliumthiocyanaat-oplossing (4.2.2.) totdat een bruine kleur wordt waargenomen (V<sub>1</sub>).

## 7. Weergave van de resultaten.

## 7.1. Formule en methode van berekening.

Bereken het keukenzout-gehalte, uitgedrukt als massaprocenten (% m/m) op de droge stof, met de volgende formule :

$$\% \text{NaCl} = \frac{10 \times t_1 - V_1 \times t_2}{V_0 \times (P_2 - P_1)} \times 58,5 \times 10$$

Hierin is :

$t_1$  = de molariteit van de zilvernitraat oplossing (4.2.1).

$t_2$  = de molariteit van de kaliumthiocyanaat-oplossing (4.2.2).

$V_0$  = de gebruikte hoeveelheid oplossing of filtraat (6.8.) in ml.

$V_1$  = aantal milliliter verbruikt kaliumthiocyanaat (6.9.).

$P_1$  = massa in g van het verassingsschaaltje (6.2.).

$P_2$  = massa in g van het verassingsschaaltje en het gedroogde analysemonster (6.3.).

## 7.2. Herhaalbaarheid.

Het verschil in de resultaten van twee bepalingen tegelijkertijd of met korte tussentijd uitgevoerd in dezelfde waar, onder dezelfde omstandigheden door dezelfde analyst mag niet meer dan 0,05 g/100 g droge stof van het analysemonster bedragen.

Ons bekend om te worden gevoegd bij Ons besluit van 29 oktober 1987.

De Minister van Sociale Zaken,

J.-L. DEHAENE

De Staatssecretaris voor Volksgezondheid,

Mevr. W. DEMEESTER-DE MEYER

Annexe

## METHODES D'ANALYSE DE REFERENCE POUR LES PRODUITS A BASE DE FARINE

## I. Détermination de la teneur en matière sèche des pains et des autres produits de la boulangerie.

## 1. Objet et champ d'application.

La présente méthode permet de déterminer la teneur en matière sèche des pains et des autres produits de la boulangerie.

## 2. Définition.

Teneur en matière sèche : la teneur en matière sèche déterminée par la méthode décrite ci-après et exprimée en pourcentage en masse (% m/m) de la denrée.

## 3. Principe.

La teneur en matière sèche est déterminée, après prédéshydratation de la prise d'essai dans un four à 55-60° C, par dessiccation dans une étuve à une température de 102 ± 2° C.

## 4. Appareillage.

4.1. Balance analytique dont la sensibilité est au moins de 0,1 mg.

4.2. Capsules en métal ou en verre de diamètre suffisant pour permettre le préséchage des cubes découpés dans la denrée.

4.3. Capsules en métal ou en verre à fond plat munies d'un couvercle s'adaptant convenablement et pouvant être ôté aisément. Les dimensions convenant le mieux sont : diamètre 60 à 80 mm, profondeur environ 25 mm.

4.4. Etuve à la pression atmosphérique, bien ventilée et contrôlée par thermostat.

La température doit être uniforme dans l'ensemble de l'étuve.

4.5. Dessiccateur garni de silicagel fraîchement déshydraté ou d'un déshydratant équivalent et muni d'un indicateur d'humidité.

## 5. Mode opératoire.

5.1. Diviser la denrée en 4 parts égales. Découper chaque part en cubes de 1 à 2 cm<sup>3</sup>.

5.2. Peser la capsule (4.2), vide et préséchée, à 0,1 mg près ( $M_0$ ).

5.3. Placer dans la capsule environ 50 g de chaque part de denrée découpée et peser à 0,1 mg près ( $M_1$ ).

Si l'échantillon à analyser pèse moins de 200 g, il faudra utiliser l'échantillon complet.

5.4. Placer la capsule et les cubes (5.3) dans l'étuve (4.4).

Chauffer pendant 16 heures à une température de 55° à 60° C.

5.5. Laisser refroidir la capsule avec les cubes secs à l'air jusqu'à la température ambiante et peser à 0,1 mg près ( $M_2$ ).

5.6. Enlever le couvercle de la capsule (4.3.), et placer la capsule et couvercle dans l'étuve (4.4); chauffer pendant environ 1 heure à une température de 102 ± 2° C.

5.7. Remettre le couvercle et transférer la capsule couverte dans le dessiccateur (4.5). Laisser refroidir 10 minutes jusqu'à température ambiante et peser immédiatement à 0,1 mg près ( $M_3$ ).

5.8. Pulvériser, mélanger et homogénéiser les cubes secs à l'air pour en faire une masse pulvérulente.

5.9. Placer environ 2 g de l'échantillon pulvérulent (5.8) dans la capsule (4.3), mettre le couvercle et peser le plus rapidement possible à 0,1 mg près ( $M_4$ ).

5.10. Enlever le couvercle et placer capsule et couvercle pendant deux heures dans l'étuve (4.4) à une température de 102 ± 2° C.

5.11. Remettre le couvercle et transférer la capsule dans le dessiccateur (4.5). Laisser refroidir pendant 10 minutes jusqu'à la température ambiante et peser rapidement à 0,1 mg près.

5.12. Répéter les opérations 5.9, 5.10 et 5.11 jusqu'à ce que deux pesées successives ne révèlent pas une différence de masse de plus de 0,5 mg. Dans le cas d'une augmentation de la masse, le calcul de la teneur en matière sèche (6.1) sera effectué sur la base de la masse la plus basse ( $M_3$ ).

## 6. Expression des résultats.

## 6.1. Formule et calcul.

Calculer la teneur en matière sèche, exprimée en pourcentage en masse (% m/m), en utilisant la formule :

$$\frac{M_2 - M_0}{M_1 - M_0} \times \frac{M_5 - M_3}{M_4 - M_3} \times 100$$

où :

$M_0$  = masse, en grammes, de la capsule (4.2) après l'opération du point 5.2.

$M_1$  = masse, en grammes, de la capsule (4.2) et des cubes de denrée après l'opération du point 5.3.

$M_2$  = masse en grammes, de la capsule (4.2) et de l'échantillon prédéshydraté après l'opération du point 5.5.

$M_3$  = masse en grammes, de la capsule et de son couvercle (4.3) après l'opération du point 5.7.

$M_4$  = masse en grammes, de la capsule et de son couvercle (4.3) et de l'échantillon pulvérulent après l'opération du point 5.9.

$M_5$  = masse en grammes, de la capsule et de son couvercle (4.3) et du reste de l'échantillon pulvérulent après l'opération du point 5.12.

## 6.2. Répétabilité.

La différence entre les résultats de deux déterminations, effectuées simultanément ou rapidement l'une après l'autre par le même analyste sur la même denrée et dans les mêmes conditions, ne doit pas excéder 0,5 g/100 g d'échantillon.

## II. Détermination de la teneur en sel de cuisine par rapport à la matière sèche des pains et des autres produits de la boulangerie.

## 1. Objet et champ d'application.

La présente méthode permet de déterminer la teneur en sel de cuisine, par rapport à la matière sèche, des pains et des autres produits de la boulangerie.

## 2. Définition.

Teneur en sel de cuisine : la teneur en chlorure de sodium, déterminée par dosage des chlorures par la méthode décrite ci-après, exprimée en chlorure de sodium en pourcentage en masse (% m/m) de la matière sèche de la denrée.

## 3. Principe.

Calciner l'échantillon déshydraté en milieu alcalin. Dissoudre les cendres gris-blanc dans l'acide nitrique et précipiter les ions chlorure au moyen d'un excès de solution de nitrate d'argent. Déterminer l'excès de nitrate d'argent en titrant à l'aide d'une solution de thiocyanate de potassium et d'une solution de sulfate ferrique d'ammonium, utilisée comme indicateur.

## 4. Réactifs et solutions.

## 4.1. Réactifs.

4.1.1. Acide nitrique concentré,  $\text{HNO}_3$ ,  $\rho_{20} = 1,40$  g/ml.

4.1.2. Acide nitrique dilué, 0,35 n.

4.1.3. Sulfate ferrique d'ammonium,  $\text{NH}_4\text{Fe}(\text{SO}_4)_2 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$ .

4.1.4. Carbonate de sodium,  $\text{Na}_2\text{CO}_3$ .

4.1.5. Eau bidistillée.

## 4.2. Solutions.

4.2.1. Solutions de nitrate d'argent, 0,1 mol/l, Titrisol Merck ou équivalent.

4.2.2. Solution de thiocyanate de potassium, 0,1 mol/l, Titrisol Merck ou équivalent.

4.2.3. Sulfate ferrique d'ammonium, solution saturée.

Conserver la solution dans une bouteille brune.

4.2.4. Solution de carbonate de sodium.

Dissoudre 53 g de carbonate de sodium anhydre (4.1.4.) dans 1 000 ml d'eau bidistillée (4.1.5.) et mélanger.

## 5. Appareillage.

5.1. Four électrique à moufle (pression atmosphérique) bien ventilé, la température étant programmable jusqu'à  $600 \pm 1^\circ \text{C}$ .

La température doit être uniforme dans l'ensemble du four.

5.2. Etuve à la pression atmosphérique, bien ventilée et contrôlée par thermostat (réglé à  $102 \pm 2^\circ \text{C}$ ). La température doit être uniforme dans l'ensemble de l'étuve.

5.3. Creusets à invinération en métal ou en verre à fond plat. Les creusets doivent avoir une dimension permettant la calcination aisée de 10 g de l'échantillon déshydraté.

5.4. Dessiccateur garni de silicagel fraîchement déshydraté ou d'un déshydratant équivalent et muni d'un indicateur d'humidité.

5.5. Burette de 25 ml graduée en 0,1 ml.

5.6. Erlenmeyer de 300 ml.

5.7. Ballons jaugés de 1 000 et 100 ml.

5.8. Pipettes de 10 ml.

5.9. Balance analytique dont la sensibilité est au moins de 0,1 mg.

## 6. Mode opératoire.

6.1. Prendre 20 g de la denrée et la déshydrater comme décrit à la méthode I.

6.2. Peser le creuset à incinération (5.3.), vide et préséché, à 0,1 mg près ( $P_1$ ).

6.3. Peser environ 5 g de l'échantillon déshydraté (6.1.) dans le creuset à incinération (5.3.) à 0,1 mg près ( $P_2$ ).

Ajouter 10 ml de solution de carbonate de sodium (4.2.4.) et placer le creuset et son contenu dans une étuve (5.2.) et laisser sécher pendant 4 heures à  $102 \pm 2^\circ \text{C}$ .

6.4. Calciner le résidu après dessiccation (6.3.) sur un petit bec Bunzen jusqu'à ce que le dégagement de fumée cesse.

6.5. Placer le creuset dans le four à moufle et laisser monter la température de  $50^\circ \text{C/h}$  jusqu'à la température de  $550^\circ \text{C}$ .

Calciner pendant 4 à 6 h à cette température jusqu'à l'obtention de cendres gris-blanc.

6.6. Laisser refroidir le creuset avec les cendres. Si les cendres ne sont pas gris-blanc, ajouter quelques gouttes d'eau bidistillée et répéter les opérations 6.4. et 6.5.

- 6.7. Dissoudre les cendres gris-blanc dans l'acide nitrique 0,35 n chaud et verser le contenu dans un ballon jaugé de 100 ml. Rincer le creuset avec de l'acide nitrique 0,35 n chaud. Laisser refroidir la solution et ajuster jusqu'au trait avec de l'acide nitrique 0,35 n.
- 6.8. Prélever à l'aide d'une pipette 10 ml de la solution (6.7.) qui peut contenir au plus 0,052 % de chlorure de sodium, et les introduire dans l'erlenmeyer (5.6.).  
Ajouter 5 ml d'acide nitrique (4.1.1.), 2 ml de sulfate ferrique d'ammonium (4.2.3.) et 10,0 ml de solution de nitrate d'argent (4.2.1) à l'aide de la pipette (5.6.).
- 6.9. Titrer au moyen d'une burette (5.5.) l'excès de nitrate d'argent à l'aide de la solution de thiocyanate de potassium (4.2.2.) jusqu'à l'obtention d'une coloration brune (V<sub>i</sub>).

## 7. Expression des résultats.

### 7.1. Formule et mode de calcul.

Calculer la teneur en sel de cuisine, exprimée en pourcentage de la masse (% m/m) de la matière sèche, à l'aide de la formule suivante :

$$\% \text{ NaCl} = \frac{10 \times t_1 - V_1 \times t_2}{V_0 \times (P_2 - P_1)} \times 50,5 \times 10$$

où :

t<sub>1</sub> = la molarité de la solution de nitrate d'argent (4.2.1.).

t<sub>2</sub> = la molarité de la solution de thiocyanate de potassium (4.2.2.).

V<sub>0</sub> = la quantité de solution ou filtrat utilisée (6.8) en ml.

V<sub>1</sub> = le nombre de millilitres de thiocyanate de potassium utilisés (6.9.).

P<sub>1</sub> = masse en grammes, du creuset à incinération (6.2.).

P<sub>2</sub> = masse en grammes, du creuset à incinération et de l'échantillon déshydraté (6.3.).

### 7.2. Répétabilité.

La différence entre les résultats de deux déterminations effectuées simultanément ou rapidement l'une après l'autre sur la même denrée, dans les mêmes conditions par le même analyste ne doit pas excéder 0,05 g/100 g de matière sèche de la denrée.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 29 octobre 1987.

Le Ministre des Affaires sociales,

J.-L. DEFLAENE

Le Secrétaire d'Etat à la Santé publique,

Mevr. W. DEMEESTER-DE MEYER

## MINISTERIE VAN SOCIALE VOORZORG

N. 88 — 116

24 DECEMBER 1987. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 2 september 1980 tot vaststelling van de voorwaarden waaronder de verplichte ziekte- en invaliditeitsverzekering tegemoetkomt in de kosten van de farmaceutische verstrekkingen

BOUDEWIJN, Koning der Belgen,

Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Gelet op de wet van 9 augustus 1963 tot instelling en organisatie van een regeling voor verplichte ziekte- en invaliditeitsverzekering, inzonderheid op artikel 24, gewijzigd bij de wetten van 24 december 1963, 8 april 1965 en 8 augustus 1980, en artikel 25, § 2, gewijzigd bij de wet van 8 augustus 1980;

Gelet op het koninklijk besluit van 2 september 1980 tot vaststelling van de voorwaarden waaronder de verplichte ziekte- en invaliditeitsverzekering tegemoetkomt in de kosten van de farmaceutische verstrekkingen;

Gelet op het advies uitgebracht op 21 december 1987 door het Beheerscomité van de Dienst voor geneeskundige verzorging van het Rijksinstituut voor ziekte- en invaliditeitsverzekering;

Gelet op de wetten op de Raad van State gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wet van 9 augustus 1980;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat een efficiënte werking van de Rijksadministratie maakt dat de bepalingen van dit besluit zo snel mogelijk in werking moeten treden en dat de toepassing van dit besluit een tijdige informatie van de betrokkenen noodzakelijk maakt;

Op de voordracht van Onze Minister van Sociale Zaken,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

**Artikel 1.** In bijlage I van het koninklijk besluit van 2 september 1980 tot vaststelling van de voorwaarden waaronder de verplichte ziekte- en invaliditeitsverzekering tegemoetkomt in de

## MINISTERE DE LA PREVOYANCE SOCIALE

F. 88 — 116

24 DECEMBRE 1987. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 2 septembre 1980 fixant les conditions dans lesquelles l'assurance obligatoire contre la maladie et l'invalidité intervient dans le coût des fournitures pharmaceutiques

BAUDOUIN, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 9 août 1963 instituant et organisant un régime d'assurance obligatoire contre la maladie et l'invalidité, notamment l'article 24, modifié par les lois des 24 décembre 1963, 8 avril 1965 et 8 août 1980, et l'article 25, § 2, modifié par la loi du 8 août 1980;

Vu l'arrêté royal du 2 septembre 1980 fixant les conditions dans lesquelles l'assurance obligatoire contre la maladie et l'invalidité intervient dans le coût des fournitures pharmaceutiques;

Vu l'avis émis le 21 décembre 1987 par le Comité de gestion du Service des soins de santé de l'Institut national d'assurance maladie-invalidité;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1er, modifié par la loi du 9 août 1980;

Vu l'urgence;

Considérant qu'un fonctionnement efficace de l'Administration de l'Etat nécessite que les dispositions du présent arrêté doivent entrer en vigueur le plus vite possible et que l'application du présent arrêté implique une prompt information des intéressés;

Sur la proposition de Notre Ministre des Affaires sociales,

Nous avons arrêté et arrêtons :

**Article 1er.** A l'annexe I de l'arrêté royal du 2 septembre 1980 fixant les conditions dans lesquelles l'assurance obligatoire contre la maladie et l'invalidité intervient dans le coût des fournitures phar-