

NORME INTERNATIONALE

ISO
5561

Deuxième édition
1990-08-01

Carvi noir et carvi blond entiers (*Carum carvi* Linnaeus) — Spécifications

*Black caraway and blond caraway (Carum carvi Linnaeus), whole —
Specification*

iteh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

ISO 5561:1990

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/f5941f2b-22c3-428f-b3e1-a43a34ab5bc9/iso-5561-1990>



Numéro de référence
ISO 5561:1990(F)

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

La Norme internationale ISO 5561 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 5561 : 1981), dont le domaine d'application a fait l'objet d'une révision technique, de manière à inclure le carvi noir et le carvi blond.

L'annexe A de la présente Norme internationale est donnée uniquement à titre d'information.

© ISO 1990

Droits de reproduction réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'éditeur.

Organisation Internationale de normalisation
Case Postale 56 • CH-1211 Genève 20 • Suisse

Imprimé en Suisse

Carvi noir et carvi blond entiers (*Carum carvi* Linnaeus) — Spécifications

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale prescrit les spécifications du carvi noir et du carvi blond entiers (*Carum carvi* Linnaeus), à fructification bisannuelle ou annuelle, respectivement.

Elle ne s'applique pas au *Carum Bulbocastanum*.

Pour les besoins de la présente Norme internationale, lorsque le terme «carvi entier» est utilisé seul, ceci signifie que la spécification s'applique aux deux types décrits, sans distinction.

Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en annexe A.

ISO 930:1980, *Épices — Détermination des cendres insolubles dans l'acide*.

ISO 939:1980, *Épices — Détermination de la teneur en eau — Méthode par entraînement*.

ISO 948:1980, *Épices — Échantillonnage*.

ISO 2825:1981, *Épices — Préparation d'un échantillon moulu en vue de l'analyse*.

ISO 6571:1984, *Épices, aromates et herbes — Détermination de la teneur en huiles essentielles*.

3 Spécifications

2 Références normatives

Les normes suivantes contiennent des dispositions qui, par suite de la référence qui en est faite, constituent des dispositions valables pour la présente Norme internationale. Au moment de la publication, les éditions indiquées étaient en vigueur. Toute norme est sujette à révision et les parties prenantes des accords fondés sur la présente Norme internationale sont invitées à rechercher la possibilité d'appliquer les éditions les plus récentes des normes indiquées ci-après. Les membres de la CEI et de l'ISO possèdent le registre des Normes internationales en vigueur à un moment donné.

ISO 927:1982, *Épices — Détermination de la teneur en matières étrangères*.

ISO 928:1980, *Épices — Détermination des cendres totales*.

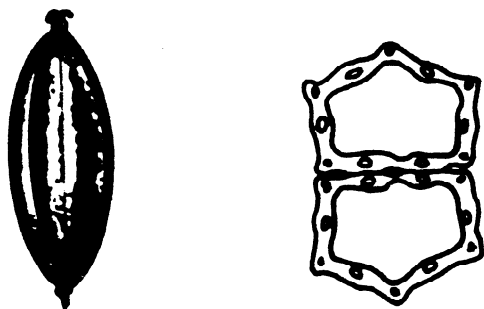
3.1 Description (voir figure 1)

3.1.1 Carvi noir à fructification bisannuelle

Ce carvi est constitué par les méricarpes du fruit presque mûr du *Carum carvi* Linnaeus. Les fruits sont séparés en deux méricarpes par battage, après séchage. Les méricarpes ont une longueur de 4 mm à 6 mm, et sont de forme incurvée. Sur toute leur longueur, se détachent cinq côtes de couleur jaune pâle à ocre, la couleur de la surface entre les côtes étant brune.

3.1.2 Carvi blond à fructification annuelle

Le carvi blond présente les mêmes caractères que le carvi noir. Ses dimensions sont toutefois légèrement supérieures et sa couleur est plus pâle.



a) Aspect extérieur du fruit b) Section transversale du fruit
(avant séparation des méricarpes)

Figure 1 — Fruit de carvi

3.2 Flaveur et odeur

La flaveur doit être caractéristique et aromatique. Le produit doit être exempt d'odeurs et de flaveurs étrangères, y compris d'odeur de moisi. L'odeur du carvi noir est nettement plus prononcée que celle du carvi blond.

3.3 Absence d'insectes, de moisissures, etc.

Le carvi entier doit être exempt d'insectes vivants et de moisissures, et être pratiquement exempt d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination par les rongeurs, visibles à l'œil nu (corrigé, si nécessaire, dans le cas d'une vision anormale) ou avec le grossissement qui peut s'avérer nécessaire dans certains cas particuliers. Si le grossissement est supérieur à $\times 10$, mention doit en être faite dans le rapport d'essai.

Le carvi noir et le carvi blond doivent être exempts d'attaques par les champignons *Sclerotinia*.

3.4 Matières étrangères

Dans le cadre de la présente Norme internationale, sont considérées comme matières étrangères:

- a) toute partie de la plante autre que les graines de carvi noir ou blond;
- b) toutes les autres matières étrangères animales, végétales ou minérales.

Le pourcentage total de ces matières étrangères dans le carvi noir ou blond entier, déterminé selon la méthode prescrite dans l'ISO 927, ne doit pas être supérieur à 1 % (m/m).

3.5 Spécifications chimiques

Le carvi noir et le carvi blond entiers doivent satisfaire aux spécifications données dans le tableau 1.

4 Échantillonnage

L'échantillonnage doit avoir été effectué conformément à l'ISO 948.

5 Méthodes d'essai

Préparer l'échantillon moulu en vue de l'analyse selon la méthode prescrite dans l'ISO 2825. L'échantillon moulu doit passer à travers un tamis de 500 μm d'ouverture de maille.

Les échantillons ainsi moulus doivent être analysés pour s'assurer de leur conformité aux prescriptions de la présente Norme internationale, en suivant les méthodes d'essai indiquées en 3.4 et dans le tableau 1.

6 Emballage et marquage

6.1 Emballage

Le carvi entier doit être emballé dans des récipients propres, sains et secs, faits en matière qui ne puisse avoir d'action sur le produit, et le protège notamment contre une reprise d'humidité ou une perte de matières volatiles.

6.2 Marquage

Les indications particulières suivantes doivent être inscrites sur chaque emballage, ou mises sur une étiquette:

- a) nom du produit (nom botanique) et nom commercial;
 - b) nom et adresse du producteur ou de l'emballleur, le cas échéant, marque;
 - c) numéro de code ou de lot;
 - d) masse nette;
 - e) pays de production;
- et éventuellement,
- f) tout autre renseignement demandé par l'acheteur, tel que l'année de récolte et la date de l'emballage;
 - g) référence à la présente Norme internationale.