
Norme internationale



5562

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Curcuma, entier ou en poudre — Spécifications

Turmeric, whole or ground (powdered) — Specification

Première édition — 1983-05-15

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 5562:1983](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4ef1272e-612d-4a94-8ecf-6b6184d75809/iso-5562-1983)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4ef1272e-612d-4a94-8ecf-6b6184d75809/iso-5562-1983>

CDU 664.5 : 633.826

Réf. n° ISO 5562-1983 (F)

Descripteurs : produit agricole, épice, curcuma, spécification, essai, emballage, marquage, entreposage, transport.

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 confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO.

La Norme internationale ISO 5562 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et a été soumise aux comités membres en juin 1981.

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée :

Afrique du Sud, Rép. d'	Inde	Pologne
Autriche	Iran	Portugal
Brésil	Iraq	Roumanie
Canada	Israël	Royaume-Uni
Corée, Rép. de	Kenya	Sri Lanka
Égypte, Rép. arabe d'	Malaisie	Tanzanie
Espagne	Mexique	Tchécoslovaquie
Éthiopie	Nouvelle-Zélande	Turquie
France	Pays-Bas	Yougoslavie
Hongrie	Philippines	

[ISO 5562:1983](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4ef1272e-612d-4a94-8ecf-6b6184413889/iso-5562-1983)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4ef1272e-612d-4a94-8ecf-6b6184413889/iso-5562-1983>

Le comité membre du pays suivant l'a désapprouvée pour des raisons techniques :

USA

Curcuma, entier ou en poudre — Spécifications

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale décrit les spécifications du curcuma (*Curcuma longa* Linnaeus), entier ou en poudre.

Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données dans l'annexe.

2 Références

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

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

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

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

ISO 948, *Épices — Échantillonnage.*

ISO 1208, *Épices — Détermination des impuretés.*

ISO 2825, *Épices — Préparation d'un échantillon moulu pour analyse.*

ISO 3588, *Épices — Détermination du degré de finesse des moutures — Méthode par tamisage manuel (Méthode de référence).*

ISO 5566, *Curcuma — Détermination du pouvoir colorant — Méthode spectrophotométrique.*

3 Description

Le curcuma entier est constitué des rhizomes primaires ou secondaires préparés du *Curcuma longa* Linnaeus, appelés commercialement bulbes ou doigts.

Les rhizomes doivent être secs, bien développés et avoir la forme et la couleur caractéristiques de la variété. Les rhizomes sont préparés en les trempant dans l'eau bouillante et en les séchant, afin d'éviter la régénération. Ils peuvent rester à l'état naturel ou être polis à la machine.

Le curcuma en poudre est obtenu par broyage du curcuma entier.

4 Spécifications

4.1 Odeur et flaveur

Le curcuma entier ou en poudre doit avoir une odeur et une flaveur caractéristiques de l'épice. Il doit être exempt d'odeur de moisi ainsi que de saveurs étrangères.

4.2 Absence d'insectes, de moisissures, etc.

Le curcuma entier doit être exempt d'insectes vivants, de moisissures, et pratiquement exempt d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination par des rongeurs visibles à l'œil nu (corrigé, si nécessaire, dans le cas d'une vision anormale) avec le grossissement pouvant s'avérer nécessaire dans des cas particuliers. Si le grossissement est supérieur à X 10, mention doit en être faite dans le procès-verbal d'essai.

Dans le cas du curcuma en poudre, les impuretés doivent être déterminées en utilisant la méthode spécifiée dans l'ISO 1208.

4.3 Matières étrangères

4.3.1 Curcuma entier

Les matières étrangères dans le curcuma entier comprennent :

- la paille, les feuilles sèches, les pierres, les particules de terre, la poussière, la boue, etc.;
- toutes les parties de plantes autres que les rhizomes.

La proportion de ces matières étrangères, lorsqu'elle est déterminée selon la méthode spécifiée dans l'ISO 927, ne doit pas excéder 2 % (*m/m*).

4.3.2 Curcuma en poudre

Le curcuma en poudre doit faire l'objet d'un examen microscopique. Il ne doit pas contenir de matières étrangères morphologiques.

4.4 Rhizomes défectueux

Doivent être considérés comme défectueux les bulbes et/ou les doigts de rhizomes ridés, endommagés intérieurement, creux ou poreux, brûlés à la suite de l'ébullition, ainsi que les autres types de rhizomes endommagés.

La proportion de rhizomes défectueux ne doit pas être supérieure à 5 % (*m/m*).

4.5 Classification

4.5.1 Curcuma entier

Le curcuma entier est classé selon sa présentation (rhizomes, doigts ou bulbes), son origine, et sa teneur en matières étrangères.

Les doigts de curcuma, lorsqu'ils sont vendus séparément, ne doivent pas contenir plus de

- a) 7 % (*m/m*) de morceaux (rhizomes ayant une longueur inférieure à 15 mm et restes de tamisage ou fragments);
- b) 5 % (*m/m*) de bulbes.

4.5.2 Curcuma en poudre

Le curcuma en poudre est classé en fonction de sa granulométrie, selon les deux types suivants :

- a) poudre grossière : 98 % du produit doivent passer au travers d'un tamis de 500 µm d'ouverture de maille;
- b) poudre fine : 98 % du produit doivent passer au travers d'un tamis de 300 µm d'ouverture de maille.

La finesse de mouture doit être déterminée par la méthode spécifiée dans l'ISO 3588.

4.6 Spécifications chimiques¹⁾

Le curcuma entier ou en poudre doit satisfaire aux spécifications données dans le tableau.

Tableau — Spécifications chimiques

Caractéristique	Spécification		Méthode d'essai
	Curcuma entier	Curcuma en poudre	
Teneur en eau, % (<i>m/m</i>), max.	12	10	ISO 939
Cendres totales, % (<i>m/m</i>) sur sec, max.	non spécifié	9	ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide, % (<i>m/m</i>) sur sec, max.	non spécifié	1,5	ISO 930
Pouvoir colorant, exprimé en curcuminoïdes, % (<i>m/m</i>) sur sec, min.	non spécifié	2	ISO 5566

5 Échantillonnage

Échantillonner le curcuma selon la méthode spécifiée dans l'ISO 948.

6 Méthodes d'essai

6.1 Dans le cas de curcuma entier, préparer un échantillon moulu pour analyse conformément à l'ISO 2825.

Dans le cas de curcuma en poudre, utiliser l'échantillon tel quel après l'avoir soigneusement mélangé.

6.2 Les échantillons de curcuma doivent être analysés pour s'assurer de leur conformité aux spécifications de la présente Norme internationale, en suivant les méthodes d'essai mentionnées en 4.2, 4.3, 4.5.2 et dans le tableau.

7 Emballage et marquage

7.1 Emballage

Le curcuma entier ou en poudre doit être placé dans des emballages secs, propres et sains, et en matière qui ne puisse avoir d'action sur le curcuma et le protège contre les reprises d'humidité ou les pertes en matières volatiles.

7.2 Marquage

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

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

1) Des limites concernant les substances toxiques seront ajoutées ultérieurement en accord avec les recommandations de la Commission FAO/OMS du Codex alimentarius.

Annexe

Recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport

(Cette annexe ne fait pas partie intégrante de la norme.)

A.1 Les emballages de curcuma doivent être entreposés dans des locaux couverts, bien protégés du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive.

A.2 L'entrepôt doit être sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé contre l'entrée d'insectes et de vermine. La ventilation doit être réglée de manière à assurer une bonne ventilation en période sèche et à être entièrement arrêtée en période humide. Des dispositions appropriées doivent être prises pour permettre la fumigation dans l'entrepôt.

A.3 Les emballages doivent être manipulés et transportés de telle manière qu'ils soient protégés de la pluie, du soleil ou d'autres sources de chaleur excessive, des odeurs désagréables et de toute contamination, en particulier dans les cales des navires.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 5562:1983](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4ef1272e-612d-4a94-8ecf-6b6184d75809/iso-5562-1983)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4ef1272e-612d-4a94-8ecf-6b6184d75809/iso-5562-1983>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 5562:1983

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4ef1272e-612d-4a94-8ecf-6b6184d75809/iso-5562-1983>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 5562:1983

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4ef1272e-612d-4a94-8ecf-6b6184d75809/iso-5562-1983>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 5562:1983

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/4ef1272e-612d-4a94-8ecf-6b6184d75809/iso-5562-1983>