

NORME INTERNATIONALE

ISO
6477

Première édition
1988-02-01



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

Noix-cajou — Spécifications

Cashew kernels — Specification

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 6477:1988

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/8638cfd6-617e-4acc-b5b1-0b4534cca940/iso-6477-1988>

Numéro de référence
ISO 6477:1988 (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 normalement 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.

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. Les Normes internationales sont approuvées conformément aux procédures de l'ISO qui requièrent l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

La Norme internationale ISO 6477 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34
Produits agricoles alimentaires.

L'attention des utilisateurs est attirée sur le fait que toutes les Normes internationales sont de temps en temps soumises à révision et que toute référence faite à une autre Norme internationale dans le présent document implique qu'il s'agit, sauf indication contraire, de la dernière édition.

Noix-cajou — Spécifications

0 Introduction

Les spécifications fixées dans la présente Norme internationale sont basées sur l'usage du commerce international suivi par la plus grande partie des pays exportateurs/importateurs, et sont destinées à faciliter le commerce international de ces produits.

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale fixe les spécifications des noix-cajou (amande) provenant des fruits de l'anacardier (*Anacardium occidentale* Linnaeus) et destinés à la consommation humaine.

2 Références

ISO 565, *Tamis de contrôle — Tissus métalliques, tôles perforées et feuilles électroformées — Dimensions nominales des ouvertures.*

ISO 1026, *Produits dérivés des fruits et légumes — Détermination de la teneur en matière sèche par dessiccation sous pression réduite et détermination de la teneur en eau par distillation azéotropique.*

3 Définition

Dans le cadre de la présente Norme internationale, la définition suivante est applicable.

noix-cajou : Produit obtenu par la torréfaction, le décorticage et le pelage des fruits de l'anacardier.

4 Caractéristiques générales

Les noix-cajou obtenues doivent être raisonnablement sèches; elles doivent avoir la forme caractéristique. Elle peuvent être légèrement brûlées ou non; entières ou en morceaux. Les noix-cajou doivent être complètement exemptes de noix rances.

5 Caractéristiques particulières

5.1 Teneur en eau

La teneur en eau des noix-cajou ne doit pas dépasser 5 % (*m/m*).

5.2 Classification

Les noix-cajou doivent répondre aux critères de classification donnés dans le tableau.

6 Échantillonnage

Les méthodes d'échantillonnage des fruits et légumes secs et déshydratés feront l'objet d'une Norme internationale ultérieure.

7 Méthodes d'essai

7.1 Teneur en eau

Déterminer la teneur en eau selon la méthode décrite dans l'ISO 1026.

7.2 Examen visuel

Vérifier par examen visuel la conformité des échantillons de noix-cajou aux spécifications de la présente Norme internationale. Pour les catégories I à VII, déterminer le nombre de noix-cajou dans 1 kg (ou 1 lb¹⁾). Le pourcentage de noix et des pièces de la catégorie inférieure doit être aussi vérifié et consigné. Concernant les catégories XI à XXIV, un essai de tamisage doit être effectué et le pourcentage de produit non conforme à la catégorie en question doit être examiné en tenant compte des limites de tolérance (voir note au bas du tableau).

7.3 Absences d'insectes, de moisissures et de matières étrangères

Les noix-cajou doivent être exemptes d'insectes vivants et de moisissures, d'insectes morts discernables, de mites, de fragments d'insectes, de contamination par les rongeurs et de dommages par des insectes 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 X 10, mention doit en être faite dans le procès-verbal d'essai.

1) Le négoce des noix-cajou se fait la plupart du temps sur la base de la livre anglaise.

8 Emballage et marquage

8.1 Emballage

Les noix-cajou doivent être emballées dans des boîtes en fer blanc propres et saines ou tous autres récipients étanches plombés après injection de gaz inerte.

8.2 Marquage

Les indications particulières suivantes doivent être inscrites ou étiquetées sur chaque récipient :

- nom du produit, et éventuellement, marque déposée ;
- nom et adresse du producteur ou de l'emballleur ;
- masse nette ;
- catégorie du produit ;
- pays de production ;
- tout autre renseignement demandé par l'acheteur, tels que l'année de récolte et la date d'emballage (si connue) ;
- éventuellement, référence à la présente Norme internationale.

Tableau – Catégorie, désignation de classe, dénomination commerciale et caractéristiques des noix-cajou

Noix-cajou entières				
Catégorie 1)	Désignation de classe	Nombre de noix par kilogramme (par livre)	Caractéristiques	
I	W 180	265 à 395 (120 à 180)	Les amandes de noix-cajou doivent avoir la forme caractéristique, être blanches, ivoire très pâle ou cendré clair ; elles doivent être exemptes de dommages par des insectes, d'amandes endommagées et de taches noires ou brunes. Les amandes doivent être complètement exemptes de tégument.	
II	W 210	440 à 465 (200 à 210)		
III	W 240	485 à 530 (220 à 240)		
IV	W 280	575 à 620 (260 à 280)		
V	W 320	660 à 706 (300 à 320)		
VI	W 400	770 à 880 (350 à 400)		
VII	W 450	880 à 990 (400 à 450)		
	W 500	990 à 1 100 (450 à 500)		
1) Tolérance : l'ensemble des amandes cassées et des amandes de la catégorie inférieure ne doit pas dépasser 5 % (<i>m/m</i>) au moment de l'emballage.				
Noix-cajou entières, légèrement brûlées				
Catégorie 1)	Désignation de classe	Dénomination commerciale	Caractéristiques	
VIII	SW	Entières, légèrement brûlées	Les amandes de noix-cajou doivent être exemptes de dommages par des insectes, d'amandes endommagées et de taches noires et de tégument. Les amandes peuvent être brun clair, ivoire pâle ou gris cendré, ou ivoire foncé, par suite de roussissement, résultat du surchauffage.	
1) Tolérance : l'ensemble des amandes cassées et des amandes de la catégorie inférieure ne doit pas dépasser 5 % (<i>m/m</i>) au moment de l'emballage.				
Noix-cajou entières, de dessert				
Catégorie 1)	Désignation de classe	Dénomination commerciale	Défectuosité admise	Caractéristiques
IX	SSW ou SWIA	Entières, légèrement brûlées Second choix ou entières, légèrement brûlées IA	Amandes légèrement racornies	Les amandes de noix-cajou doivent avoir la forme caractéristique, doivent être exemptes de dommages par des insectes et dépourvues de tégument. Les amandes légèrement brûlées et les amandes avec des taches claires ou une coloration sont permises. Les amandes peuvent être immatures ; elles peuvent être brun clair, bleu clair ou ivoire pâle selon le roussissement.
X		Dessert		Les amandes de noix-cajou doivent avoir la forme caractéristique, doivent être exemptes de dommages par des insectes et dépourvues de tégument. Les amandes légèrement brûlées, décolorées, tachées et déchaussées sont permises. Les amandes peuvent avoir des taches noires.
1) Tolérance : l'ensemble des amandes cassées et des amandes de la catégorie inférieure ne doit pas dépasser 5 % (<i>m/m</i>) au moment de l'emballage.				

Tableau (suite)

Noix-cajou (pièces blanches)				
Catégorie 1)	Désignation de classe	Dénomination commerciale	Description	Caractéristiques
XI	B	Tronçons	Amandes brisées en travers et naturellement attachées	Les amandes de noix-cajou doivent être blanches, ivoire très pâle ou cendré clair, exemptes de dommages par des insectes, d'amandes endommagées et de taches noires. Les morceaux doivent être complètement exempts de tégument.
XII	S	Fendues	Amandes fendues naturellement en longueur	Voir catégorie XI
XIII	LWP	Grands morceaux blancs	Amandes brisées en plus de deux morceaux et ne passant pas au travers d'un tamis de 4,75 mm d'ouverture de maille (voir ISO 565, R 40/3)	Voir catégorie XI
XIV	SWP	Petits morceaux blancs	Amandes brisées plus petites que celles décrites en LWP, mais ne passant pas au travers d'un tamis de 2,80 mm d'ouverture de maille (voir ISO 565, R 20/3)	Les amandes de noix-cajou doivent être blanches, ivoire très pâle ou cendré clair, exemptes de dommages par des insectes, d'amandes endommagées et de taches noires. Les morceaux doivent être complètement exempts de tégument.
XV	BB	Morceaux « bébé »	Amandes brisées plus petites que celles décrites en SWP, mais ne passant pas au travers d'un tamis de 1,70 mm d'ouverture de maille (voir ISO 565, R 40/3)	Voir catégorie XIV
XVI	SB	Brûlé	Amandes brûlées, brisées et naturellement attachées	Les amandes de noix-cajou doivent être exemptes de dommages par des insectes, d'amandes endommagées, de taches noires et de tégument. Les morceaux peuvent être brun clair ou ivoire foncé par suite de roussissement, résultat du surchauffage.
XVII	SS	Fendus brûlés	Amandes brûlées, fendues naturellement en longueur	Voir catégorie XVI
XVIII	SP	Morceaux brûlés	Amandes brûlées, brisées en morceaux ne passant pas au travers d'un tamis de 4,75 mm d'ouverture de maille (voir ISO 565, R 40/3)	Voir catégorie XVI
XIX	SSP	Petits morceaux brûlés	Amandes brisées plus petites que celles décrites en SP, mais ne passant pas au travers d'un tamis de 2,80 mm d'ouverture de maille (voir ISO 565, R 20/3)	Voir catégorie XVI

1) Tolérance: jusqu'à 5 % (m/m) de la catégorie inférieure ou morceaux au moment de l'emballage.

Tableau (fin)

Catégorie 1)	Désignation de classe	Dénomination commerciale	Description	Défectuosité admise	Caractéristiques
XX	SPS	Morceaux brûlés seconds ou morceaux brûlés IA	Amandes brûlées, brisées en morceaux ne passant pas au travers d'un tamis de 4,75 mm d'ouverture de maille (voir ISO 565, R 40/3)	Morceaux d'amandes racornies; elles peuvent être déformées à cause d'immaturité et de taches noires	Les amandes de noix-cajou doivent être exemptes de dommages par des insectes et de tégument. Les morceaux tachetés et colorés superficiellement sont permis. Les amandes peuvent être brun clair, ivoire foncé ou bleu clair foncé.
XXI	DP	Morceaux de dessert	Voir catégorie XX	Morceaux plus racornis que ceux décrits en SPS et profondément brûlés	Les amandes de noix-cajou doivent être exemptes de dommages par des insectes et de tégument. Les amandes peuvent être brûlées profondément, elles peuvent avoir des taches et des colorations superficielles et peuvent être brun, ivoire foncé, bleu clair foncé; elles peuvent être déformées et racornies à cause d'immaturité et peuvent avoir des taches.
1) Tolérance: jusqu'à 5 % (<i>m/m</i>) de la catégorie inférieure ou morceaux au moment de l'emballage.					
Catégorie 1)	Désignation de classe	Dénomination commerciale	Description	Défectuosité admise	Caractéristiques
XXII	DSP	Petits morceaux de dessert	Amandes ayant la même description que celles de DP mais plus petites et ne passant pas au travers d'un tamis de 2,80 mm d'ouverture de maille (voir ISO 565, R 20/3)	Voir catégorie XXI	Voir catégorie XXI
XXIII	DB	Tronçons de dessert	Amandes brisées en travers et naturellement attachées	Voir catégorie XXI	Voir catégorie XXI
XXIV	DS	Fendues dessert	Amandes fendues naturellement en longueur	Voir catégorie XXI	Voir catégorie XXI
1) Tolérance: jusqu'à 10 % (<i>m/m</i>) de la catégorie inférieure au moment de l'emballage.					

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 6477:1988

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/8638cfid6-617e-4acc-b5b1-0b4534cca940/iso-6477-1988>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 6477:1988](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/8638cf16-617e-4aec-b5b1-0b4534cca940/iso-6477-1988>

CDU 634.573

Descripteurs : produit agricole, anacardier, noyau, spécification, essai, emballage, marquage.

Prix basé sur 4 pages
