

NORME
INTERNATIONALE

ISO
6754

Deuxième édition
1996-04-15

**Thym séché (*Thymus vulgaris* L.) —
Spécifications**

iTeh STANDARD PREVIEW
*Dried thyme (*Thymus vulgaris* L.) — Specification*
(standards.iteh.ai)

[ISO 6754:1996](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/3b9c798-567f-44a8-9146-94236b74dd8/iso-6754-1996)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/3b9c798-567f-44a8-9146-94236b74dd8/iso-6754-1996>



Numéro de référence
ISO 6754:1996(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 6754 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 7, *Épices*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 6754:1985), dont elle constitue une révision technique.

Les annexes A et B de la présente Norme internationale sont données uniquement à titre d'information.

© ISO 1996

Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, 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

Thym séché (*Thymus vulgaris* L.) — Spécifications

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale fixe les spécifications du thym séché (*Thymus vulgaris* L.) en feuilles mondées.

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

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:—¹⁾, *Épices — Détermination des cendres totales.*

ISO 930:—²⁾, *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.*

1) À publier. (Révision de l'ISO 928:1980)

2) À publier. (Révision de l'ISO 930:1980)

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

3 Définition

Pour les besoins de la présente Norme internationale, la définition suivante s'applique.

3.1 thym séché mondé: Thym propre et sec composé des feuilles et des fleurs séchées du *Thymus vulgaris* L. sous forme mondée.

4 Description

Le thym séché (*Thymus vulgaris* L.) est une plante vivace et herbacée. Les feuilles ont une forme linéaire et leur longueur varie de 1 mm à 5 mm.

Les feuilles de thym séché sont de couleur vert cendré à gris brunâtre selon leur origine. La couleur des fleurs séchées varie du rose violacé au rose brunâtre.

5 Exigences

5.1 Odeur et flaveur

Le thym séché doit avoir une odeur et une flaveur caractéristiques, fortes et aromatiques qui varient selon la race chimique (thym à thymol, thym à linalol, thym à thymol/carvacrol). L'odeur caractéristique devient plus forte lorsqu'on frotte le thym séché entre les doigts. Le thym séché doit être exempt d'odeur de moisissure ou de toute odeur ou flaveur étrangère.

5.2 Absence de moisissures, insectes, etc.

Le thym séché doit être exempt de moisissures et d'insectes vivants, et doit 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 pouvant 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.

5.3 Matières étrangères

Dans le cadre de la présente Norme internationale, on considère comme matière étrangère tout ce qui n'appartient pas à la plante de thym et toutes les autres matières étrangères d'origine animale, végétale ou minérale.

Le pourcentage total de matières étrangères dans le thym séché ne doit pas être supérieur à 1 % (*m/m*) lorsqu'il est déterminé par la méthode prescrite dans l'ISO 927.

La proportion de tiges de plus de 10 mm de longueur ou de plus de 2 mm de diamètre ne doit pas être supérieure à 5 % (*m/m*) lorsqu'elle est déterminée par la méthode prescrite dans l'ISO 927.

5.4 Spécifications chimiques

Le thym séché doit satisfaire aux spécifications données dans le tableau 1, lorsqu'il est analysé selon les méthodes prescrites.

6 Échantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué selon la méthode prescrite dans l'ISO 948.

7 Méthodes d'essai

Les échantillons de thym séché doivent être analysés pour s'assurer de leur conformité aux spécifications de la présente Norme internationale en suivant les

méthodes d'analyses physiques et chimiques spécifiées en 5.2 à 5.4 et dans le tableau 1.

La teneur en huiles essentielles doit être déterminée sur un échantillon non moulu.

8 Emballage et marquage

8.1 Emballage

Le thym séché doit être placé dans des emballages propres et sains, fabriqués en un matériau n'exerçant aucune action sur le produit et le protégeant contre les pertes ou reprises d'humidité et de matières volatiles.

Les emballages doivent également respecter les législations nationales relatives à la protection de l'environnement.

8.2 Marquage

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

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

Tableau 1 — Spécifications chimiques du thym séché

Caractéristique	Spécification	Méthode d'essai
Teneur en eau, % (<i>m/m</i>), max.	12,0	ISO 939
Cendres totales, % (<i>m/m</i>) sur sec, max.	14,0	ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide, % (<i>m/m</i>) sur sec, max.	3,5	ISO 930
Huiles essentielles, % (ml/100 g) sur sec, min.	1,0	ISO 6571

Annexe A (informative)

Recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport

A.1 Les emballages de thym séché 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 autres déprédateurs. 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 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 6754:1996](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/3b9c798-567f-44a8-9146-94236b74dd8/iso-6754-1996)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/3b9c798-567f-44a8-9146-94236b74dd8/iso-6754-1996>

Annexe B
(informative)

Bibliographie

- [1] ISO 1108:1992, *Épices — Détermination de l'extrait éthéré non volatil.*
- [2] ISO 1208:1982, *Épices — Détermination des impuretés.*
- [3] ISO 2825:1981, *Épices — Préparation d'un échantillon moulu en vue de l'analyse.*

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 6754:1996](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/3b9c798-567f-44a8-9146-94236b74dd8/iso-6754-1996)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/3b9c798-567f-44a8-9146-94236b74dd8/iso-6754-1996>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 6754:1996

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/3b9c798-567f-44a8-9146-94236f374dd8/iso-6754-1996>

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

ISO 6754:1996

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/3b9c798-567f-44a8-9146-94236B74dd8/iso-6754-1996>

ICS 67.220.10

Descripteurs: produit agricole, produit alimentaire, produit végétal, produit déshydraté, plante aromatique, assaisonnement, fine herbe, thym, spécification, propriété organoleptique, composition chimique, emballage, marquage.

Prix basé sur 4 pages
