Norme internationale ISO 6755

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

Griottes déshydratées — Spécifications

Dried sour cherries — Specification

Première édition — 1984-06-01

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 6755:1984
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/70c8823f-5763-4f2c-8808-185c0783ad44/iso-6755-1984

CDU 664.854 : 634.233 **Réf. nº : ISO 6755-1984 (F)**

Descripteurs : produit agricole, fruit, fruit déshydraté, cerise, spécification, essai, dosage, eau, produit avarié, emballage, marquage.

ISO 6755-1984 (F)

Prix basé sur 4 pages

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.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

La Norme internationale ISO 6755 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et a été soumise aux comités membres en janvier 1983.

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée:

ISO 6755:1984
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/70c8823f-5763-4f2c-8808-185c0782ad44/iso-6755-1984

Afrique du Sud, Rép. d'	Inde	Tchécoslovaquie
Autriche	Iran	Turquie
Canada	Italie	URSS
Corée, Rép. de	Pérou	Yougoslavie
Corée, Rép. dém. p. de	Pologne	
Hongrie	Roumanie	

Aucun comité membre ne l'a désapprouvé.

© **Organisation internationale de normalisation, 1984** ●

Imprimé en Suisse

Griottes déshydratées — Spécifications

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale fixe les spécifications des griottes déshydratées, provenant des fruits du griottier (*Prunus cerasus* Linnaeus), destinées à la consommation humaine.

2 Définitions

Dans le cadre de la présente Norme internationale, les définitions suivantes sont applicables.

2.1 griottes déshydratées attaquées par des déprédateurs: Griottes déshydratées endommagées par une attaque d'insectes et/ou d'acariens.

2.2 griottes déshydratées altérées: Griottes déshydratées qui sont non saines, colorées ou échaudées par le soleil.

2.3 teneur en eau (des griottes déshydratées): La quantité d'eau entraînée et recueillie selon la méthode spécifiée dans l'annexe B de la présente Norme internationale, et exprimée en pourcentage en masse.

3 Description et catégories

Les griottes déshydratées sont des fruits qui ont été desséchés par le soleil ou artificiellement, mûrs et sains de *Prunus cerasus* Linnaeus. Elles doivent être entières, non piquetées, saines et propres. Elles peuvent être classées sur la base du nombre de fruits par 100 g et des autres critères donnés dans le tableau.

Si elles ne sont pas classées, elles doivent au moins répondre aux critères de la classe II donnés dans le tableau.

Tableau — Spécifications pour les catégories des griottes déshydratées

Dénomination de la catégorie	Nombre de fruits par 100 g	Griottes déshydratées attaquées par des déprédateurs et altérées, % max.	Teneur en matières étrangères % (*m*/*m*) max.	Fruits déshydratés autres que griottes % max.
Extra	< 100	0,25	0,25	2
Classe I	101 à 125	0,50	0,50	3
Classe II	> 126	1,00	0,50	5

4 Spécifications

4.1 Odeur et goût

L'odeur et le goût des griottes déshydratées doivent être caractéristiques de la variété. Les fruits doivent être exempts d'odeur et de goût étrangers, y compris de rance et de moisi.

4.2 Absence de moisissures, d'insectes etc.

Les griottes déshydratées doivent être exemptes de moisissures, d'insectes vivants et/ou d'autres déprédateurs animaux et doivent être pratiquement exemptes 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 X10, mention doit en être faite dans le procès-verbal d'essai.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 6755:1984
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/7f7f8f8e-f8f8-4f8f-8f8f-8f8f8f8f8f8f/iso-6755-1984
185c0783ad44/iso-6755-1984

4.3 Matières étrangères

La proportion des matières étrangères telles que déchets, pierres, morceaux de queues et de feuilles, d'insectes morts et toute autre matière étrangère parmi les griottes déshydratées, ne doit pas dépasser les valeurs données dans le tableau pour la catégorie en question.

4.4 Griottes déshydratées attaquées par des déprédateurs et altérées (voir chapitre 2)

La proportion des griottes déshydratées attaquées par des déprédateurs et altérées, ne doit pas dépasser les valeurs données dans le tableau pour la catégorie en question.

4.5 Fruits déshydratés autres que griottes

La proportion des fruits déshydratés autres que des griottes tels que cerises, cerises Mahaleb et autres petits fruits, ne doit pas dépasser les valeurs données dans le tableau pour la catégorie en question.

4.6 Teneur en eau

La teneur en eau des griottes déshydratées, ne doit pas dépasser 25 % (*m*/*m*) pour chaque catégorie.

5 Échantillonnage

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

6 Méthodes d'essai

Les échantillons des griottes déshydratées doivent être analysés pour s'assurer de leur conformité aux spécifications de la présente Norme internationale, en suivant les méthodes d'essai spécifiées dans les annexes A et B.

7 Emballage et marquage

7.1 Emballage

Les griottes déshydratées doivent être emballées dans des récipients propres et sains, en matériau ne réagissant pas sur le produit. Dans le cas où des boîtes en bois sont utilisées, leur intérieur doit être recouvert d'un papier convenable. Si elles sont emballées pour consommation directe, de petits emballages unitaires doivent être utilisés. Les quantités contenues dans de tels emballages peuvent être de 0,5 – 1,0 ou 2,0 kg de masse nette et en cas de demande, supérieures ou inférieures. Ces petits emballages doivent être rassemblés, en nombre approprié, dans des caisses en bois ou en carton. Les dimensions des caisses et le nombre de petits emballages groupés dans une caisse doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le fournisseur, mais la masse des caisses ne doit pas dépasser 50 kg.

7.2 Marquage

Les indications particulières suivantes doivent être marquées ou étiquetées sur chaque récipient et caisse:

a) nom du produit et nom commercial ou marque, s'il y a lieu;

b) nom et adresse du producteur ou de l'emballeur;

c) numéro de lot ou de code;

d) masse nette;

e) catégorie du produit (dans le cas ou il est classé) conformément aux normes nationales;

f) pays de production;

g) tout autre renseignement demandé par l'acheteur.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 6755:1984
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/70c8823f-5763-4f2c-8808-185c0783ad44/iso-6755-1984

Annexe A

Détermination de la teneur en griottes déshydratées et altérées, en fruits déshydratés autres que griottes et en matières étrangères

A.1 Griottes déshydratées altérées, fruits déshydratés autres que griottes et matières étrangères

A.1.1 Mode opératoire

Peser, à 0,01 g près, environ 200 g de prise d'essai et compter le nombre des fruits dans la prise d'essai. Examiner la prise d'essai visuellement et séparer soigneusement les griottes déshydratées altérées, les fruits déshydratés autres que les griottes et les matières étrangères, à la main ou en utilisant une pince. Compter séparément le nombre des griottes déshydratées altérées et les fruits déshydratés autres que les griottes et peser les matières étrangères, à 0,01 g près.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 6755:1984
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0e0e2b3b-7b2a-4e22-8a0a-185c0783ad44/iso-6755-1984

A.1.2 Expression des résultats

A.1.2.1 Griottes déshydratées altérées et fruits déshydratés autres que les griottes

La teneur en griottes déshydratées altérées et en fruits déshydratés autres que les griottes, exprimée en pourcentage en nombre, est égale à

$$\frac{n}{N} \times 100$$

où

n est le nombre des griottes déshydratées altérées et des fruits déshydratés autres que les griottes dans la prise d'essai;

N est le nombre des fruits dans la prise d'essai.

A.1.2.2 Teneur en matières étrangères

La teneur en matières étrangères, exprimée en pourcentage en masse, est égale à

$$\frac{m_1}{m_0} \times 100$$

où

m_0 est la masse, en grammes, de la prise d'essai;

m_1 est la masse, en grammes, des matières étrangères.

A.2 Fruits attaqués par des déprédateurs

A.2.1 Mode opératoire

Reconstituer la prise d'essai sans les matières étrangères, en mélangeant les griottes déshydratées altérées et les fruits déshydratés autres que les griottes séparées en A.1 avec les fruits apparemment sains. Prendre environ 10 % des fruits et les placer dans une fiole conique, ajouter de l'eau jusqu'à ce qu'elle couvre entièrement les fruits et porter à ébullition durant 15 min. Refroidir et examiner visuellement chaque fruit pour déterminer ceux attaqués par des déprédateurs. Compter le nombre de ces fruits.

A.2.2 Expression des résultats

La teneur en fruits attaqués par des déprédateurs, exprimée en pourcentage en nombre, est égale à

$$\frac{n}{N} \times 100$$

où

n est le nombre des fruits attaqués par des déprédateurs;

N est le nombre des fruits pris pour l'examen.

Annexe B

Détermination de la teneur en eau (méthode par entraînement)

B.1 Principe

Entraînement de l'eau présente dans une prise d'essai par distillation azéotropique à l'aide d'un liquide organique non miscible à l'eau, et mesure du volume d'eau recueillie.

B.2 Réactifs

Tous les réactifs doivent être de qualité analytique reconnue. L'eau utilisée doit être de l'eau distillée ou de l'eau de pureté au moins équivalente.

B.2.1 Toluène, saturé en l'agitant avec une petite quantité d'eau, et distillé.

Utiliser le distillat pour la détermination.

B.2.2 Solution de nettoyage: solution de dichromate de potassium et d'acide sulfurique.

Dissoudre 50 g de dichromate de potassium dans 50 ml d'eau et ajouter lentement, tout en agitant, 400 ml d'acide sulfurique, ϱ_{20} = 1,84 g/ml.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 6755:1984
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/70c8823f-5763-4f2c-8808-185c0783ad44/iso-6755-1984

B.3 Appareillage

Matériel courant de laboratoire, et notamment

B.3.1 Appareil de distillation, contenant les parties suivantes, reliées au moyen de raccords en verre rodés.

B.3.1.1 Ballon, à col court, d'au moins 500 ml de capacité.

B.3.1.2 Réfrigérant à reflux.

B.3.1.3 Récepteur, comprenant un tube de 4 à 5 ml de capacité, gradué en 0,1 ml, placé entre le ballon et le réfrigérant.

B.3.2 Balance analytique

B.4 Mode opératoire

B.4.1 Préparation de l'appareil

Nettoyer l'ensemble de l'appareil avec la solution de nettoyage (B.2.2) afin de réduire l'adhérence des gouttes d'eau sur les parois du réfrigérant et du récepteur. Rincer soigneusement à l'eau et sécher complètement avant l'emploi.

B.4.2 Préparation de l'échantillon pour essai

Prendre environ 200 g d'échantillon et les hacher deux fois.

B.4.3 Prise d'essai

Peser, à 0,01 g près, environ 15 à 17 g de l'échantillon pour essai, de manière que la quantité de l'eau recueillie ne dépasse pas 4,5 ml.

B.4.4 Détermination

Transvaser quantitativement la prise d'essai dans le ballon de distillation (B.3.1.1), ajouter suffisamment de toluène (B.2.1) (environ 75 ml) pour recouvrir complètement la prise d'essai, et mélanger par un mouvement de rotation du ballon. Installer l'appareil et remplir le récepteur (B.3.1.3) avec le toluène (B.2.1) en le versant à travers le réfrigérant à reflux (B.3.1.2) jusqu'à ce qu'il commence à se déverser dans le ballon de distillation. Établir le courant d'eau froide.

Chauffer le ballon jusqu'à ce que toute l'eau soit entraînée et recueillie dans la partie graduée du récepteur (B.3.1.3). Purger le réfrigérant à reflux de temps en temps pendant la distillation avec des fractions de 5 ml de toluène pour faire descendre, par rinçage, toute l'eau adhérant aux parois du réfrigérant ou du récepteur. L'eau du récepteur peut être séparée du toluène, en passant de temps en temps une spirale de fil de cuivre de haut en bas dans le réfrigérant et le récepteur.

Continuer la distillation jusqu'à ce que le niveau de l'eau dans le récepteur reste constant durant 30 min, puis arrêter le chauffage. Immerger le récepteur dans l'eau à la température ambiante durant au moins 15 min ou jusqu'à ce que la couche de toluène devienne limpide, lire ensuite, le volume d'eau, à 0,1 ml près.

B.5 Expression des résultats

La teneur en eau, exprimée en pourcentage en masse, est égale à

$$\frac{100\ V}{m}$$

où

m est la masse, en grammes, de la prise d'essai;

V est le volume, en millilitres, d'eau recueillie.

NOTE — Il est supposé que la masse volumique de l'eau est exactement de 1 g/ml.

B.6 Procès-verbal d'essai

Le procès-verbal d'essai doit indiquer la méthode utilisée et le résultat obtenu. Il doit, en outre, mentionner tous les détails opératoires non prévus dans la présente Norme internationale, ou falcultatifs, ainsi que les incidents éventuels susceptibles d'avoir agi sur le résultat.

Le procès-verbal d'essai doit donner tous les renseignements nécessaires à l'identification complète de l'échantillon.

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 6755:1984
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/70c8823f-5763-4f2c-8808-185c0783ad44/iso-6755-1984

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 6755:1984
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/70c8823f-5763-4f2c-8808-185c0783ad44/iso-6755-1984