
Norme internationale



7540

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

Paprika (*Capsicum annuum* Linnaeus) en poudre — Spécifications

Ground (powdered) paprika (Capsicum annuum Linnaeus) — Specification

Première édition — 1984-12-15

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 7540:1984](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6193ec97-7331-49bb-b4c7-63d60e7b2c46/iso-7540-1984>

CDU 633.842

Réf. n° : ISO 7540-1984 (F)

Descripteurs : produit agricole, épice, poivre, spécification.

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 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 7540 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6193ec97-7331-49bb-b4c7-63d60e7b2c46/iso-7540-1984>

[ISO 7540:1984](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6193ec97-7331-49bb-b4c7-63d60e7b2c46/iso-7540-1984)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6193ec97-7331-49bb-b4c7-63d60e7b2c46/iso-7540-1984>

Paprika (*Capsicum annuum* Linnaeus) en poudre — Spécifications

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale fixe les spécifications du paprika en poudre (*Capsicum annuum* Linnaeus). Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données dans l'annexe B.

2 Références

- 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 1108, *Épices — Détermination de l'extrait étheré non volatil.*
- ISO 1208, *Épices — Détermination des impuretés.*
- ISO 3588, *Épices — Détermination du degré de finesse des moutures — Méthode par tamisage manuel (Méthode de référence).*
- ISO 5498, *Produits agricoles alimentaires — Détermination de l'indice d'insoluble dit «cellulosique» — Méthode générale.*
- ISO 7542, *Paprika (Capsicum annuum Linnaeus) en poudre — Examen au microscope.*

3 Description

Le paprika en poudre est le produit obtenu par broyage des fruits mûrs séchés de diverses variétés de paprika (*Capsicum annuum* Linnaeus var. *longum*, *Capsicum annuum* Linnaeus var. *grossum*, *Capsicum annuum* Linnaeus var. *abbreviatum*, *Capsicum annuum* Linnaeus var. *typicum*, etc.).

Le paprika en poudre est préparé à partir du péricarpe et des graines du fruit du paprika; en outre, il peut contenir une proportion variable d'autres parties du fruit, telles que le placenta, le calice et le pédoncule, mais sans que cette proportion soit supérieure à celle du fruit lui-même.

La couleur du paprika en poudre varie en fonction de sa qualité, allant du rouge vif brillant au rouge brunâtre et jaunâtre, jusqu'au brun rougeâtre clair.

4 Spécifications

4.1 Odeur et flaveur

L'odeur du paprika en poudre doit être plaisamment aromatique; selon sa catégorie (voir le tableau) sa flaveur doit être non piquante, légèrement piquante ou très piquante. Le paprika doit être exempt de toute odeur ou flaveur étrangères (par exemple moisi, rance, ou autre odeur ou flaveur étrangères désagréables).

4.2 Absence d'insectes, de moisissures, etc.

Le paprika en poudre doit être exempt d'insectes vivants, de moisissures, et pratiquement exempt d'insectes morts, de frag-

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 7540:1984

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6193ec97-7331-49bb-b4c7-63d60e7b2c46/iso-7540-1984>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 7540:1984

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6193ec97-7331-49bb-b4c7-63d60e7b2c46/iso-7540-1984>

Annexe A

Catégories qualitatives des pays producteurs les plus importants

Pays producteurs	Catégories		
	I	II	III
Hongrie	Exempt de capsaïcine Délicat Précieux doux	Demi-doux	Rose Piquant
Espagne (Spanish pimento)	Extra	Sélectionné	Courant
Yougoslavie	Extra délicat Délicat Rouge doux	Rouge piquant (rose)	Rouge pâle piquant
Bulgarie (Cherven piper)	Extra délicat Délicat Extra	Extra demi-doux Première classe	Extra piquant Première classe piquant
Roumanie (Romanian boia)	Extra	Supérieur	Piquant I Piquant II

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

Annexe B

ISO 7540-1984
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6193ec97-7331-49bb-b4c7-63d60e7b2c46/iso-7540-1984>

Recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport

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

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

B.2 L'entrepôt doit être sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé contre l'entrée d'insectes et d'autres prédateurs. 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.

B.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.

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 7540:1984

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6193ec97-7331-49bb-b4c7-63d60e7b2c46/iso-7540-1984>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 7540:1984

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/6193ec97-7331-49bb-b4c7-63d60e7b2c46/iso-7540-1984>