

ISO

ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

RECOMMANDATION ISO R 941

ÉPICES

DÉTERMINATION DE L'EXTRAIT SOLUBLE DANS L'EAU FROIDE

1^{ère} ÉDITION
Janvier 1969

REPRODUCTION INTERDITE

Le droit de reproduction des Recommandations ISO et des Normes ISO est la propriété des Comités Membres de l'ISO. En conséquence, dans chaque pays, la reproduction de ces documents ne peut être autorisée que par l'organisation nationale de normalisation de ce pays, membre de l'ISO.

Seules les normes nationales sont valables dans leurs pays respectifs.

Imprimé en Suisse

Ce document est également édité en anglais et en russe. Il peut être obtenu auprès des organisations nationales de normalisation.

HISTORIQUE

La Recommandation ISO/R 941, *Epices – Détermination de l'extrait soluble dans l'eau froide*, a été élaborée par le Comité Technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, dont le Secrétariat est assuré par le Magyar Szabványügyi Hivatal (MSZH).

Les travaux relatifs à cette question furent entrepris par le Comité Technique et aboutirent, en 1966, à l'adoption d'un Projet de Recommandation ISO.

En janvier 1967, ce Projet de Recommandation ISO (N° 1207) fut soumis à l'enquête de tous les Comités Membres de l'ISO. Il fut approuvé, sous réserve de quelques modifications d'ordre rédactionnel, par les Comités Membres suivants :

Afrique du Sud, Rép. d'	Grèce	R.A.U.
Australie	Hongrie	Roumanie
Brésil	Inde	Royaume-Uni
Bulgarie	Iran	Tchécoslovaquie
Chili	Israël	Thaïlande
Colombie	Pays-Bas	Turquie
Corée, Rép. de	Pologne	U.R.S.S.
France	Portugal	Yougoslavie

Un Comité Membre se déclara opposé à l'approbation du Projet :

Allemagne

Le Projet de Recommandation ISO fut alors soumis par correspondance au Conseil de l'ISO qui décida, en janvier 1969, de l'accepter comme RECOMMANDATION ISO.

ÉPICES

DÉTERMINATION DE L'EXTRAIT SOLUBLE DANS L'EAU FROIDE

INTRODUCTION

La présente Recommandation ISO est applicable à la majorité des épices. Toutefois, en raison du nombre et de la diversité de celles-ci, il peut être nécessaire, dans des cas particuliers, d'apporter certaines modifications à la méthode ou même de choisir une autre méthode plus appropriée.

Ces modifications et ces autres méthodes seront indiquées dans les Recommandations ISO propres aux spécifications des épices considérées.

1. OBJET

La présente Recommandation ISO décrit la méthode de détermination de l'extrait soluble dans l'eau froide, dans les épices.

2. DÉFINITION

On entend par *extrait soluble dans l'eau froide* la partie de substance extraite à l'eau froide, dans les conditions décrites.

3. PRINCIPE

Extraction du produit à l'eau froide, filtration, séchage de l'extrait obtenu et pesée.

4. APPAREILLAGE

Matériel courant de laboratoire, et notamment :

- 4.1 *Fiole jaugée*, de 100 ml.
- 4.2 *Pipette*, de 50 ml.
- 4.3 *Capsule*, à fond plat, tarée.
- 4.4 *Etuve*, réglée à 103 ± 2 °C.
- 4.5 *Bain de vapeur*.
- 4.6 *Papier filtre*, de porosité moyenne.
- 4.7 *Balance analytique*.