

NORME INTERNATIONALE

ISO
7908

Première édition
1991-07-01

Cerises séchées — Spécifications

Dried sweet cherries — Specification

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 7908:1991

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/cac46808-3201-4121-a33f-9ddc97991a34/iso-7908-1991>



Numéro de référence
ISO 7908:1991(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 7908 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

Les annexes A, B et C font partie intégrante de la présente Norme internationale.

ITeH STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 7908:1991
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/cac40808-3201-4121-a33f-9ddc97991a34/iso-7908-1991>

© ISO 1991

Droits de reproduction réservés. 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

Cerises séchées — Spécifications

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale prescrit les spécifications des cerises séchées, provenant des fruits du cerisier (*Prunus avium* Linnaeus), destinées à la consommation humaine.

2 Définitions

Pour les besoins de la présente Norme internationale, les définitions suivantes s'appliquent.

2.1 cerises séchées attaquées par des déprédateurs: Fruits endommagés par une attaque d'insectes et/ou d'acariens.

2.2 cerises séchées altérées: Fruits malsains, décolorés ou échaudés par le soleil, autres que ceux qui ont été altérés par suite de moisissure, putréfaction ou fermentation, et fruits ayant des fentes non guéries supérieures à la moitié de la circonférence ou à la moitié de la longueur du fruit.

2.3 cerises séchées moisies: Fruits endommagés par des moisissures et présentant en surface des taches floconneuses semblables à du velours.

2.4 cerises séchées pourries: Fruits altérés par des bactéries et/ou des champignons et rendus impropres à la consommation humaine.

2.5 cerises séchées fermentées: Fruit ayant une odeur désagréable et une couleur anormalement très foncée par suite de fermentation.

2.6 teneur en eau des cerises séchées: Conventionnellement, perte en masse déterminée selon le mode opératoire décrit dans l'annexe C.

3 Description

Les cerises séchées sont des fruits issus de *Prunus avium* Linnaeus mûris au soleil ou artificiellement. Les cerises séchées doivent être entières, saines et propres.

4 Spécifications

4.1 Classification

Les cerises séchées peuvent être classées en fonction du nombre de fruits par 100 g et d'autres critères donnés dans le tableau 1.

4.2 Odeur et goût

L'odeur et le goût des cerises séchées doivent être caractéristiques de l'espèce considérée. Les fruits doivent être exempts d'odeurs et de goûts étrangers, y compris de rance et de moisi.

4.3 Absence de moisissures, d'insectes, etc.

Les cerises séchées doivent être exemptes d'insectes vivants et de fruits moisis, pourris ou fermentés 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 $\times 10$, mention doit en être faite dans le rapport d'essai.

4.4 Matières étrangères

La proportion des matières étrangères telles que poussières, déchets, morceaux de queues ou de feuilles, insectes morts et toute autre matière étrangère parmi, dans ou sur les cerises séchées, ne doit pas dépasser les valeurs données dans le tableau 1 pour la catégorie considérée.

4.5 Fruits séchés autres que des cerises

La proportion de fruits séchés autres que des cerises, tels que griottes, cerises Mahaleb et autres petits fruits, ne doit pas dépasser les valeurs données dans le tableau 1 pour la catégorie considérée.

Tableau 1 — Spécifications par catégories

Catégorie ¹⁾	Nombre de fruits par 100 g	Fruits attaqués par des déprédateurs et altérés % (m/m), max.	Fruits séchés autres que des cerises % (m/m), max.	Teneur en matières étrangères % (m/m), max.	Cerises séchées de couleur différente % (m/m), max.
Extra	≤ 80	0,25	2	0,25	2
I	81 à 110	0,50	3	0,50	5
II	≥ 111	1,00	5	0,50	10

1) Chaque catégorie peut contenir jusqu'à 10 % (m/m) de fruits séchés provenant des autres catégories.

4.6 Cerises séchées de couleur différente

La proportion de cerises séchées de couleur différente due à la maturité ou aux caractéristiques de la variété (telle que jaune, rouge, rouge foncé) ne doit pas dépasser les valeurs données dans le tableau 1 pour la catégorie considérée.

4.7 Teneur en eau

La teneur en eau des cerises séchées ne doit pas dépasser 25 % (m/m) pour chaque catégorie.

5 Méthodes d'essai

Vérifier la conformité des échantillons de cerises séchées par rapport aux spécifications de la présente Norme internationale, en opérant selon les méthodes décrites dans l'annexe A, l'annexe B et l'annexe C.

6 Emballage et marquage

6.1 Emballage

Les cerises séchées doivent être emballées dans des récipients propres et sains, en un matériau n'ayant aucune action sur le produit. Dans le cas où des caisses en bois sont utilisées, leur intérieur doit être recouvert d'un papier convenable. Pour la consommation directe, de petits emballages unitaires doivent être utilisés. Les quantités contenues dans de tels emballages sont habituellement de 0,5 kg ou de 2,0 kg de masse nette, mais peuvent

être d'une autre masse nette en cas de demande. Ces petits emballages doivent être assemblés, 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.

6.2 Marquage

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

- nom du produit et nom commercial ou marque, s'il a lieu;
- nom et adresse du producteur ou de l'emballleur;
- numéro de lot ou de code;
- masse nette (ou masse brute, à la demande du pays importateur);
- catégorie du produit (dans le cas où il est classé);
- pays de production;
- tous autres renseignements demandés par l'acheteur, tels que l'année de récolte et la date d'emballage (si elles sont connues);
- référence éventuelle à la présente Norme internationale.

Annexe A (normative)

Détermination des cerises séchées de couleur différente

A.1 Principe

Inspection visuelle d'une prise d'essai de cerises séchées et séparation physique des cerises présentant des couleurs différentes.

A.2 Mode opératoire

Peser, à 0,1 g près, une prise d'essai d'environ 200 g et l'étaler sur une surface blanche et propre. Séparer soigneusement, à la main ou à l'aide d'une pince, les cerises séchées de couleur différente.

Peser à 0,1 g près les cerises séchées de couleur différente.

A.3 Expression des résultats

La teneur en cerises séchées de couleur différente, 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 cerises séchées de couleur différente.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 7908:1991

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/cac46808-3201-4121-a33f-9ddc97991a34/iso-7908-1991>

Annexe B
(normative)

Détermination des cerises séchées, attaquées par des déprédateurs et altérées, et des matières étrangères

B.1 Principe

Inspection visuelle d'une prise d'essai de cerises séchées et séparation physique des cerises séchées, attaquées par des déprédateurs et altérées, et des matières étrangères.

B.2 Mode opératoire

Peser, à 0,01 g près, une prise d'essai d'environ 500 g. Séparer soigneusement les cerises séchées attaquées par des déprédateurs et altérées, et les matières étrangères, à la main ou en utilisant une pince.

Peser à 0,01 g près chaque catégorie séparément.

B.3 Expression des résultats

La teneur, exprimée en pourcentage en masse, de chaque catégorie, 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, de la catégorie considérée (c'est-à-dire des cerises séchées attaquées par des déprédateurs et altérées ou des matières étrangères).

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 7908:1991](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/cac46808-3201-4121-a33f-9ddc97991a34/iso-7908-1991)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/cac46808-3201-4121-a33f-9ddc97991a34/iso-7908-1991>

Annexe C (normative)

Détermination de la teneur en eau

C.1 Principe

Chauffage et séchage d'une prise d'essai de cerises séchées à une température de $70\text{ °C} \pm 1\text{ °C}$ sous une pression de dépassant pas 13,3 kPa.

C.2 Appareillage

Matériel courant de laboratoire, et notamment

C.2.1 Étuve isotherme à chauffage électrique, réglable à $70\text{ °C} \pm 1\text{ °C}$ à la pression de 13,3 kPa.

C.2.2 Capsule, munie d'un **couvercle étanche**, en métal résistant à la corrosion, d'environ 85 mm de diamètre.

C.2.3 Hachoir, à main ou mécanique, en un matériau n'absorbant pas l'humidité.

C.2.4 Dessiccateur, avec un déshydratant efficace.

C.2.5 Bain de vapeur.

C.2.6 Balance analytique.

C.3 Préparation de l'échantillon pour essai

Prendre approximativement 50 g de cerises séchées et les passer deux fois dans le hachoir (C.2.3).

C.4 Mode opératoire

C.4.1 Prise d'essai

Peser, à 0,01 g près, environ 5 g de la prise d'essai (article C.3). S'assurer que la capsule et le couvercle (C.2.2) sont secs. Introduire environ 2 g de sable préalablement lavé avec de l'acide et rincé à l'eau distillée, dans la capsule. Tarer la capsule avec son couvercle et le sable. Étaler la prise d'essai pesée aussi uniformément que possible au fond de la capsule contenant le sable.

C.4.2 Détermination

Humidifier soigneusement la prise d'essai et le sable avec quelques millilitres d'eau chaude. Mélanger la prise d'essai et le sable à l'aide d'une spatule. Laver la spatule à l'eau chaude, pour en éliminer le restant de la prise d'essai et l'entraîner dans la capsule. Chauffer la capsule ouverte au bain d'eau bouillante (C.2.5) pour évaporer l'eau complètement. Mettre ensuite la capsule, avec son couvercle à côté, dans l'étuve (C.2.1) réglée à $70\text{ °C} \pm 1\text{ °C}$ et continuer le séchage durant 6 h sous une pression qui ne dépasse pas 13,3 kPa. Ne pas ouvrir l'étuve durant cette période. Pendant le séchage, laisser un courant d'air (environ deux bulles par seconde), séché par passage à l'acide sulfurique, pénétrer lentement dans l'étuve. La capsule en métal doit être en contact direct avec la tablette métallique de l'étuve. Après la période de séchage, retirer la capsule de l'étuve, la couvrir immédiatement avec son couvercle et l'introduire dans le dessiccateur (C.2.4). La laisser refroidir à température ambiante, puis la peser couverte, à 0,01 g près.

Ne pas tenir compte d'une chute temporaire de température de l'étuve au début de la période de séchage, en raison de l'évaporation rapide de l'eau.

C.4.3 Nombre de déterminations

Effectuer deux déterminations sur le même échantillon pour essais.

C.5 Expression des résultats

C.5.1 Calcul

La teneur en eau de l'échantillon, exprimée en pourcentage en masse, de la prise d'essai est égale à

$$\frac{m_1 - m_2}{m_1 - m_0} \times 100$$

où

m_0 est la masse, en grammes, de la capsule vide avec son couvercle et le sable;

m_1 est la masse, en grammes, de la capsule, du couvercle, du sable et de la prise d'essai avant le séchage à l'étuve;

m_2 est la masse, en grammes, de la capsule, du couvercle, du sable et de la prise d'essai après le séchage à l'étuve.

Prendre comme résultat la moyenne arithmétique de deux déterminations, exprimer le résultat à une décimale près.

C.5.2 Répétabilité

La différence entre les résultats de deux déterminations effectuées rapidement l'une après l'autre (ou simultanément) par le même analyste, utilisant le même appareillage, sur le même échantillon pour

essai, ne doit pas dépasser 0,1 g de la teneur en eau par 100 g de l'échantillon.

C.6 Rapport d'essai

Le rapport 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 annexe, ou facultatifs, ainsi que les incidents susceptibles d'avoir agi sur le résultat.

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

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 7908:1991

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/cac46808-3201-4121-a33f-9ddc97991a34/iso-7908-1991>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 7908:1991

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/cac46808-3201-4121-a33f-9ddc97991a34/iso-7908-1991>