NORME INTERNATIONALE

ISO 7910

Première édition
1991-07-01

Mûres blanches séchées — Spécifications

Dried mulberries — Specification

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 7910:1991
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d9fee1a0-0172-4098-b0a9-9cbd30577128/iso-7910-1991

Numéro de référence
ISO 7910:1991(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.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

La Norme internationale ISO 7910 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

ISO 7910:1991
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d91ee1a0-0172-4098-b0a9-9cbd30577128/iso-7910-1991

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

© 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

Mûres blanches séchées — Spécifications

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale prescrit les spécifications des mûres blanches séchées provenant des fruits du mûrier *Morus alba* Linnaeus (Mûres blanches) destinées à la consommation humaine.

2 Définitions

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

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

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

ISO 7910:1991
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d2fee060-0172-4008-b6a9-9cbd30577128/iso-7910-1991

2.2 mûres blanches séchées altérées: Fruits écrasés, pourris et moisis.

2.3 mûres blanches brisées: Fruits incomplets dont certaines parties (inférieures à la moitié de la mûre) sont manquantes.

2.4 morceaux de mûres: Parties de fruits inférieures à la moitié d'une mûre.

2.5 mûres agglomérées: Fruits adhérant les uns aux autres en formant un paquet rond et difficile à séparer.

2.6 mûres brunâtres: Fruits séchés au soleil, dont la couleur a foncé à cause de la méthode de séchage et des conditions climatiques.

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

3 Description

Les mûres séchées sont des fruits sans pépins, mûris sur l'arbre, séchés au soleil ou artificiellement, issus des cultivars de *Morus alba* Linnaeus qui produisent des fruits parthénocarpiques aptes à la consommation en frais. Elles doivent être saines, propres et avoir une texture souple.

4 Spécifications

4.1 Classification

Les mûres séchées peuvent être classées par rapport à la couleur, au pourcentage de fruits brisés, morceaux de fruit, et fruits agglomérés, et à la présence des défauts et matières étrangères donnés dans le tableau 1.

4.2 Odeur et goût

L'odeur et le goût des mûres blanches séchées doivent être caractéristiques. Elles doivent être exemptes d'odeurs et de goûts étrangers.

4.3 Absence de moisissures, d'insectes, etc.

Les mûres blanches séchées doivent être exemptes de moisissures, d'insectes vivants 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 × 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 et toute autre matière étrangère adhérant aux mûres ne doit pas dépasser la valeur donnée dans le tableau 1 pour la catégorie considérée.

Tableau 1 — Spécifications par catégories

Catégorie	Couleur % (*m*/*m*), min.	Mûres brisées % (*m*/*m*), max.	Morceaux de mûres % (*m*/*m*), max.	Mûres agglomérées % (*m*/*m*), max.	Mûres attaquées par les déprédateurs et altérées % (*m*/*m*), max.	Matières étrangères % (*m*/*m*), max.
I	80 blanc crémeux	10	10	2	1	0,25
II	80 brun clair	15	15	4	2	0,50

4.5 Couleur

La couleur des mûres blanches séchées varie du blanc crémeux au brun clair. Voir au tableau 1, la proportion minimale de mûres de couleur appropriée selon la catégorie considérée.

4.6 Autres spécifications

La proportion de mûres brisées, de morceaux de mûres, de mûres agglomérées, de mûres attaquées par des déprédateurs et altérées ne doit pas dépasser les valeurs données dans le tableau 1 pour la catégorie considérée.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

4.7 Teneur en eau

La teneur en eau des mûres blanches séchées ne doit pas dépasser 6 % (*m*/*m*) pour chaque catégorie.

ISO 7910:1991
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d9fee1a0-0172-4098-b0a9-9cbd30577128/iso-7910-1991

5 Méthodes d'essai

Vérifier la conformité des échantillons de mûres blanches 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 mûres blanches séchées doivent être emballées dans des récipients propres et sains, en un matériau n'ayant aucune action sur le fruit. 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 0,25 kg, 0,5 kg ou 1,0 kg de masse nette, mais peuvent être d'une autre masse nette en cas de demande.

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. Toutefois, la masse des caisses ne doit pas dépasser 10 kg net.

6.2 Marquage

Les indications particulières suivantes doivent être marquées ou étiquetées sur chaque récipient ou 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 (ou masse brute, à la demande du pays importateur);

e) catégorie du produit (dans le cas où il est classé);

f) pays de production;

g) tout autre renseignement demandé par l'acheteur, tel que l'année de récolte et la date d'emballage (si elles sont connues);

h) référence éventuelle à la présente Norme internationale.

Annexe A
(normative)

Détermination des mûres de couleur différente

A.1 Principe

Inspection visuelle d'une prise d'essai de mûres séchées et séparation physique des mûres 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 les mûres de couleur blanc crémeux ou de couleur brun clair selon la catégorie considérée, des mûres de couleur brunâtre, à la main ou à l'aide d'une pince et rassembler chacune d'elles séparément.

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

A.3 Expression des résultats

La teneur en mûres blanches séchées de couleur blanc crémeux ou brun clair, 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, de mûres de couleur blanc crémeux ou brun clair.

La teneur en mûres de couleur différente, exprimée en pourcentage en masse, est égale à

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

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 7910:1991
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d9fee1a0-0172-4098-b0a9-9cbd30577128/iso-7910-1991

Annexe B
(normative)

Détermination des mûres attaquées par des déprédateurs et altérées, des mûres brisées, des morceaux de mûres, des mûres agglomérées et des matières étrangères

B.1 Principe

Inspection visuelle d'une prise d'essai de mûres blanches et séparation physique des mûres attaquées par les déprédateurs et altérées, brisées, des morceaux de mûres, des mûres agglomérées 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 mûres attaquées par des déprédateurs et altérées, les mûres brisées, les morceaux de mûres, les mûres agglomérées 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 mûres attaquées par des déprédateurs et altérées, des mûres brisées, des morceaux de mûres, des mûres agglomérées ou des matières étrangères).

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 7910:1991
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d9fee1a0-0172-4098-b0a9-9cbd30577128/iso-7910-1991

Annexe C
(normative)

Détermination de la teneur en eau

C.1 Principe

Chauffage et séchage d'une prise d'essai de mûres blanches séchées à une température de 70 °C ± 1 °C sous une pression ne dépassant pas 13,3 kPa.

C.2 Appareillage

Matériel courant de laboratoire, et notamment

C.2.1 Étuve isotherme à chauffage électrique, 70 °C ± 1 °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 mûres blanches 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 °C ± 1 °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 essai.

C.5 Expression des résultats

C.5.1 Calcul

La teneur en eau, 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;

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 7910:1991
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d9fee1a0-0172-4098-b0b9-9cbd30577128/iso-7910-1991

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 7910:1991
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d9fee1a0-0172-4098-b0a9-9cbd30577128/iso-7910-1991

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 7910:1991
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d9fee1a0-0172-4098-b0a9-9cbd30577128/iso-7910-1991