

NORME
INTERNATIONALE

ISO
7910

Première édition
1991-07-01

Mûres blanches séchées — Spécifications

Dried mulberries — Specification

iteh Standards

(<https://standards.iteh.ai>)

Document Preview

ISO 7910:1991

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/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.

La Norme internationale ISO 7910 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.

ISO 7910:1991

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

© 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

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.

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

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 $\times 10$, 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 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.

4.7 Teneur en eau

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

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:

- nom du produit et nom commercial ou marque, s'il y 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;
- tout autre renseignement demandé par l'acheteur, tel 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 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

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

ISO 7910:1991

<https://standards.itech.ai/catalog/standards/iso/d9f6e1a0-0172-4098-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).

ISO 7910:1991

<https://standards.itech.ai/catalog/standards/iso/d9fee1a0-0172-4098-b0a9-9cbd30577128/iso-7910-1991>