

NORME  
INTERNATIONALE

ISO  
7928-1

Première édition  
1991-12-01

---

---

**Sarriette — Spécifications —**

**Partie 1:**

Sarriette des montagnes (*Satureja montana*  
Linnaeus)

iTeh STANDARD PREVIEW  
(standards.iteh.ai)

Savory — Specification —

Part 1: Winter savory (*Satureja montana* Linnaeus)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/1067923c-1c91-4ca4-8524-c0ce28cd70c8/iso-7928-1-1991>



Numéro de référence  
ISO 7928-1:1991(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 7928-1 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 7, *Épices*.

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/1007325c-1e9f-4eaa-8324-c0ce28cd70c8/iso-7928-1-1991>

L'ISO 7928 comprend les parties suivantes, présentées sous le titre général *Sarriette* — *Spécifications*:

- *Partie 1: Sarriette des montagnes (Satureja montana Linnaeus)*
- *Partie 2: Sarriette des jardins (Satureja hortensis Linnaeus)*

Les annexes A et B de la présente partie de l'ISO 7928 sont données uniquement à titre d'information.

© 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

# Sarriette — Spécifications —

## Partie 1:

### Sarriette des montagnes (*Satureja montana* Linnaeus)

#### 1 Domaine d'application

La présente partie de l'ISO 7928 prescrit les spécifications de la sarriette des montagnes (*Satureja montana* Linnaeus) sous forme

— de rameaux feuillés;

— de feuilles entières ou brisées:

Elle ne s'applique pas à la sarriette des jardins (*Satureja montana* Linnaeus) qui fait l'objet de l'ISO 7928-2.

Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en annexe A, à titre indicatif.

#### 2 Références normatives

Les normes suivantes contiennent des dispositions qui, par suite de la référence qui en est faite, constituent des dispositions valables pour la présente partie de l'ISO 7928. Au moment de la publication, les éditions indiquées étaient en vigueur. Toute norme est sujette à révision et les parties prenantes des accords fondés sur la présente partie de l'ISO 7928 sont invitées à rechercher la possibilité d'appliquer les éditions les plus récentes des normes indiquées ci-après. Les membres de la CEI et de l'ISO possèdent le registre des Normes internationales en vigueur à un moment donné.

ISO 927:1982, *Épices — Détermination de la teneur en matières étrangères.*

ISO 928:1980, *Épices — Détermination des cendres totales.*

ISO 930:1980, *Épices — Détermination des cendres insolubles dans l'acide.*

ISO 939:1980, *Épices — Détermination de la teneur en eau — Méthode par entraînement.*

ISO 2825:1981, *Épices — Préparation d'un échantillon moulu en vue de l'analyse.*

ISO 6571:1984, *Épices, aromates et herbes — Détermination de la teneur en huiles essentielles.*

#### 3 Description

La sarriette des montagnes est la plante vivace (*Satureja montana* Linnaeus) appartenant à la famille des *Lamiaceae*. Ses fleurs sont blanches, tachetées de rose, roses ou violettes. (Voir figure 1.)

Dans le commerce, on la trouve sous forme de rameaux entiers récoltés avant floraison, mais plus généralement, sous forme de feuilles entières ou brisées.

Les rameaux entiers ont une hauteur de 15 cm à 30 cm. La tige est de couleur vert clair et peu lignifiée. (voir figure 2.)

Les feuilles sont coriaces, lancéolées, très aiguës, atténuées en coin à la base, luisantes et glabres sur les faces, ciliolées aux bords.

Leur longueur varie entre 15 mm et 30 mm et leur largeur entre 3 mm et 5 mm. Leur couleur varie du vert olive au vert cendré mal.



Figure 1 — Sarriette des montagnes (fleur)



Figure 2 — Sarriette des montagnes (rameau)

**4.2 Absence d'insectes, moisissures, etc.**

La sarriette des montagnes doit être exempte d'insectes vivants, de moisissures, et pratiquement exempte 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 pouvant s'avérer nécessaire dans des cas particuliers. Si le grossissement est supérieur à  $\times 10$ , mention doit en être faite dans le rapport d'essai.

**4.3 Matières étrangères**

Dans le cadre de la présente partie de l'ISO 7928, on considère comme matières étrangères, toutes matières végétales autres que la sarriette (telle que décrite dans l'article 3), et toutes les matières d'origine animale (à l'exclusion de celles provenant des insectes et des rongeurs) ou minérale.

Le pourcentage total de ces matières étrangères dans la sarriette des montagnes ne doit pas être supérieur à 1 % (m/m) lorsqu'il est déterminé par la méthode prescrite dans l'ISO 927.

La proportion de tiges brisées dans la sarriette des montagnes en feuilles entières ou brisées ne doit pas être supérieure à 5 % (m/m).

**4.4 Spécifications chimiques**

La sarriette des montagnes doit satisfaire aux spécifications données dans le tableau 1.

Tableau 1 — Spécifications chimiques

Caractéristique	Spécification		Méthode d'essai
	Sarriette en rameaux	Sarriette en feuilles	
Teneur en eau, % (m/m) max.	13	13	ISO 939
Cendres totales, % (m/m), sur sec, max.	13	11	ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide % (m/m), sur sec, max.	1	1	ISO 930
Huiles essentielles, % (ml/100 g), sur sec, min.	0,5	0,7	ISO 6571

**4.5 Spécifications chromatographiques**

L'huile essentielle de sarriette des montagnes obtenue par distillation de feuilles séchées à la vapeur

**4 Spécifications**

**4.1 Odeur et flaveur**

La sarriette des montagnes a une odeur caractéristique, puissante, agréable, et une flaveur aromatique et chaude rappelant celle du carvacrol. Elle doit être exempte de flaveurs ou odeurs étrangères.

(sèche), analysée par chromatographie en phase gazeuse en utilisant, par exemple, les conditions opératoires indiquées sur les chromatogrammes annexés, doit comprendre les principaux constituants suivants:  $\gamma$ -terpinène, *p*-cymène, linalol, terpinène-1-ol-4 et carvacrol.

NOTE 1 Il convient de ne pas effectuer la chromatographie en phase gazeuse sur l'huile essentielle obtenue par la méthode par entraînement (ISO 6571) qui, elle, sert à réaliser l'estimation quantitative indiquée au tableau 1.

## 5 Échantillonnage

L'échantillonnage doit avoir été effectué conformément à l'ISO 948<sup>1)</sup>.

## 6 Méthodes d'essai

Les échantillons de sarriette des montagnes doivent être analysés pour s'assurer de leur conformité aux spécifications de la présente partie de l'ISO 7928, en suivant les méthodes d'essai mentionnées en 4.3 et dans le tableau 1.

L'échantillon moulu pour analyse doit être préparé selon l'ISO 2825, et doit passer entièrement à travers un tamis de 300  $\mu$ m d'ouverture de maille.

## 7 Emballage et marquage

### 7.1 Emballage

La sarriette des montagnes doit être placée dans des emballages propres et sains et fabriqués en un

matériau n'exerçant aucune action sur le produit et le protégeant contre les pertes ou reprises d'humidité et matières volatiles (par exemple, boîtes en fer blanc, caisses en bois doublées intérieurement d'un revêtement étanche, ou sacs en jute neufs avec une doublure intérieure étanche).

### 7.2 Marquage

Les indications particulières suivantes doivent être inscrites directement ou sur une étiquette, sur chaque emballage:

- a) nom du produit et nom commercial;
- b) nom et adresse du producteur ou de l'emballleur, ou marque;
- c) numéro de code ou de lot;
- d) masse nette;
- e) pays de production;
- f) destination, par le nom du port ou de la ville;
- g) tout autre renseignement demandé par l'acheteur, tel que l'année de récolte et la date de l'emballage (si elles sont connues);

- h) référence à la présente partie de l'ISO 7928.

1) ISO 948:1980, *Épices — Échantillonnage*.

**Annexe A**  
(informative)

**Recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport**

**A.1** Les emballages de sarriette des montagnes doivent être entreposés dans des locaux couverts, bien protégés du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive.

**A.2** L'entrepôt doit être sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé contre l'entrée d'insectes et autres déprédateurs. La ventilation doit être réglée de manière à assurer une bonne ventilation en période sèche et à être entièrement arrêtée en pé-

riode humide. Des dispositions appropriées doivent être prises pour permettre la fumigation dans l'entrepôt.

**A.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.

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
(standards.iteh.ai)

ISO 7928-1:1991

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/1007325c-1e9f-4eaa-8324-c0ce28cd70c8/iso-7928-1-1991>

**Annexe B**  
(informative)

**Chromatogrammes-types**

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

[ISO 7928-1:1991](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/1007325c-1e9f-4eaa-8324-c0ce28cd70c8/iso-7928-1-1991)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/1007325c-1e9f-4eaa-8324-c0ce28cd70c8/iso-7928-1-1991>

## Liste des constituants

- 1  $\gamma$ -Terpinène
- 2 *p*-Cymène
- 3 Linalol
- 4 Terpinène-1 ol-4
- 5 Carvacrol

Échantillon: huile essentielle de sarriette  
des montagnes (*Satureja montana* Linnaeus)

Colonne: capillaire, en verre, 60 m de longueur et 0,39 mm de diamètre intérieur

Phase stationnaire: polyéthylène glycol 1 540

Détecteur: à ionisation de flamme

Température du four:

- température initiale: 40 °C pendant 16 min
- programmation de température: 2 °C/min jusqu'à 110 °C, puis 3 °C/min
- température finale: 135 °C

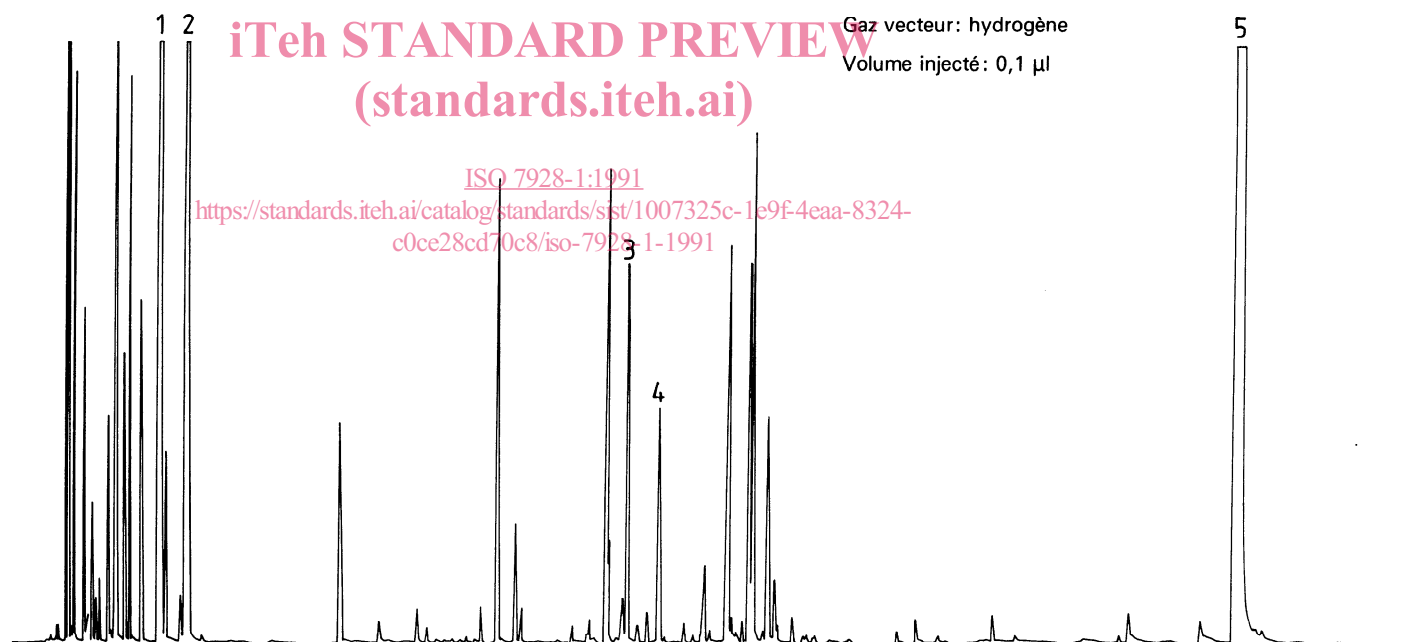
Température d'injection: 220 °C

Température de détection: 250 °C

Gaz vecteur: hydrogène

Volume injecté: 0,1  $\mu$ l

Figure B.1



**Liste des constituants**

- 1 *p*-Cymène
- 2  $\gamma$ -Terpinène
- 3 Linalol
- 4 Terpinène-1 ol-4
- 5 Carvacrol

**Échantillon: huile essentielle de sarriette  
des montagnes (*Satureja montana* Linnaeus)**

Colonne: capillaire, silice fondue, 50 m de longueur et 0,3 mm  
de diamètre intérieur

Phase stationnaire: OV 101

Diviseur de flux: 1/100

Détecteur: à ionisation de flamme

Température du four:

- température initiale: 60 °C pendant 5 min
- programmation de température: 2 °C/min
- température finale: 190 °C

Température d'injection: 250 °C

Température de détection: 250 °C

Gaz vecteur: hydrogène

Débit du gaz vecteur: 1,5 ml/min

Volume injecté: 0,2  $\mu$ l

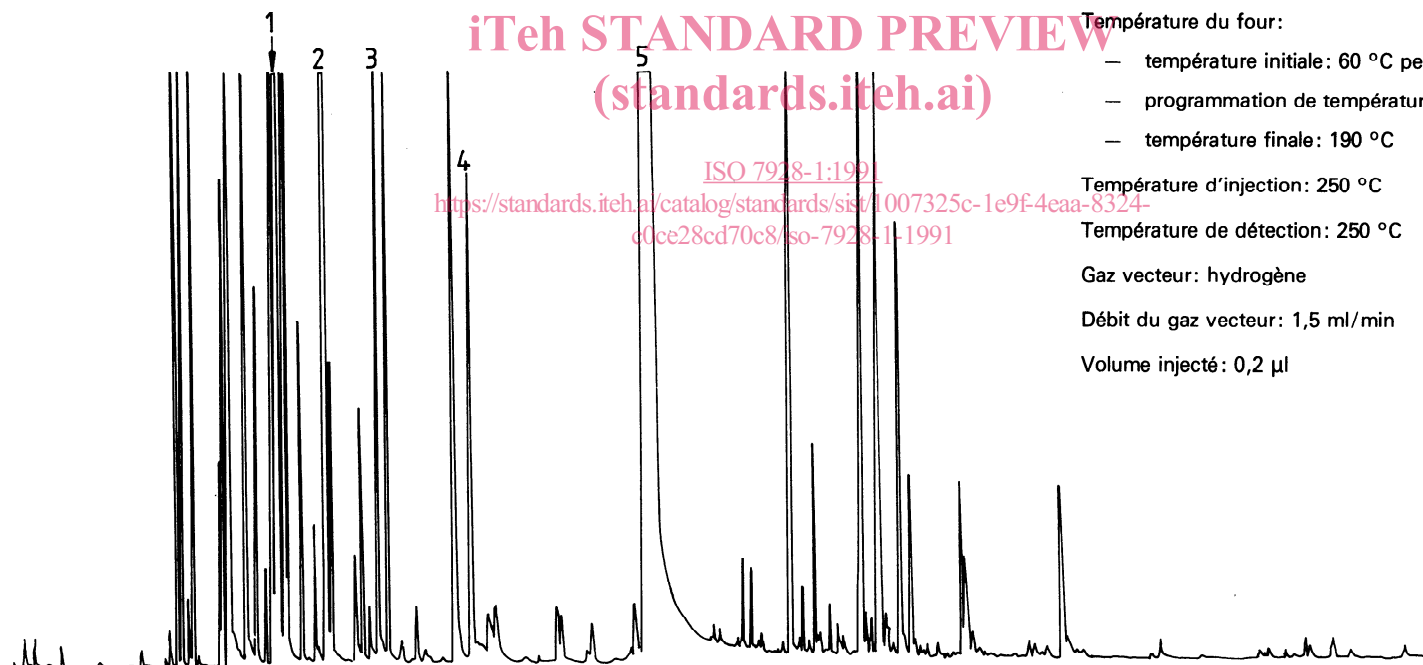


Figure B.2