
**Marjolaine séchée (*Origanum
majorana* L.) — Spécifications**

iTeh STANDARD PREVIEW
Dried sweet marjoram (Origanum majorana L.) — Specification
(standards.iteh.ai)

ISO 10620:1995

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/3252f672-8744-4939-b782-42f13d3fe4a5/iso-10620-1995>



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 10620 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 7, *Épices*.

Les annexes A et B de la présente Norme internationale sont données uniquement à titre d'information.

ITEH STANDARD PREVIEW

(standards.iteh.ai)

ISO 10620:1995

https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/8744-4939-b782-

42f13d3fe4a5/iso-10620-1995

© ISO 1995

Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, 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

Marjolaine séchée (*Origanum majorana* L.) — Spécifications

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale fixe les spécifications de la marjolaine séchée (*Origanum majorana* L.), mondée et en bouquets.

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 Norme internationale. 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 Norme internationale 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 948:1980, *Épices — Échantillonnage.*

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

3 Description

La marjolaine séchée est obtenue de tout cultivar de l'espèce *Origanum majorana* L., de la famille des *Lamiaceae*. Les tiges sont de section carrée, droites et ramifiantes. Les feuilles sont de couleur verte ou grisâtre, selon leur origine, et ont une longueur de 2 mm à 5 mm. Elles sont opposées, allongées, ovales, emoussées et velues sur les deux faces. Les fleurs violacées ou blanches et à bractées en forme de cuillères forment des spicetres oblongs regroupés à l'extrémité des tiges.

Les bouquets de marjolaine se composent uniquement de la plante séchée entière sans la racine. La marjolaine mondée ne se compose que des feuilles et des fleurs séchées.

4 Spécifications

4.1 Odeur et flaveur

Les feuilles de marjolaine séchée ont une flaveur agréable et aromatique, l'odeur est caractéristique, aromatique, rustique, agreste et chaude, et doit être exempte d'odeur étrangère et en particulier d'odeur de moisi.

4.2 Absence de moisissures, insectes etc.

La marjolaine séchée doit être exempte de moisissures et d'insectes vivants, et doit être 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 certains 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 Norme internationale, on considère comme matière étrangère tout ce qui n'appartient pas à la plante de marjolaine et toutes les autres matières étrangères d'origine animale, végétale ou minérale.

Le pourcentage total de matières étrangères ne doit pas être supérieur à 1 % (*m/m*) dans la marjolaine mondée et à 3 % (*m/m*) dans la marjolaine en bouquets, lorsqu'il est déterminé par la méthode spécifiée dans l'ISO 927.

Dans la marjolaine mondée, la proportion de tiges et autres parties de plante, en dehors de la sommité fleurie, dont les dimensions sont supérieures à 10 mm de longueur ou 1 mm en diamètre, ne doit pas être supérieure à 1 % (*m/m*), lorsqu'elle est déterminée par la méthode spécifiée dans l'ISO 927.

4.4 Spécifications chimiques

La marjolaine séchée doit satisfaire aux spécifications données dans le tableau 1, lorsqu'elles sont déterminées par les méthodes spécifiées.

5 Échantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué selon l'ISO 948.

6 Méthodes d'essai

Les échantillons de marjolaine séchée doivent être analysés pour s'assurer de leur conformité aux spécifications de la présente Norme internationale en suivant les méthodes d'analyse physiques et chimiques spécifiées en 4.2 à 4.4 et dans le tableau 1. La détermination de la teneur en huiles essentielles doit être effectuée sur un échantillon non moulu.

7 Emballage et marquage

7.1 Emballage

La marjolaine séchée 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.

NOTE 1 Des sacs en jute ou en papier multicouches (parfois doublés d'un film plastique) sont très couramment utilisés.

7.2 Marquage

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

- nom du produit et nom commercial;
 - nom et adresse du producteur ou de l'emballer, ou marque;
 - numéro de code ou de lot;
 - masse nette;
 - pays de production;
 - destination, par le nom du port ou de la ville;
- et, éventuellement,
- tout autre renseignement demandé par l'acheteur, tel que l'année de récolte et la date de l'emballage (si elles sont connues);
 - référence à la présente Norme internationale.

Tableau 1 — Spécifications chimiques de la marjolaine séchée

Caractéristique	Spécifications		Méthode d'essai
	En bouquets	Mondée	
Teneur en eau, % (<i>m/m</i>), max.	12	12	ISO 939
Cendres totales, % (<i>m/m</i>), sur sec, max.	16	16	ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide, % (<i>m/m</i>), sur sec, max.	4,5	4,5	ISO 930
Huiles essentielles, % (ml/100 g), sur sec, min.	0,3	0,7	ISO 6571

Annexe A (informative)

Recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport

A.1 Les emballages de marjolaine séchée 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 période 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 10620:1995

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/3252f672-8744-4939-b782-42f13d3fe4a5/iso-10620-1995>

Annexe B (informative)

Bibliographie

- [1] ISO 1108:1992, *Épices — Détermination de l'extrait étheré non volatil.*
- [2] ISO 1208:1982, *Épices — Détermination des impuretés.*
- [3] ISO 2825:1981, *Épices — Préparation d'un échantillon moulu en vue de l'analyse.*

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 10620:1995](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/3252f672-8744-4939-b782-42f13d3fe4a5/iso-10620-1995)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/3252f672-8744-4939-b782-42f13d3fe4a5/iso-10620-1995>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 10620:1995

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/3252f672-8744-4939-b782-42f13d3fe4a5/iso-10620-1995>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 10620:1995

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/3252f672-8744-4939-b782-42f13d3fe4a5/iso-10620-1995>

ICS 67.220.10

Descripteurs: produit agricole, plante aromatique, assaisonnement, fine herbe, marjolaine, spécification, marquage, emballage, entreposage.

Prix basé sur 4 pages
