
**Poivre vert déshydraté (*Piper nigrum* L.) —
Spécifications**

Dehydrated green pepper (Piper nigrum L.) — Specification

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 10621:1997

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e3acfa5d-9b09-4b7a-a41f-76d86b93b19e/iso-10621-1997>



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 10621 a été élaborée par l'ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 7, *Épices*.

L'annexe A de la présente Norme internationale est donnée uniquement à titre d'information.

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

[ISO 10621:1997](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e3acfa5d-9b09-4b7a-a41f-76d86b93b19e/iso-10621-1997)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e3acfa5d-9b09-4b7a-a41f-76d86b93b19e/iso-10621-1997>

© ISO 1997

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

Internet central@iso.ch

X.400 c=ch; a=400net; p=iso; o=isocs; s=central

Imprimé en Suisse

Poivre vert déshydraté (*Piper nigrum* L.) — Spécifications

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale fixe les spécifications du poivre vert (*Piper nigrum* L.) déshydraté.

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

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 CEN 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:—¹⁾, *Épices — Détermination des cendres totales.*

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e3acfa5d-9b09-4b7a-a41f-10621-1997>

ISO 930:—²⁾, *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 5522:1981, *Fruits, légumes et produits dérivés — Détermination de la teneur en dioxyde de soufre total.*

3 Définitions

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

3.1 baie brisée

Baie qui a été séparée en un ou deux morceau(x).

3.2 baie légère

Baie qui a atteint un stade apparemment normal de développement mais sans graine

1) À publier. (Révision de l'ISO 928:1980)

2) À publier. (Révision de l'ISO 930:1980)

3.3 baie avortée

Baie de très petite taille qui ne s'est pas développée.

3.4 baie foncée

Baie qui a une couleur plus foncée que la couleur normale de la baie verte.

3.5 baie décolorée

Baie qui a une couleur passée ou qui est tachetée de couleur.

4 Description

Le produit est préparé à partir de baies fraîches de poivre vert de la plante *Piper nigrum* L. desquelles l'eau a été éliminée dans des conditions contrôlées. Il convient que les baies soient de taille relativement uniforme.

5 Exigences

5.1 Couleur

Les baies doivent être de la couleur caractéristique du poivre vert à maturité appropriée.

5.2 Absence de moisissures, insectes, etc.

Le poivre vert déshydraté doit être exempt d'insectes vivants et de moisissures, et pratiquement exempt d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination par les rongeurs visibles à l'oeil 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.

5.3 Matières étrangères

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e3acfa5d-9b09-4b7a-a41f-76d86b93b19e/iso-10621-1997>

Les matières étrangères comprennent toutes les matières présentes dans l'échantillon qui ne sont pas des baies de poivre vert, qu'elles soient d'origine végétale (par exemple tiges ou feuilles) ou minérales (par exemple sable).

NOTE — Les baies légères, les baies avortées ou brisées ne sont pas considérées comme matières étrangères.

La proportion de matières étrangères, lorsqu'elle est déterminée selon la méthode décrite dans l'ISO 927, ne doit pas excéder 1 % (m/m).

5.4 Baies défectueuses

La proportion de baies défectueuses comprenant les baies décolorées, foncées, légères, brisées et avortées, ne doit pas excéder 7 % en masse lorsqu'elle est déterminée par séparation physique. Toutefois, la proportion de baies foncées ne doit pas excéder 4 % en masse.

5.5 Caractéristiques après réhydratation

Le poivre vert déshydraté doit présenter les caractéristiques d'un produit de bonne qualité, avoir une texture tendre, une saveur et une flaveur épicées et piquantes caractéristiques du poivre vert, ainsi que la couleur caractéristique du poivre vert, lorsqu'une partie en masse de poivre vert déshydraté est cuite pendant 20 min dans 10 parties en masse d'une solution de chlorure de sodium à 1 %. Le produit réhydraté doit être pratiquement exempt de note de moisi ou de fumé.

5.6 Spécifications chimiques

Le poivre vert déshydraté doit également satisfaire aux exigences données dans le tableau 1.

Tableau 1 — Spécifications chimiques

Caractéristique	Spécification	Méthode d'essai
Teneur en eau, % (m/m), max.	8	ISO 939
Cendres totales, % (m/m) sur sec, max.	5	ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide, % (m/m) sur sec, max.	0,3	ISO 930
Dioxyde de soufre % (m/m), mg/kg, max.	500	ISO 5522

6 Échantillonnage

L'échantillonnage doit être réalisé selon la méthode spécifiée dans l'ISO 948.

7 Méthodes d'essai

Les échantillons de poivre vert déshydraté doivent être analysés pour s'assurer de leur conformité aux exigences de la présente Norme internationale, selon les méthodes organoleptiques, physiques et chimiques spécifiées de 5.3 à 5.6 et dans le tableau 1.

8 Emballage et marquage

8.1 Emballage

Le poivre vert déshydraté doit être placé dans des emballages propres et sains, fabriqués en un matériau qui n'a pas d'action sur le produit et le protège contre les reprises d'humidité.

Les emballages doivent être conformes aux législations nationales concernant la protection de l'environnement.

8.2 Marquage

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

- a) nom du produit;
- b) nom et adresse du producteur ou de l'emballeur;
- c) nom commercial ou, le cas échéant, marque;
- d) code ou numéro de lot;
- e) masse nette;
- f) pays de production;
- g) tout autre renseignement demandé par l'acheteur, tel que l'année de récolte et la date de l'emballage, etc.;
- h) référence à la présente Norme Internationale; et
- i) si le produit contient des additifs et lesquels dans le cas des pays où leur utilisation est autorisée.

Annexe A (informative)

Recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport

A.1 Entreposage

Il convient que les emballages de poivre vert déshydraté soient entreposés dans des locaux couverts, bien protégés du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive. Il convient que l'entrepôt soit sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé contre l'entrée d'insectes et de vermine.

A.2 Transport

Il convient que les emballages présentent un marquage clair relatif aux précautions de manipulation pouvant conduire à la perforation de ceux-ci. Il convient qu'ils soient maintenus au sec et au frais et qu'ils soient protégés de toute contamination, en particulier dans les cales des navires.

(standards.iteh.ai)

ISO 10621:1997

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e3acfa5d-9b09-4b7a-a41f-76d86b93b19e/iso-10621-1997>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 10621:1997

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e3acfa5d-9b09-4b7a-a41f-76d86b93b19e/iso-10621-1997>

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

ISO 10621:1997

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e3acfa5d-9b09-4b7a-a41f-76d86b93b19e/iso-10621-1997>

ICS 67.220.10

Descripteurs: produit agricole, produit alimentaire, produit déshydraté, produit végétal, assaisonnement, épice, poivre, spécification, propriété organoleptique, propriété chimique, essai, marquage, emballage.

Prix basé sur 4 pages
