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

Dehydrated green pepper (Piper nigrum L.) — Specification

iteh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

ISO 10621:1997

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/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 Standards (<https://standards.iteh.ai>) Document Preview

ISO 10621:1997

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/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 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:—¹⁾, *Épices — Détermination des cendres totales.*

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

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).

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/c3acfa5d-9b09-4b7a-a41f-76d86b93b19e/iso-10621-1997>

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.