

NORME
INTERNATIONALE

ISO
11163

Première édition
1995-10-15

**Basilic doux séché (*Ocimum basilicum* L.)
— Spécifications**

iTech Standards

Dried sweet basil (Ocimum basilicum L.) — Specification

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

Document Preview

ISO 11163:1995

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/7f8553fb-848c-44f9-a237-58c85e03b1b3/iso-11163-1995>



Numéro de référence
ISO 11163:1995(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 11163 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 7, *Épices*.

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

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/718553fb-848c-44f9-a237-58c85e03b1b3/iso-11163-1995>

© 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

Basilic doux séché (*Ocimum basilicum* L.) — Spécifications

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale fixe les spécifications du basilic doux séché (*Ocimum basilicum* L.) en feuilles coupées (frottées).

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 (voir figure 1)

Le basilic doux séché est constitué des feuilles de l'espèce annuelle *Ocimum basilicum* L., de la famille des *Lamiaceae*, récoltées juste avant la floraison, puis séchées.

Les feuilles de basilic à l'état frais sont d'un beau vert brillant, ovales, à bord entier ou légèrement denté et pétiolées. Elles peuvent atteindre 2 cm à 7 cm de longueur.

Les feuilles de basilic doux séché sont de couleur vert grisâtre.

4 Exigences

4.1 Odeur et flaveur

Le basilic doux séché a une odeur caractéristique fraîche et rappelant l'anis, avec des notes différentes selon le type chimique considéré. Sa flaveur a un arrière-goût amer.

4.2 Absence de moisissures, insectes, etc.

Le basilic doux séché doit être exempt d'insectes vivants, et doit être pratiquement exempt de moisissures, 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.



Figure 1 — Tige florifère de basilic (plante fraîche)

4.3 Matières étrangères

Pour les besoins de la présente Norme internationale, on considère comme matière étrangère tout ce qui n'appartient pas à la plante de basilic et toutes les autres matières étrangères d'origines animale, végétale et minérale. Les tiges et graines de basilic ne sont pas considérées comme matières étrangères.

Le pourcentage total de matières étrangères dans le basilic doux séché ne doit pas être supérieur à 1% (*m/m*) lorsqu'il est déterminé par la méthode prescrite dans l'ISO 927.

La proportion de graines et de tiges brisées dans le basilic doux séché ne doit pas être supérieure à 3% (*m/m*).

La proportion de feuilles jaunes ou brunes dans le basilic doux séché ne doit pas être supérieure à 5% (*m/m*).

4.4 Spécifications chimiques

Le basilic doux séché doit satisfaire aux spécifications données dans le tableau 1.

Tableau 1 — Spécifications chimiques du basilic doux séché

Caractéristique	Spécification	Méthode d'essai
Teneur en eau, % (<i>m/m</i>), max.	12	ISO 939
Cendres totales, % (<i>m/m</i>) sur sec, max.	16	ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, % (<i>m/m</i>) sur sec, max.	2	ISO 930
Huiles essentielles, % (ml/100 g) sur sec, min.	0,3	ISO 6571

5 Échantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué selon la méthode prescrite dans l'ISO 948.

6 Méthodes d'essai

Les échantillons de basilic doux séché doivent être analysés pour s'assurer de leur conformité aux spécifications de la présente Norme internationale, en suivant les méthodes d'analyses physiques et chimiques spécifiées de 4.2 à 4.4.