

NORME
INTERNATIONALE

ISO
11164

Première édition
1995-10-15

**Romarin séché (*Rosmarinus officinalis* L.)
— Spécifications**

iTeh STANDARD PREVIEW
Dried rosemary (Rosmarinus officinalis L.) — Specification
(standards.iteh.ai)

[ISO 11164:1995](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/eb6b3c7e-a619-4611-a8ac-b7a00c651419/iso-11164-1995>



Numéro de référence
ISO 11164:1995(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 11164 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 7, *Épices*.

[ISO 11164:1995](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/eb6b3c7e-a619-4611-a8ac-b7a00c651419/iso-11164-1995)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/eb6b3c7e-a619-4611-a8ac-b7a00c651419/iso-11164-1995>

© 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

Romarin séché (*Rosmarinus officinalis* L.) — Spécifications

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale fixe les spécifications du romarin séché (*Rosmarinus officinalis* L.) en feuilles coupées.

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 romarin séché est constitué des feuilles de *Rosmarinus officinalis* L., de la famille des *Lamiaceae*, récoltées, puis séchées.

Les feuilles de romarin à l'état frais sont vert grisâtre sur le dessus et plus blanches et duveteuses sur le dessous. Elles sont coriaces, sessiles et linéaires. Elles ont entre 1 cm et 3 cm de longueur.

Les feuilles de romarin séchées sont d'une couleur légèrement atténuée par rapport à celles des feuilles fraîches.

4 Exigences

4.1 Odeur et flaveur

Le romarin séché a une odeur caractéristique, légèrement camphrée et cinéolée. Sa flaveur est très aromatique, agréable, fraîche et légèrement amère, rappelant l'eucalyptol et le camphre.

4.2 Absence de moisissures, insectes, etc.

Le romarin 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.

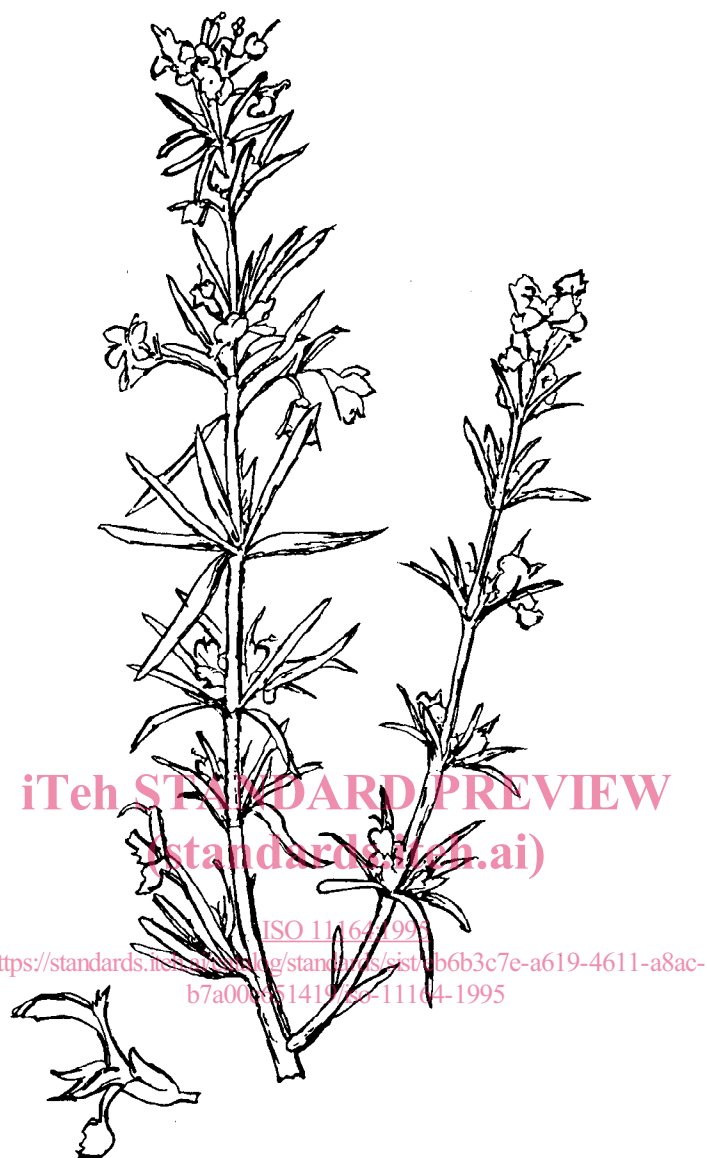


Figure 1 — Tige florifère de romarin (plante fraîche)

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 romarin et toutes les autres matières étrangères d'origines animale, végétale et minérale.

Le pourcentage total de matières étrangères dans le romarin 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 tiges brisées dans le romarin séché ne doit pas être supérieure à 3 % (*m/m*).

La proportion de feuilles brunes dans le romarin séché ne doit pas être supérieure à 10 % (*m/m*).

4.4 Spécifications chimiques

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

Tableau 1 — Spécifications chimiques du romarin séché en feuilles coupées

Caractéristique	Spécification	Méthode d'essai
Teneur en eau, % (m/m), max.	11	ISO 939
Cendres totales, % (m/m) sur sec, max.	8	ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique, % (m/m) sur sec, max.	1	ISO 930
Huiles essentielles, % (ml/100 g) sur sec, min.	0,8	ISO 6571

5 Échantillonnage

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

6 Méthodes d'essai

Les échantillons de romarin 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.

L'échantillon pour analyse doit être moulu de façon que la majorité du produit passe au travers d'un tamis de 315 µm d'ouverture de maille.

7 Emballage et marquage

7.1 Emballage

Le romarin séché doit être placé dans des emballages propres et sains, fabriqués en un matériau n'exerçant aucune action sur le produit et le protégeant contre les pertes ou reprises d'humidité et de matières volatiles.

Les emballages doivent également respecter les législations nationales relatives à la protection de l'environnement.

7.2 Marquage

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

- nom du produit et, le cas échéant, nom commercial;
- nom et adresse du producteur ou de l'emballleur, et le cas échéant, la marque;
- code ou numéro de lot;
- masse nette;
- pays de production;
- tout autre renseignement demandé par l'acheteur, tel que l'année de récolte et la date de l'emballage;
- référence à la présente Norme internationale.

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 11164:1995

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/eb6b3c7e-a619-4611-a8ac-b7a00c651419/iso-11164-1995>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 11164:1995

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/eb6b3c7e-a619-4611-a8ac-b7a00c651419/iso-11164-1995>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 11164:1995

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/eb6b3c7e-a619-4611-a8ac-b7a00c651419/iso-11164-1995>

ICS 67.220.10

Descripteurs: produit agricole, assaisonnement, plante aromatique, fine herbe, produit déshydraté, romarin, spécification, essai, marquage, emballage.

Prix basé sur 3 pages
