

NORME INTERNATIONALE

ISO
5565-1

Première édition
1999-12-15

Vanille [*Vanilla fragrans (Salisbury) Ames*] —

Partie 1: Spécifications

*Vanilla [Vanilla fragrans (Salisbury) Ames] —
Part 1: Specification*

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

[ISO 5565-1:1999](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a117c9e4-3600-4e09-9cad-3795ae23c904/iso-5565-1-1999>



Numéro de référence
ISO 5565-1:1999(F)

© ISO 1999

PDF – Exonération de responsabilité

Le présent fichier PDF peut contenir des polices de caractères intégrées. Conformément aux conditions de licence d'Adobe, ce fichier peut être imprimé ou visualisé, mais ne doit pas être modifié à moins que l'ordinateur employé à cet effet ne bénéficie d'une licence autorisant l'utilisation de ces polices et que celles-ci y soient installées. Lors du téléchargement de ce fichier, les parties concernées acceptent de fait la responsabilité de ne pas enfreindre les conditions de licence d'Adobe. Le Secrétariat central de l'ISO décline toute responsabilité en la matière.

Adobe est une marque déposée d'Adobe Systems Incorporated.

Les détails relatifs aux produits logiciels utilisés pour la création du présent fichier PDF sont disponibles dans la rubrique General Info du fichier; les paramètres de création PDF ont été optimisés pour l'impression. Toutes les mesures ont été prises pour garantir l'exploitation de ce fichier par les comités membres de l'ISO. Dans le cas peu probable où surviendrait un problème d'utilisation, veuillez en informer le Secrétariat central à l'adresse donnée ci-dessous.

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

[ISO 5565-1:1999](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a117c9e4-3600-4e09-9cad-3795ae23c904/iso-5565-1-1999>

© ISO 1999

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'ISO à l'adresse ci-après ou du comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax. + 41 22 734 10 79
E-mail copyright@iso.ch
Web www.iso.ch

Imprimé en Suisse

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 Normes internationales sont rédigées conformément aux règles données dans les Directives ISO/CEI, Partie 3.

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.

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments de la présente partie de l'ISO 5565 peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence.

La Norme internationale ISO 5565-1 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 7, *Épices*.

Cette première édition de l'ISO 5565-1, en association avec l'ISO 5565-2, annule et remplace l'ISO 5565:1982, laquelle a fait l'objet d'une révision technique.

L'ISO 5565 comprend les parties suivantes, présentées sous le titre général *Vanille [Vanilla fragrans (Salisbury) Ames]*:

- *Partie 1: Spécifications* [ISO 5565-1:1999](#)
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/a117c9e4-3600-4e09-9cad-3795ae23c904/iso-5565-1-1999>
- *Partie 2: Méthodes d'essai*

Vanille [*Vanilla fragrans (Salisbury) Ames*] —

Partie 1 : Spécifications

1 Domaine d'application

La présente partie de l'ISO 5565 fixe les spécifications de la vanille appartenant aux espèces *Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames syn. *Vanilla planifolia* Andrews.

Elle est applicable à la vanille en gousses, à la vanille en vrac, à la vanille coupée et à la vanille en poudre. Elle n'est pas applicable aux extraits de vanille.

NOTE Cette vanille est connue commercialement sous diverses appellations associées à son origine géographique, à savoir: vanille Bourbon (de Madagascar, des Comores et de la Réunion), Indonésie, Mexique, Tonga, Inde, Chine, Ouganda.

2 Références normatives

Les documents normatifs suivants contiennent des dispositions qui, par suite de la référence qui y est faite, constituent des dispositions valables pour la présente partie de l'ISO 5565. Pour les références datées, les amendements ultérieurs ou les révisions de ces publications ne s'appliquent pas. Toutefois, les parties prenantes aux accords fondés sur la présente partie de l'ISO 5565 sont invitées à rechercher la possibilité d'appliquer les éditions les plus récentes des documents normatifs indiqués ci-après. Pour les références non datées, la dernière édition du document normatif en référence s'applique. Les membres de l'ISO et de la CEI possèdent le registre des Normes internationales en vigueur.

ISO 948, *Épices — Échantillonnage*.

ISO 3493, *Vanille — Vocabulaire*.

ISO 5565-2, *Vanille [*Vanilla fragrans (Salisbury) Ames*] — Partie 2: Méthodes d'essai*.

3 Termes et définitions

Pour les besoins de la présente partie de l'ISO 5565, les termes et définitions donnés dans l'ISO 3493 s'appliquent.

4 Présentations commerciales

Les quatre présentations commerciales suivantes sont décrites dans la présente partie de l'ISO 5565:

- a) **vanille en gousses**, constituée par des gousses entières éventuellement fendues;
- b) **vanille coupée**, composée de parties de gousses fendues ou non, intentionnellement coupées ou cassées;

- c) **vanille en vrac**, constituée de vanille en gousses et de vanille coupée;
- d) **vanille en poudre**, obtenue par broyage après séchage de gousses de vanille, sans aucune adjonction.

5 Caractéristiques générales

5.1 Vanille en gousses

La vanille en gousses doit

- avoir les caractéristiques correspondant à sa catégorie qualitative (voir l'article 6);
- avoir subi un traitement approprié afin de développer sa flaveur;
- avoir une couleur allant du brun chocolat foncé au rougeâtre.

Les gousses peuvent être givrées naturellement à la suite du développement à leur surface de cristaux de vanilline naturelle exclusivement, et porter chacune une marque apposée au tiers inférieur de leur longueur.

Elles ne doivent pas

- avoir subi de traitement susceptible de modifier en plus ou en moins leur teneur en vanilline naturelle ou autres constituants de la flaveur;
- être mitées, moisies, crésotées, «poiquées», oxydées;
- présenter une odeur non caractéristique de la vanille.

5.2 Vanille coupée

La vanille coupée doit

[ISO 5565-1:1999](#)

- provenir de gousses de vanille répondant aux caractéristiques spécifiées en 5.1;
- être saine et de bonne flaveur spécifique;
- avoir une couleur allant du brun chocolat foncé au rougeâtre.

5.3 Vanille en vrac

La vanille en vrac doit

- provenir de gousses de vanille répondant aux caractéristiques spécifiées en 5.1;
- être saine et de bonne flaveur spécifique;
- avoir une couleur allant du brun chocolat foncé au rougeâtre.

Les gousses ou les morceaux de gousses sont généralement boisés et peuvent présenter plusieurs taches importantes.