
Poudre de curry — Spécifications

Curry powder — Specification

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 2253:1999](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/927cf462-66a0-4deb-9e2e-0fc90a05bbd0/iso-2253-1999)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/927cf462-66a0-4deb-9e2e-0fc90a05bbd0/iso-2253-1999>



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 STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 2253:1999](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/927c462-66a0-4deb-9c2e-0fc90a05bbd0/iso-2253-1999)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/927c462-66a0-4deb-9c2e-0fc90a05bbd0/iso-2253-1999>

© 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

Sommaire

Page

Avant-propos.....	iv
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Spécifications	1
3.1 Description et composition	1
3.2 Odeur et flaveur	2
3.3 Absence d'insectes, de moisissures, etc.	2
3.4 Absence de particules grossières	2
3.5 Spécifications chimiques	2
4 Échantillonnage	2
5 Méthodes d'essai	2
6 Emballage et marquage	3
6.1 Emballage	3
6.2 Marquage	3
Annexe A (informative) Recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport	4
Annexe B (normative) Détermination de la teneur en amidon — Méthode par hydrolyse acide	5
Annexe C (normative) Détermination de la teneur en chlorure de sodium	12

ISO 2253:1999

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/927cf462-66a0-4deb-9e2e-0fc90a05bbd0/iso-2253-1999>

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 Norme internationale 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 2253 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 7, *Épices*.

Cette troisième édition annule et remplace la deuxième édition (ISO 2253:1986), laquelle a fait l'objet d'une révision technique.

Les annexes B et C constituent des éléments normatifs de la présente Norme internationale. L'annexe A est donnée uniquement à titre d'information.

Poudre de curry — Spécifications

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale fixe les spécifications de la poudre de curry utilisée comme produit d'assaisonnement dans la préparation des aliments, et faisant l'objet d'un commerce international.

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

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 Norme internationale. 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 Norme internationale 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 676, *Épices — Nomenclature botanique.*

[ISO 2253:1999](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/927c462-66a0-4deb-9c2e-0fc90a05bbd0/iso-2253-1999)

ISO 928, *Épices — Détermination des cendres totales.*

ISO 930, *Épices — Détermination des cendres insolubles dans l'acide.*

ISO 939, *Épices — Détermination de la teneur en eau — Méthode par entraînement.*

ISO 948, *Épices — Échantillonnage.*

ISO 1208, *Épices — Détermination des impuretés.*

ISO 6571, *Épices, aromates et herbes — Détermination de la teneur en huiles essentielles.*

3 Spécifications

3.1 Description et composition

3.1.1 La poudre de curry est le produit obtenu en broyant et en mélangeant des épices propres, sèches et saines. Toute épice citée dans l'ISO 676 peut être utilisée.

3.1.2 La proportion d'épices employées dans la poudre de curry ne doit en aucun cas être inférieure à 85 % (fraction massique). Les épices entrant dans le mélange doivent être en conformité avec les exigences figurant dans les Normes internationales lorsque de telles normes existent.

3.1.3 La poudre de curry peut contenir un produit amylicé alimentaire, dont la nature est à mentionner et dont la quantité doit être déterminée selon la méthode d'essai décrite à l'annexe B. Elle peut également contenir du chlorure de sodium de qualité alimentaire dans une proportion n'excédant pas 5 % (fraction massique) lorsqu'elle

est déterminée selon la méthode décrite à l'annexe C. La poudre de curry doit être exempte de colorants artificiels (sauf autorisation particulière par une législation nationale).

3.2 Odeur et flaveur

La poudre de curry doit avoir une flaveur caractéristique, saine, fraîche et piquante. Elle ne doit pas avoir d'odeurs étrangères, en particulier de rance et de moisi.

NOTE Selon sa composition, la poudre de curry peut être plus ou moins piquante.

3.3 Absence d'insectes, de moisissures, etc.

La poudre de curry doit être exempte d'insectes vivants et de moisissures, et doit être pratiquement exempte 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 10×, mention doit en être faite dans le rapport d'essai.

En cas de litige, la contamination de la poudre de curry doit être déterminée selon la méthode spécifiée dans l'ISO 1208.

3.4 Absence de particules grossières

La poudre de curry doit être exempte de particules grossières et doit être de la finesse spécifiée dans les normes nationales, ou correspondre aux spécifications de l'acheteur.

3.5 Spécifications chimiques

Lorsqu'elle est analysée par les méthodes spécifiées, la poudre de curry doit répondre aux spécifications figurant dans le Tableau 1.

iteh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/927cf462-66a0-4deb-9e2e-0fc90a05bbd0/iso-2253-1999>

Tableau 1 — Spécifications chimiques de la poudre de curry

Caractéristique	Spécification	Méthode d'essai
Teneur en eau, % (fraction massique) max.	10	ISO 939
Cendres insolubles dans l'acide, % (fraction massique) sur sec, max.	2,0	ISO 930
Teneur en huile essentielle, ml/100 g, sur sec, min.	0,25	ISO 6571

4 Échantillonnage

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

5 Méthodes d'essai

Les échantillons de poudre de curry doivent être analysés pour s'assurer de leur conformité aux spécifications de la présente Norme internationale, en suivant les méthodes d'essai indiquées en 3.1.3, 3.3, ainsi que dans le Tableau 1.

6 Emballage et marquage

6.1 Emballage

La poudre de curry doit être emballée dans des récipients hermétiques, propres et solides, fabriqués en un matériau n'exerçant aucune action sur le produit, et le protégeant contre l'humidité et toute perte de matières volatiles.

L'emballage doit également respecter les réglementations nationales relatives à la protection de l'environnement.

6.2 Marquage

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

- a) le nom du produit, le nom commercial ou la marque, selon le cas;
- b) le nom et l'adresse du producteur ou de l'emballleur;
- c) le code ou le numéro du lot;
- d) la masse nette;
- e) le pays de production;
- f) dans les pays où ceci est rendu obligatoire par la législation: les noms des épices et des autres ingrédients utilisés dans la préparation de la poudre de curry, inscrits dans l'ordre décroissant de leur proportion pondérale;
- g) s'il y a lieu, une déclaration d'ajout d'amidon et de sa nature;
- h) tout autre renseignement demandé par l'acheteur, tel que la date d'emballage et une référence éventuelle à la présente Norme internationale.

iTeh STANDARD PREVIEW

(standards.iteh.ai)

ISO 2253:1999

[https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/727cf462-66a0-4deb-9e2e-](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/727cf462-66a0-4deb-9e2e-0f90a05bbd0/iso-2253-1999)

[0f90a05bbd0/iso-2253-1999](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/727cf462-66a0-4deb-9e2e-0f90a05bbd0/iso-2253-1999)

Annexe A (informative)

Recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport

Il convient que la poudre de curry soit fabriquée et emballée dans des conditions hygiéniques.

Il convient d'entreposer les emballages de poudre de curry 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 autres déprédateurs. Il convient que la ventilation soit réglée de manière à assurer une bonne aération en période sèche et à être entièrement arrêtée en période humide. Il convient de prendre les dispositions appropriées pour permettre la fumigation dans l'entrepôt.

Il convient de manipuler et de transporter les emballages de manière qu'ils soient protégés de la pluie, du soleil ou d'autres sources de chaleur excessive, des odeurs désagréables et de toute contamination (en particulier dans les cales des navires).

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 2253:1999

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/927cf462-66a0-4deb-9e2e-0fc90a05bbd0/iso-2253-1999>

Annexe B (normative)

Détermination de la teneur en amidon — Méthode par hydrolyse acide

B.1 Principe

Hydrolyse et dosage de l'amidon extrait de la poudre de curry, par rapport à une solution étalon de liqueur de Fehling, puis détermination préalable de la teneur en dextrose de l'échantillon. Détermination de la teneur en dextrose à partir de la valeur du titre, puis calcul de la teneur en amidon à partir de celle-ci.

B.2 Réactifs

B.2.1 Éther diéthylique.

B.2.2 Éthanol, à 10 % (fraction volumique).

B.2.3 Acide chlorhydrique, à 2,5 % (fraction volumique), préparé en mélangeant 20 ml d'acide chlorhydrique concentré ($\rho = 1,16$ g/ml) et 200 ml d'eau.

B.2.4 Solution de carbonate de sodium, ayant une concentration de 20 g/l.

B.2.5 Solution mère de dextrose

Peser exactement 10 g de dextrose anhydre dans une fiole jaugée de 1 000 ml et les dissoudre dans de l'eau. Ajouter à la solution obtenue 2,5 g d'acide benzoïque. Remuer pour dissoudre l'acide benzoïque puis compléter au trait avec de l'eau. Il convient d'utiliser cette solution dans les 48 h.

B.2.6 Solution étalon de dextrose

Diluer une partie aliquote connue de la solution mère de dextrose (B.2.5) dans de l'eau contenant 0,25 g/l d'acide benzoïque, jusqu'à une concentration telle que plus de 15 ml, mais moins de 50 ml de solution soient nécessaires pour la réduction de tout le cuivre contenu dans la liqueur de Fehling (B.2.8) servant au titrage. Noter la concentration en dextrose anhydre de cette solution, en milligramme par 100 ml (voir la note). Préparer une nouvelle solution tous les jours.

NOTE Lorsque 10 ml de liqueur de Fehling sont utilisés pour le titrage, il est possible d'utiliser une solution étalon de dextrose contenant 0,11 g/l à 0,30 g/l de dextrose anhydre.

B.2.7 Solution indicateur au bleu de méthylène

Dissoudre 0,2 g de bleu de méthylène dans de l'eau et compléter à 100 ml.