
**Cannelle type Chine, type Indonésie et type
Viêt-nam [*Cinnamomum aromaticum* (Nees)
syn. *Cinnamomum cassia* (Nees) ex Blume,
Cinnamomum burmanii (C.G. Nees) Blume
et *Cinnamomum loureirii* Nees] —
Spécifications**

iTeh STANDARD PREVIEW

(standards.iteh.ai)
Cassia, Chinese type, Indonesian type and Vietnamese type [*Cinnamomum aromaticum* (Nees) syn. *Cinnamomum cassia* (Nees) ex Blume, *Cinnamomum burmanii* (C.G. Nees) Blume and *Cinnamomum loureirii* Nees] — Specification

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ed31def4-e993-47c9-8345-df7780123c04/iso-6538-1997>



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 6538 a été élaborée par l'ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 7, *Épices*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 6538:1982), dont elle constitue une révision technique.

L'annexe A de la présente Norme internationale est donnée uniquement à titre d'information.

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

[ISO 6538:1997](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ed31de4-e993-47c9-8345-df7780123c04/iso-6538-1997)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ed31de4-e993-47c9-8345-df7780123c04/iso-6538-1997>

© 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

Cannelle type Chine, type Indonésie et type Viêt-nam [*Cinnamomum aromaticum* (Nees) syn. *Cinnamomum cassia* (Nees) ex Blume, *Cinnamomum burmanii* (C.G. Nees) Blume et *Cinnamomum loureirii* Nees] — Spécifications

1 Domaine d'application

Cinnamomum aromaticum (Nees) syn.
Cinnamomum cassia (Nees) ex Blume, *Cinnamomum burmanii* (C.G. Nees) Blume et *Cinnamomum loureirii* Nees.

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

NOTE — Les spécifications de la cannelle type Sri Lanka, type Seychelles et type Madagascar sont données dans l'ISO 6539¹⁾.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

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:—²⁾, *Épices — Détermination des cendres totales.*

ISO 930:—³⁾, *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 1208:1982, *Épices — Détermination des impuretés.*

ISO 2825:1981, *Épices — Préparation d'un échantillon moulu en vue de l'analyse.*

ISO 6571:1984, *Épices, aromates et herbes — Détermination de la teneur en huiles essentielles.*

1) ISO 6539:1997, *Cannelle type Sri Lanka, type Seychelles et type Madagascar (Cinnamomum zeylanicum Blume) — Spécifications.*

2) À publier. (Révision de l'ISO 928:1980)

3) À publier. (Révision de l'ISO 930:1980)

La présente Norme internationale fixe les spécifications de la cannelle type Chine, type Indonésie et type Viêt-nam, en tuyaux, entière ou en poudre, constituée par l'écorce de l'arbre

3 Définitions

Pour les besoins de la présente Norme internationale, les définitions suivantes s'appliquent.

3.1 tuyaux entiers

Épiderme gratté de l'écorce interne des pousses de cannelier arrivées à maturité, s'enroulant en un tuyau simple ou double. Les tuyaux sont lavés et séchés.

3.2 écorce grattée

Écorce obtenue à partir des jeunes pousses des canneliers cultivés, grattée avec un couteau courbe avant de détacher l'écorce du bois.

3.3 écorce non grattée

Écorce obtenue à partir des jeunes pousses des canneliers cultivés, mais non grattée.

3.4 morceaux

Produit résultant de la taille, du triage, de la manipulation et de l'emballage des tuyaux, qui peut être de dimensions diverses, gratté ou non gratté.

3.5 cannelle en poudre

Poudre obtenue par broyage de tous les types de cannelles considérés dans la présente Norme Internationale, à l'exclusion de tout additif.

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

4 Types et classification

4.1 Types

[ISO 6538:1997
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ed31def4-e993-47c9-8345-df7780123c04/iso-6538-1997](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ed31def4-e993-47c9-8345-df7780123c04/iso-6538-1997)

4.1.1 Cannelle type Chine (*Cassia lignea*)

Il s'agit de l'écorce des branches de *Cinnamomum cassia* (Nees) ex Blume de la famille des Lauraceae. Elle consiste en écorce enroulée en tuyaux simples ou doubles imbriqués.

4.1.2 Cannelle type Indonésie (*Java cassia*, *Korintje cassia*, *cassia vera*)

Il s'agit de l'écorce des troncs de *Cinnamomum burmanii* (C.G. Nees) de la famille des Lauraceae. Elle consiste en tuyaux grattés simples ou doubles, plus ou moins fins et de couleur brun rougeâtre.

4.1.3 Cannelle type Viêt-nam

Il s'agit de l'écorce, principalement des petites branches de *Cinnamomum loureirii* Nees de la famille des Lauraceae. Elle consiste en tuyaux simples ou doubles.

4.2 Catégories commerciales

4.2.1 Cannelle type Chine

La cannelle type Chine se présente en morceaux de différentes longueurs variant d'environ 250 mm à 380 mm, leur diamètre étant d'environ 20 mm. Elle peut être grattée ou non grattée, a généralement une épaisseur d'environ 3 mm, mais celle-ci peut aller jusqu'à 6 mm. Elle a une saveur douce et aromatique, quelquefois astringente.

La cannelle type Chine est classée selon trois catégories (voir le tableau 1).

Tableau 1 — Classification de la cannelle type Chine

Désignation commerciale de la catégorie	Caractéristiques physiques de l'écorce
1 Kwantung (également connue sous le nom de "tuyaux de Chine" ou "tuyaux de Canton")	Les tuyaux peuvent être grattés ou non grattés. La couleur externe de l'écorce non grattée est gris brunâtre avec des taches grises; la surface est rugueuse et irrégulière, grossière en apparence. La flaveur est quelque peu faible. L'écorce grattée est brun rougeâtre clair avec quelquefois des taches de gris et est lisse ou presque lisse.
2 Kwangsi	Les tuyaux, entiers ou brisés, peuvent être grattés ou non grattés; les tuyaux ne sont pas si rugueux que ceux de la catégorie Kwantung, ni si grossiers, et ont une flaveur plus forte et meilleure.
3 Morceaux brisés (brisures des catégories 1 et 2)	Petits morceaux, grattés ou non grattés, résultant de la taille, du triage, de la manipulation et de l'emballage des tuyaux.

4.2.2 Cannelle type Indonésie

La cannelle type Indonésie se présente en tuyaux cylindriques simples ou doubles, rugueux, d'environ 1 m de longueur, constitués de bandes d'écorce de 50 mm à 100 mm de largeur; l'épaisseur de l'écorce varie de 1 mm à 5 mm.

La cannelle type Indonésie est classée selon quatre catégories (voir le tableau 2).

ISO 6538:1997
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ed31de4-e993-47c9-8345-df7780123c04/iso-6538-1997>

Tableau 2 — Classification de la cannelle type Indonésie

Désignation commerciale de la catégorie	Caractéristiques physiques de l'écorce
1 AA (prima selected)	Écorce entièrement grattée avec des tuyaux ayant un diamètre de 5 mm à 15 mm. De couleur jaune à brun jaunâtre, sans taches. Flaveur douce et épicée caractéristique de la cannelle indonésienne.
2 A (prima), Java cassia, Korintje cassia ou Indonesian cassia	Écorce grattée, de couleur jaune à jaune brunâtre, ayant une flaveur douce et épicée caractéristique de la cannelle indonésienne.
3 B (secunda), Java cassia, Korintje cassia ou Indonesian cassia	Écorce grattée ou partiellement grattée. Brune à gris brunâtre, de surface rugueuse ayant une flaveur douce et épicée caractéristique de la cannelle indonésienne.
4 C (tertia), brisures	Petits morceaux, grattés ou non grattés; résultant de la taille, du triage, de la manipulation et de l'emballage des tuyaux.

4.2.3 Cannelle type Viêt-nam

La cannelle type Viêt-nam se présente sous forme d'écorce brun grisâtre en tuyaux simples ou doubles, de diverses longueurs d'environ 150 mm à 300 mm, d'environ 10 mm à 38 mm de diamètre, et d'épaisseur allant jusqu'à 6 mm.

La cannelle type Viêt-nam est classée selon quatre catégories (voir le tableau 3).

Tableau 3 — Classification de la cannelle type Viêt-nam

Désignation commerciale de la catégorie	Caractéristiques physiques de l'écorce
Tuyaux entiers	
1 Fins	Jusqu'à 1,5 mm d'épaisseur. L'écorce fine est légèrement rugueuse, de couleur brun foncé et présente des sillons onduleux longitudinaux, des aspérités ou cicatrices, et de petites protubérances ressemblant à des verrues.
2 Moyens	De 1,5 mm à 3,0 mm d'épaisseur.
3 Épais	De 3,0 mm à environ 6,0 mm d'épaisseur. L'écorce épaisse est plus claire et plus grise, très rugueuse, et ne présente pas de sillons onduleux.
4 Morceaux brisés	Petits morceaux résultant de la taille, du triage, de la manipulation et de l'emballage des tuyaux.

iteh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

5 Cannelle en poudre

ISO 6538:1997

La cannelle en poudre consiste en cannelle des types décrits en 4.1 sous forme moulue, à l'exclusion de tout additif.

NOTE — Si l'origine est indiquée, il convient que la poudre soit préparée exclusivement à partir des écorces concernées.

6 Exigences

6.1 Odeur et flaveur

L'odeur et la flaveur doivent être fraîches et caractéristiques de la cannelle de l'origine concernée. Elles doivent être exemptes de saveurs étrangères, y compris d'odeur de moisi.

6.2 Couleur

La cannelle en poudre doit avoir une couleur allant du brun jaunâtre au brun rougeâtre. La couleur de la cannelle entière doit être celle qui est décrite en 4.2.

6.3 Absence de moisissures, insectes, etc.

La cannelle entière doit être exempte d'insectes vivants, et pratiquement exempte de croissance de moisissures, 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.

En cas de litige, la contamination de la cannelle en poudre doit être déterminée selon la méthode décrite dans l'ISO 1208.

6.4 Matières étrangères

Les matières étrangères comprennent les feuilles, les tiges, la menue paille et autres matières végétales, ainsi que le sable, la terre et la poussière.

La proportion de matières étrangères dans la cannelle, déterminée selon la méthode décrite dans l'ISO 927, ne doit pas être supérieure à 1 % (*m/m*).

6.5 Spécifications chimiques

La cannelle en tuyaux entiers ou brisés, écorce entière ou en poudre, doit satisfaire aux exigences données dans le tableau 4.

Tableau 4 — Spécifications chimiques

Caractéristique	Spécifications			Méthode d'essai
	Cannelle type Chine	Cannelle type Indonésie	Cannelle type Viêt-nam	
Teneur en eau, % (<i>m/m</i>) max. - cannelle entière - cannelle en poudre	15 14	15 14	15 14	ISO 939
Cendres totales, % (<i>m/m</i>) sur sec, max.	4,0	5,0	4,5	ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide, % (<i>m/m</i>) sur sec, max.	0,8	1,0	2,0	ISO 930
Teneur en huiles essentielles, ml/100 g sur sec, min. - cannelle entière - cannelle en poudre	1,5 1,1	1,0 0,8	3,0 3,0	ISO 6571

7 Échantillonnage

L'échantillonnage doit être réalisé selon la méthode décrite dans l'ISO 948.

8 Méthodes d'essai

8.1 Les échantillons doivent être analysés pour s'assurer de leur conformité aux exigences de la présente Norme internationale, selon les méthodes d'essai physiques et chimiques spécifiées en 6.3, 6.4 et dans le tableau 4.

8.2 Pour préparer l'échantillon moulu en vue de l'analyse, broyer grossièrement la cannelle, jusqu'à obtention de particules de 5 mm, et appliquer ensuite la méthode générale décrite dans l'ISO 2825.

9 Emballage et marquage

9.1 Emballage

La cannelle entière ou en poudre doit être emballée dans des récipients propres, sains et secs, fabriqués en un matériau qui n'a pas d'action sur le produit ou sa saveur, et le protège contre une reprise d'humidité ou une perte en matières volatiles.

Les emballages doivent être conformes aux législations nationales concernant la protection de l'environnement.

9.2 Marquage

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

- a) nom du produit;
- b) nom commercial ou, le cas échéant, marque;
- c) nom et adresse du producteur ou de l'emballleur;
- d) code ou numéro de lot;
- e) masse nette;
- f) catégorie du produit;
- g) pays de production;
- h) tout autre renseignement demandé par l'acheteur, tel que l'année de récolte et la date de l'emballage (si elles sont connues);
- i) référence à la présente Norme Internationale.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 6538:1997](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ed31def4-e993-47c9-8345-df7780123c04/iso-6538-1997)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ed31def4-e993-47c9-8345-df7780123c04/iso-6538-1997>

Annexe A (informative)

Recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport

A.1 Il convient que les emballages de cannelle soient entreposés dans des locaux couverts, bien protégés du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive.

A.2 Il convient que l'entrepôt soit sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégés contre l'entrée d'insectes et de vermine. Il convient de régler la ventilation de manière à assurer une bonne ventilation en période sèche et à être entièrement arrêtée en période humide. Il convient de prendre des dispositions appropriées pour permettre la fumigation dans l'entrepôt.

A.3 Il convient de manipuler et de transporter les emballages de manière qu'ils soient protégé 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 6538:1997](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ed31def4-e993-47c9-8345-df7780123c04/iso-6538-1997)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ed31def4-e993-47c9-8345-df7780123c04/iso-6538-1997>