

---

---

**Piment type Jamaïque [*Pimenta dioica* (L.)  
Merr.], entier ou en poudre —  
Spécifications**

*Pimento (allspice) [Pimenta dioica (L.) Merr.], whole or ground —  
Specification*

**iTeh STANDARD PREVIEW  
(standards.iteh.ai)**

[ISO 973:1999](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e5dc1b91-c75d-4670-8e99-7915f584c3bd/iso-973-1999)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e5dc1b91-c75d-4670-8e99-7915f584c3bd/iso-973-1999>



## 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.

La Norme internationale ISO 973 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 7, *Épices*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 973:1980), 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 973:1999](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e5dc1b91-c75d-4670-8e99-7915f584c3bd/iso-973-1999)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e5dc1b91-c75d-4670-8e99-7915f584c3bd/iso-973-1999>

© 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'éditeur.

Organisation internationale de normalisation  
Case postale 56 • CH-1211 Genève 20 • Suisse  
Internet iso@iso.ch

Imprimé en Suisse

# Piment type Jamaïque [*Pimenta dioica* (L.) Merr.], entier ou en poudre — Spécifications

## 1 Domaine d'application

La présente Norme internationale fixe les spécifications du piment type Jamaïque [*Pimenta dioica* (L.) Merr.], entier ou en poudre.

Des recommandations relatives à l'entreposage et au 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 927:1982, *Épices* — *Détermination de la teneur en matières étrangères*. 4670-8e99-7915f584c3bd/iso-973-1999

ISO 928:1997, *Épices* — *Détermination des cendres totales*.

ISO 930:1997, *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 1108:1992, *Épices* — *Détermination de l'extrait étheré non volatil*.

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

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

ISO 5498:1981, *Produits agricoles alimentaires* — *Détermination de l'indice d'insoluble dit «cellulosique» — Méthode générale*.

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

## 3 Description

Le piment type Jamaïque est le fruit entier séché, plein mais immature, du *Pimenta dioica* (L.) Merr.; il a entre 3,5 mm et 9,5 mm de diamètre. D'une couleur marron foncé, le tégument quelque peu rugueux porte un petit anneau formé par le reste des quatre sépales du calice. Le piment type Jamaïque peut aussi être moulu et se présenter sous la forme d'une poudre brun foncé homogène, sans aucune adjonction.

## 4 Exigences

### 4.1 Odeur et flaveur

Le piment type Jamaïque a une flaveur complexe assimilable à celle qu'aurait un mélange de quatre épices avec une odeur prédominante de girofle mêlée de cannelle, noix de muscade et poivre. Il doit être exempt d'odeurs et de flaveurs étrangères, et notamment d'odeur de moisi et de rance.

### 4.2 Absence de moisissures, insectes, etc.

Le piment type Jamaïque, entier ou en poudre, doit être exempt d'insectes vivants et de moisissures, et doit être pratiquement exempt 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 du piment en poudre doit être déterminée selon la méthode spécifiée dans l'ISO 1208.

### 4.3 Matières étrangères

Dans le cadre de la présente Norme internationale, on considère comme matière étrangère tout ce qui n'appartient pas aux fruits de piment type Jamaïque, et toutes les autres matières étrangères d'origine animale, végétale ou minérale.

Les baies cassées ne sont pas considérées comme matières étrangères.

Le pourcentage total de matières étrangères dans le piment type Jamaïque, entier et séché, ne doit pas être supérieur à une fraction massique de 1 %, lorsqu'il est déterminé selon la méthode spécifiée dans l'ISO 927.

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e5dc1b91-c75d-4670-8e99-7915f584c3bd/iso-973-1999>

### 4.4 Classification

Le piment type Jamaïque est classé en deux groupes, A et B, selon leur teneur en huiles essentielles (voir Tableau 1).

## 5 Spécifications

Le piment type Jamaïque, entier ou en poudre, doit satisfaire aux spécifications données dans le Tableau 1.

Tableau 1 — Spécifications du piment type Jamaïque, entier ou en poudre

Caractéristique	Spécifications		Méthode d'essai
	Fruits entiers	Poudre	
Teneur en eau, % (en masse), max.	12	12	ISO 939
Cendres totales, % (en masse) sur sec, max.	4,5	4,5	ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide, % (en masse) sur sec, max.	0,4	0,4	ISO 930
Huiles essentielles, ml/100 g, sur sec,			ISO 6571
— groupe A	>3	>2	
— groupe B	≥2	≥1	
Extrait éthéré non volatil, % (en masse) sur sec, max.	—	8,5	ISO 1108
Indice d'insoluble dit «cellulosique», % (en masse) sur sec, max.	—	27,5	ISO 5498

## 6 Échantillonnage

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

## 7 Méthodes d'essai

Les échantillons de piment type Jamaïque, entier ou en poudre, doivent être analysés pour s'assurer de leur conformité aux spécifications de la présente Norme internationale, en suivant les méthodes d'essai indiquées en 4.2, 4.3, à l'article 5, ainsi que dans le Tableau 1. Préparer l'échantillon pour analyse selon l'ISO 2825.

Les échantillons de piment type Jamaïque entier doivent être moulus de sorte que la totalité du produit passe à travers un tamis de 1 mm d'ouverture de maille. Le produit ainsi moulu doit être utilisé pour déterminer les caractéristiques mentionnées dans le Tableau 1.

## 8 Emballage et marquage

### 8.1 Emballage

Le piment type Jamaïque, entier ou en poudre, doit être placé dans des emballages propres et solides, 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.

### 8.2 Marquage

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

- <https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e5dc1b91-c75d-4670-8e99-765441101607/iso-973-1999>
- le nom du produit (type: entier ou en poudre) et le nom commercial;
  - le nom et l'adresse du producteur ou de l'emballleur et, le cas échéant, la marque commerciale;
  - le code ou le numéro du lot;
  - la masse nette;
  - le grade (groupe A ou B);
  - le pays de production;
  - tout autre renseignement demandé par l'acheteur, tel que l'année de récolte et la date d'emballage (si elles sont connues);
  - une référence à la présente Norme internationale.

## **Annexe A** **(informative)**

### **Recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport**

Les emballages de piment type Jamaïque doivent être entreposés dans des locaux couverts, bien protégés du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive.

L'entrepôt doit être sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé contre l'entrée d'insectes et autres déprédateurs. La ventilation doit être réglée de manière à assurer une bonne ventilation en période sèche et à être entièrement arrêtée en période humide. Des dispositions appropriées doivent être prises pour permettre la fumigation dans l'entrepôt.

Les emballages doivent être manipulés et transportés 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 973:1999

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e5dc1b91-c75d-4670-8e99-7915f584c3bd/iso-973-1999>

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

ISO 973:1999

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e5dc1b91-c75d-4670-8e99-7915f584c3bd/iso-973-1999>

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

ISO 973:1999

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/e5dc1b91-c75d-4670-8e99-7915f584c3bd/iso-973-1999>