
**Poivre (*Piper nigrum* L.), entier ou en
poudre — Spécifications —**

**Partie 2:
Poivre blanc**

*Pepper (Piper nigrum L.), whole or ground — Specification —
Part 2: White pepper*
(standards.iteh.ai)

[ISO 959-2:1998](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d943c959-5e5b-437e-be1d-dc97df074de7/iso-959-2-1998)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d943c959-5e5b-437e-be1d-dc97df074de7/iso-959-2-1998>



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 959-2 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 7, *Epices*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 959-2:1989), dont elle constitue une révision technique.

L'ISO 959 comprend les parties suivantes, présentées sous le titre général *Poivre (Piper nigrum L.)*, *entier ou en poudre — Spécifications*:

— *Partie 1: Poivre noir*

— *Partie 1 : Poivre blanc*

iteh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 959-2:1998
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d943c959-5e5b-437e-be1d-4427d8374de1/sist/ISO-959-2-1998>

L'annexe A fait partie intégrante de la présente partie de l'ISO 959. L'annexe B est donnée uniquement à titre d'information.

© ISO 1998

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

Poivre (*Piper nigrum* L.), entier ou en poudre — Spécifications —

Partie 2: Poivre blanc

1 Domaine d'application

La présente partie de l'ISO 959 prescrit les spécifications du poivre blanc (*Piper nigrum* L.) (voir ISO 676), entier ou en poudre, aux stades suivants de sa commercialisation:

- a) poivre semi-traité (ST);
- b) poivre traité (T).

Lorsque le terme «poivre blanc» est utilisé seul, ceci signifie que la spécification s'applique aux deux types décrits ci-dessus, sans distinction.

La présente partie de l'ISO 959 ne s'applique pas aux catégories de poivre blanc dites «légères».

NOTE Les spécifications du poivre noir sont décrites dans l'ISO 959-1.

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

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 partie de l'ISO 959. 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 partie de l'ISO 959 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 676:1995, *Épices — Nomenclature*

ISO 927:1982, *Épices — Détermination de la teneur en matières étrangères*

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 1208:1992, *Épices — Détermination des impuretés*

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

ISO 5564:1982, *Épices — Poivre noir et poivre blanc, entier ou en poudre — Détermination de la teneur en pipérine — Méthode spectrophotométrique*

ISO 6471:1984, *Épices, aromates et herbes — Détermination de la teneur en huiles essentielles*

3 Définitions

Pour les besoins de la présente partie de l'ISO 959, les définitions suivantes s'appliquent.

3.1

poivre noir

baie séchée du *Piper nigrum* L. ayant un péricarpe intact

3.2

poivre blanc

baie du *Piper nigrum* L. dont on a éliminé l'enveloppe extérieure du péricarpe (voir 4.1)

3.3

poivre blanc semi-traité (ST)

poivre ayant subi un traitement partiel de la part du pays producteur avant l'exportation, et conforme aux spécifications de la présente partie de l'ISO 959

3.4

poivre blanc traité (T)

poivre ayant subi un traitement (nettoyage, séchage, préparation, classification, etc.) de la part du pays producteur avant l'exportation, et conforme aux spécifications de la présente partie de l'ISO 959

3.5

poivre blanc en poudre

poivre obtenu par broyage du poivre blanc sans aucune adjonction (par exemple, d'agents de blanchiment), et conforme aux spécifications de la présente partie de l'ISO 959

3.6

baie noire

baie de couleur sombre consistant généralement en une baie de poivre noir dont le péricarpe n'a pas été entièrement éliminé

3.7

baie cassée

baie séparée en deux ou plusieurs morceaux

3.8

matières étrangères

toutes matières autres que les baies de poivre blanc, qu'elles soient d'origine végétale (par exemple, tiges et feuilles) ou minérale (par exemple, sable)

NOTE Les baies noires et les baies cassées ne font pas partie des matières étrangères.

4 Description

4.1 Le poivre blanc est obtenu de deux façons:

- a) à partir du poivre noir en utilisant la baie entière séchée, généralement cueillie avant maturité complète, du *Piper nigrum* L., et en éliminant l'enveloppe extérieure du péricarpe avec ou sans macération préalable dans l'eau; un séchage est ensuite effectué, le cas échéant;
- b) à partir de la baie entière mûre du *Piper nigrum* L. en éliminant l'enveloppe extérieure du péricarpe, par les mêmes procédés que décrits ci-dessus.

Les baies de poivre blanc se présentent sous la forme de grains presque sphériques, de 3 mm à 5 mm de diamètre, montrant une surface lisse légèrement aplatie à un pôle, et une petite protubérance au point opposé.

Les baies présentent généralement des stries verticales allant d'un pôle à l'autre, d'une couleur légèrement plus foncée. La couleur du poivre blanc va du gris mat brunâtre au blanc ivoire pâle.

4.2 Le poivre blanc en poudre est obtenu par broyage du poivre blanc, sans aucune adjonction de matières étrangères au poivre.

5 Exigences

5.1 Odeur et flaveur

La flaveur du poivre blanc lorsqu'il est moulu doit être caractéristique, légèrement piquante et très aromatique. Le produit doit être exempt d'odeur et de flaveurs étrangères.

NOTE L'aspect des baies n'est pas en relation directe avec la flaveur. De petites baies peuvent être plus aromatiques que des baies ayant une meilleure présentation ou des dimensions supérieures.

5.2 Absence de moisissures, insectes, etc.

Le poivre blanc doit être exempt d'insectes vivants et de moisissures, et 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 $\times 10$, mention doit en être faite dans le rapport d'essai.

Dans le cas de poivre blanc en poudre, les impuretés doivent être déterminées selon la méthode décrite dans l'ISO 1208.

5.3 Caractéristiques physiques

Le poivre blanc entier doit répondre aux exigences données dans le tableau 1.

5.4 Caractéristiques chimiques

Le poivre blanc doit satisfaire aux spécifications figurant dans le tableau 2, lorsqu'elles sont déterminées par les méthodes prescrites.

6 Échantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué conformément à l'ISO 948.

Les échantillons de poivre blanc doivent être moulus de façon que la totalité du produit passe à travers un tamis de 1 mm d'ouverture de maille. Le produit ainsi obtenu doit être utilisé pour les déterminations des caractéristiques du tableau 2.

Tableau 1 — Caractéristiques physiques du poivre blanc entier

Caractéristique	Spécifications		Référence à la méthode d'essai
	Poivre ST	Poivre T	
Matières étrangères, % (<i>m/m</i>) max.	1,0	0,8	ISO 927
Baies cassées, % (<i>m/m</i>) max.	4,0	3,0	Séparation physique et pesée
Baies noires, % (<i>m/m</i>) max.	15 [*])	10 [*])	Séparation physique et pesée
Masse volumique, g/l, min.	600	600	Annexe A

* Ces valeurs ne s'appliquent pas au poivre «Samarinda» qui contient couramment 20 % de baies noires.

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.itih.ai)

Tableau 2 — Caractéristiques chimiques du poivre blanc entier ou en poudre

Caractéristique	Spécifications		Référence à la méthode d'essai
	Poivre T ou ST	Poivre en poudre	
Teneur en eau, % (<i>m/m</i>) max.	14,0	14,0	ISO 939
Cendres totales, % (<i>m/m</i>) max., sur sec	3,5	3,5	ISO 928
Extrait étheré non volatil, % (<i>m/m</i>) min., sur sec	6,5	6,5	ISO 1108
Huiles essentielles, % (ml/100 g) min. sur sec	1,0	0,7 [*])	ISO 6571
Teneur en pipérine, % (<i>m/m</i>) min., sur sec	4,0	4,0	ISO 5564
Cendres insolubles dans l'acide, % (<i>m/m</i>) max., sur sec	—	0,3	ISO 930
Indice d'insoluble dit «cellulosique», % (<i>m/m</i>) max., sur sec	—	6,5	ISO 5498

* La teneur en huiles essentielles doit être déterminée immédiatement après broyage.

7 Méthodes d'essai

Les échantillons de poivre blanc doivent être analysés pour s'assurer de leur conformité aux spécifications de la présente partie de l'ISO 959, en suivant les méthodes dans les tableaux 1 et 2, ainsi que dans l'annexe A.

8 Emballage et marquage

8.1 Emballage

Le poivre blanc entier ou en poudre doit être contenu dans des emballages propres, sains, secs et faits en un matériau n'exerçant aucune action sur le produit, et le protégeant contre les pertes ou reprises d'humidité et de matières volatiles.

L'emballage doit également satisfaire à la législation nationale concernant la protection de l'environnement.

8.2 Marquage

Les indications particulières suivantes doivent être marquées sur chaque emballage ou mises sur une étiquette:

- a) nom du produit et nom commercial s'il y a lieu;
- b) nom et adresse du producteur/emballer, ou marque;
- c) numéro de code ou du lot;
- d) masse nette;
- e) stade de commercialisation (ST ou T);
- f) pays de production;
- g) destination, par exemple, le nom du port ou de la ville;
- h) tout autre renseignement demandé par l'acheteur, tel que l'année de récolte et la date de l'emballage;
- i) référence à la présente partie de l'ISO 959.

ITEH STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 959-2:1998

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d943c959-5e5b-437e-be1d-dc97df074de7/iso-959-2-1998>

Annexe A (normative)

Poivre blanc entier: Détermination de la masse volumique apparente

A.1 Domaine d'application

La présente annexe décrit une méthode de détermination de la masse volumique apparente du poivre blanc entier.

A.2 Principe

Pesée d'un volume, exactement mesuré, de 1 litre de poivre.

A.3 Appareillage

A.3.1 Appareils de mesure de la masse volumique, constitué par

- un **récepteur mesureur** de 1 litre de capacité, ou de capacité supérieure, mais muni d'un dispositif permettant d'araser le produit au niveau du litre;
- une **trémie**, de capacité supérieure à 1 litre et munie d'un clapet;
- une **rehausse**, permettant de fixer la trémie au-dessus du récepteur mesureur à une certaine distance, pour permettre une chute libre du produit dans le récepteur d'une hauteur constante.

Un tel appareil est illustré à la figure B.1, à titre d'exemple.

A.3.2 Balance

On peut utiliser une balance spéciale permettant d'accrocher le cylindre d'un côté du fléau, et munie de l'autre côté, d'un plateau servant de tare.

A.4 Mode opératoire

A.4.1 Détermination

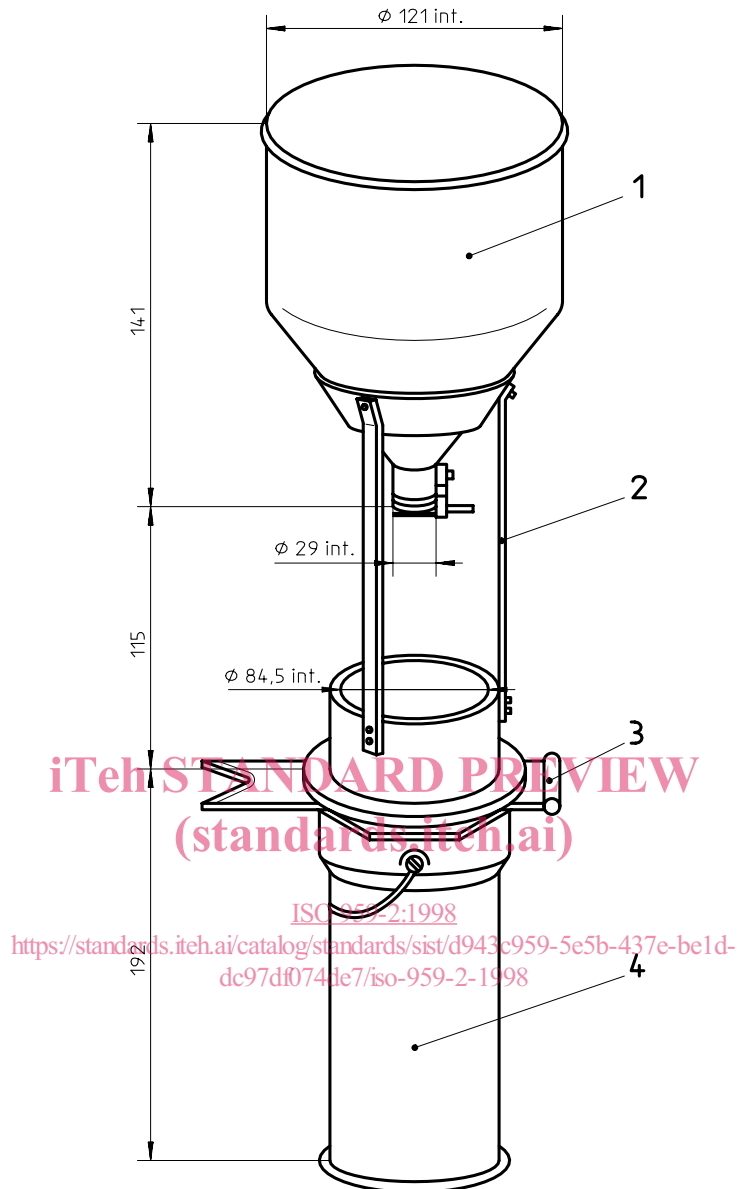
Tarer, si nécessaire, le récepteur mesureur vide.

Placer le récepteur mesureur sur un plan horizontal et y adapter la trémie au moyen de la rehausse.

Verser le poivre dans la trémie jusqu'à son remplissage. Ouvrir le clapet et laisser les baies de poivre s'écouler librement dans le récepteur mesureur jusqu'à léger dépassement du niveau supérieur ou du niveau du litre, selon l'appareil utilisé.

NOTE Cette méthode est la méthode de référence. Toutefois, pour les contrôles courants, et lorsqu'on ne dispose pas de l'appareillage décrit, il est possible d'utiliser un cylindre de 1 litre et un entonnoir.

Dimensions en millimètres

**Légende**

- 1 Trémie de remplissage
- 2 Rehausse
- 3 Couteau araseur
- 4 Récipient mesureur, capacité 1 litre

NOTE La figure A.1 donne les cotes de l'appareil de 1 litre de capacité. Si l'on souhaite effectuer la détermination avec un échantillon réduit de moitié, on peut utiliser un appareil dont les dimensions sont également réduites dans les mêmes proportions, mais ceci uniquement sous la responsabilité de l'opérateur. **Seule la méthode avec 1 litre est la méthode de référence.**

Figure A.1 — Appareil de mesure de la masse volumique (nilémalitre)