

---

---

## Griottes déshydratées — Spécifications

*Dried sour cherries — Specification*

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

[ISO 6755:2001](https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/01e2ae75-8211-4672-9a20-b973a958de08/iso-6755-2001)

<https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/01e2ae75-8211-4672-9a20-b973a958de08/iso-6755-2001>



**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.itih.ai>)**  
**Document Preview**

[ISO 67552001](https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/01e2ae75-8211-4672-9a20-b973a958de08/iso-6755-2001)

<https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/01e2ae75-8211-4672-9a20-b973a958de08/iso-6755-2001>

© ISO 2001

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 au 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 22 749 09 47  
E-mail [copyright@iso.ch](mailto:copyright@iso.ch)  
Web [www.iso.ch](http://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 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 6755 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 14, *Fruits et légumes en l'état et déshydratés*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 6755:1984), dont elle constitue une révision technique.

Les annexes A et B constituent des éléments normatifs de la présente Norme internationale.

[ISO 6755:2001](https://standards.iteh.ai/)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/01e2ae75-8211-4672-9a20-b973a958de08/iso-6755-2001>



# Griottes déshydratées — Spécifications

## 1 Domaine d'application

La présente Norme internationale fixe les spécifications des griottes déshydratées, provenant des fruits du griottier (*Prunus cerasus* L.), destinées à la consommation humaine.

## 2 Termes et définitions

Pour les besoins de la présente Norme internationale, les termes et définitions suivants s'appliquent.

### 2.1

#### **griottes déshydratées attaquées par des déprédateurs**

griottes déshydratées endommagées par une attaque d'insectes et/ou d'acariens

### 2.2

#### **griottes déshydratées altérées**

griottes déshydratées qui sont non saines, colorées ou échaudées par le soleil

### 2.3

#### **teneur en eau**

(des griottes déshydratées) la quantité d'eau entraînée et recueillie selon la méthode spécifiée dans l'annexe B de la présente Norme internationale, et exprimée en pourcentage en masse

## 3 Description et catégories

Les griottes déshydratées sont des fruits qui ont été desséchés par le soleil ou artificiellement, mûrs et sains de *Prunus cerasus* L. Elles doivent être entières, non piquetées, saines et propres. Elles peuvent être classées sur la base du nombre de fruits par 100 g et des autres critères donnés dans le Tableau 1.

Si elles ne sont pas classées, elles doivent au moins répondre aux critères de la classe II donnés dans le Tableau 1.

**Tableau 1 — Spécifications pour les catégories des griottes déshydratées**

Dénomination de la catégorie	Nombre de fruits par 100 g	Griottes déshydratées attaquées par des déprédateurs et altérées % max.	Teneur en matières étrangères % (en masse) max.	Fruits déshydratés autres que griottes % max.
Extra	≤ 100	0,25	0,25	0
Class I	101 à 125	0,50	0,50	3
Class II	≥ 126	1,00	0,50	5

## 4 Spécifications

### 4.1 Odeur et goût

L'odeur et le goût des griottes déshydratées doivent être caractéristiques de la variété. Les fruits doivent être exempts d'odeur et de goût étrangers, y compris de rance et de moisi.

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

Les griottes déshydratées doivent être exemptes de moisissures, d'insectes vivants et/ou d'autres déprédateurs animaux et doivent être pratiquement exemptes 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 qui peut s'avérer nécessaire dans certains cas particuliers. Si le grossissement est supérieur à  $\times 10$ , mention doit en être faite dans le procès-verbal d'essai.

## 4.3 Matières étrangères

La proportion des matières étrangères telles que déchets, pierres, morceaux de queues et de feuilles, d'insectes morts et toute autre matière étrangère parmi les griottes déshydratées, ne doit pas dépasser les valeurs données dans le tableau pour la catégorie en question.

## 4.4 Griottes déshydratées attaquées par des déprédateurs et altérées (voir article 2)

La proportion des griottes déshydratées attaquées par des déprédateurs et altérées ne doit pas dépasser les valeurs données dans le Tableau 1 pour la catégorie en question.

## 4.5 Fruits déshydratés autres que griottes

La proportion des fruits déshydratés autres que des griottes tels que cerises, cerises Mahaleb et autres petits fruits ne doit pas dépasser les valeurs données dans le Tableau 1 pour la catégorie en question.

## 4.6 Teneur en eau

La teneur en eau des griottes déshydratées ne doit pas dépasser 25 % (en masse) pour chaque catégorie.

## 5 Échantillonnage

Les méthodes d'échantillonnage des fruits et légumes déshydratés feront l'objet d'une future Norme internationale.

## 6 Méthodes d'essai

Les échantillons des griottes déshydratées doivent être analysés pour s'assurer de leur conformité aux spécifications de la présente Norme internationale, en suivant les méthodes d'essai spécifiées dans les annexes A et B.

## 7 Emballage et marquage

### 7.1 Emballage

Les griottes déshydratées doivent être emballées dans des récipients propres et sains, en matériau ne réagissant pas sur le produit. Dans le cas où des boîtes en bois sont utilisées, leur intérieur doit être recouvert d'un papier convenable. Si elles sont emballées pour consommation directe, de petits emballages unitaires doivent être utilisés. Les quantités contenues dans de tels emballages peuvent être de 0,5 kg, 1 kg ou 2 kg de masse nette et, en cas de demande, supérieures ou inférieures. Ces petits emballages doivent être rassemblés, en nombre approprié, dans des caisses en bois ou en carton. Les dimensions des caisses et le nombre de petits emballages groupés dans une caisse doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le fournisseur, mais la masse totale des caisses ne doit pas dépasser 50 kg.