
**Laurier (*Laurus nobilis* L.) — Feuilles
entières et broyées — Spécifications**

Laurel (Laurus nobilis L.) — Whole and ground leaves — Specification

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

[ISO 6576:2004](https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/75256f98-d1ee-4f4c-911c-fa48d6d2304a/iso-6576-2004)

<https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/75256f98-d1ee-4f4c-911c-fa48d6d2304a/iso-6576-2004>



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 6576:2004](https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/75256f98-d1ee-4f4c-911c-fa48d6d2304a/iso-6576-2004)

<https://standards.itih.ai/catalog/standards/iso/75256f98-d1ee-4f4c-911c-fa48d6d2304a/iso-6576-2004>

© ISO 2004

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 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org
Web www.iso.org

Publié 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 2.

La tâche principale des comités techniques est d'élaborer les Normes internationales. 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 du présent document 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.

L'ISO 6576 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 7, *Épices*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 6576:1984), dont elle constitue une révision mineure.

[ISO 6576:2004](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/75256f98-d1ee-4f4c-911c-fa48d6d2304a/iso-6576-2004)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/75256f98-d1ee-4f4c-911c-fa48d6d2304a/iso-6576-2004>

Laurier (*Laurus nobilis* L.) — Feuilles entières et broyées — Spécifications

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale fixe les spécifications des feuilles de laurier (*Laurus nobilis* L.)¹⁾ entières et broyées, faisant l'objet d'une commercialisation au stade du commerce de gros et de demi-gros.

Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en Annexe A, pour information seulement.

2 Références normatives

Les documents de référence suivants sont indispensables pour l'application du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

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

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

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

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

3 Spécifications

3.1 Description

Le laurier est la feuille séchée de l'arbre à feuilles persistantes *Laurus nobilis* L.

La feuille de laurier est oblongue, coriace, lancéolée, plus ou moins ondulée sur les bords, aiguë et obtuse au sommet (selon l'origine) et son pétiole est court. Sa couleur est verte en surface, le dessous étant de couleur plus claire et tirant quelquefois sur le jaune. Sa longueur varie de 25 mm à 100 mm et sa largeur de 20 mm à 45 mm à la partie la plus large de la feuille (selon les origines).

1) Communément appelé «laurier sauce» et qu'il convient de ne pas confondre avec *Pimenta racemosa* (Miller) J.W. Moore.

Lorsqu'elle est sèche, la feuille est douce, luisante en surface, terne en dessous. Elle présente des nervures visibles en surface et proéminentes en dessous. Un filet de petites nervures est nettement apparent. (Voir Figure 1.)

Dans le commerce, le laurier se présente:

- soit en feuilles séchées entières, et
- soit en feuilles séchées broyées.

3.2 Odeur et flaveur

L'odeur du laurier est assez agréable, forte et délicate en même temps, mais elle ne se dégage fortement que lorsque la feuille est écrasée. La flaveur est aromatique, mêlée d'amertume et d'âcreté.

Le laurier doit être exempt de toute odeur étrangère, en particulier de moisi.

3.3 Absence d'insectes, de moisissures, etc.

Le laurier doit être exempt d'insectes vivants, 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), avec le grossissement pouvant s'avérer nécessaire dans des cas particuliers. Si le grossissement est supérieur à 10×, mention doit en être faite au procès-verbal d'essai.

3.4 Matières étrangères

Dans le cadre de la présente Norme internationale on considère comme matières étrangères

- a) tout ce qui n'est pas la feuille de laurier, notamment les tiges, et
- b) toutes les autres matières étrangères animales, végétales ou minérales.

La teneur totale en matières étrangères, déterminée selon la méthode spécifiée dans l'ISO 927, ne doit pas être supérieure à 2 % (par masse).

3.5 Classification

Le laurier peut être classé selon le pays de production et la dimension de ses feuilles.

Les principaux pays de production sont cités dans l'Annexe B.

3.6 Caractéristiques chimiques

Le laurier doit satisfaire aux spécifications données dans le Tableau 1.

Tableau 1 — Caractéristiques chimiques

Caractéristique	Spécification	Méthode d'essai
Teneur en eau, % (fraction massique), max.	8	ISO 939
Cendres totales, % (fraction massique) (sur sec), max.	7	ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide, % (fraction massique) (sur sec), max.	2	ISO 930
Teneur en huiles essentielles, ml/100 g, min.	1	ISO 6571
Indice d'insoluble dit «cellulosique», % (fraction massique) (sur sec), max.	30	ISO 5498