
**Paprika (*Capsicum annuum* L.)
en poudre — Spécifications**

*Ground paprika (*Capsicum annuum* L.) — Specification*

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 7540:2006](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2467c409-1417-464a-833f-20926b4a64e3/iso-7540-2006)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2467c409-1417-464a-833f-20926b4a64e3/iso-7540-2006>



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 STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 7540:2006](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2467c409-1417-464a-833f-20926b4a64e3/iso-7540-2006)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2467c409-1417-464a-833f-20926b4a64e3/iso-7540-2006>

© ISO 2006

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

Sommaire

Page

Avant-propos.....	iv
Introduction.....	v
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Spécifications	2
4.1 Description	2
4.2 Flaveur et odeur	3
4.3 Présence d'insectes, de moisissures, etc.	3
4.4 Matières étrangères	3
4.5 Adultérants	3
4.6 Catégories qualitatives	3
5 Méthodes d'essai	4
6 Contaminants	4
7 Exigences relatives à l'hygiène	4
8 Emballage, marquage ou étiquetage	5
8.1 Emballage	5
8.2 Marquage	5
Annexe A (normative) Détermination de la teneur en eau	6
Annexe B (informative) Recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport	9
Annexe C (informative) Liste choisie de désignations communes de <i>Capsicum annuum</i> L. dans différentes langues	10
Bibliographie	11

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 7540 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 7540:1984), qui a fait l'objet d'une révision technique.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2467c409-1417-464a-833f-20926b4a64e3/iso-7540-2006>

Introduction

Le paprika (*Capsicum annuum* L.) est une plante originaire d'Amérique du Sud. Elle est arrivée en Europe après la découverte du continent américain (1492) et s'est propagée partout dans le monde au cours des siècles suivants.

Au début du XIX^e siècle, le piment a principalement été utilisé comme médicament sous sa forme en poudre, piquante (paprika). Les bergers ont été les premiers à l'utiliser comme épice et son utilisation s'est répandue avec le développement de la culture et de la production de variétés douces (non piquantes).

Le paprika en poudre joue un rôle important principalement dans les pays préférant une nourriture dite grasse. La flaveur et les matières colorantes naturelles du paprika en poudre améliorent la valeur hédonique de ce type de repas. De plus, une partie de sa teneur naturelle en carotène est constituée de provitamine A, sa teneur naturelle en huile non saturée a un effet stimulant sur le cœur et les variétés piquantes favorisent la digestion.

L'industrie alimentaire utilise le paprika en poudre en quantités plus importantes dans la fabrication de certains produits carnés comme les salamis et les saucisses. Il est également utilisé comme épice dans les soupes déshydratées. Il est incorporé dans les fromages, les chips et également dans des mélanges d'épices.

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

[ISO 7540:2006](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2467c409-1417-464a-833f-20926b4a64e3/iso-7540-2006)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2467c409-1417-464a-833f-20926b4a64e3/iso-7540-2006>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 7540:2006

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2467c409-1417-464a-833f-20926b4a64e3/iso-7540-2006>

Paprika (*Capsicum annuum* L.) en poudre — Spécifications

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie les exigences du paprika en poudre.

Une méthode permettant la détermination de la teneur en eau du paprika en poudre est donnée dans l'Annexe A. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données dans l'Annexe B. Une liste de termes employés dans différents pays pour le paprika (*Capsicum annuum* L.) est donnée dans l'Annexe C.

La présente Norme internationale ne s'applique ni aux piments forts ni aux piments «enragés» en poudre.

NOTE Les spécifications relatives aux piments forts et aux piments «enragés» en poudre sont données dans l'ISO 972.

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).

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2467c409-1417-464a-833f-117700000000/iso-7540-2006>

ISO 928, *Épices — Détermination des cendres totales* 7540-2006

ISO 930, *Épices — Détermination des cendres insolubles dans l'acide*

ISO 1108, *Épices — Détermination de l'extrait étheré non volatil*

ISO 7541, *Paprika en poudre — Détermination de la teneur en matières colorantes naturelles*¹⁾

ISO 7542, *Paprika (*Capsicum annuum* Linnaeus) en poudre — Examen au microscope*

ASTA Analytical Methods 21.3:1998, *Pungency of Capsicums and their Oleoresins (HPLC Method)*

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions suivants s'appliquent.

3.1

matières étrangères

substances n'appartenant pas à la plante *Capsicum annuum* L. et toutes les parties de plantes autres que les fruits du *Capsicum annuum* L.

1) À réviser conformément à l'ASTA 21.3.

3.2

additifs

matières qui contribuent à maintenir la qualité d'origine des produits sans effet nocif pour la santé humaine

3.3

adultérants

matières ajoutées en vue d'améliorer la mauvaise qualité d'un produit ou de masquer ses défauts

EXEMPLES Matières colorantes naturelles et artificielles, oléorésines, poudre de tomate, saccharine.

4 Spécifications

4.1 Description

Le paprika en poudre est le produit obtenu par broyage des fruits mûrs séchés de diverses variétés de *Capsicum* (*Capsicum annuum L. var. longum*, *Capsicum annuum L. var. grossum*, *Capsicum annuum L. var. abbreviatum*, *Capsicum annuum L. var. typicum*) de la famille des Solanacées.

Le paprika en poudre est préparé à partir du péricarpe et des graines du fruit du piment. Il peut contenir une proportion variable d'autres parties du fruit, telles que le placenta, le calice et le pédoncule.

La couleur du paprika en poudre varie en fonction de sa qualité, allant du rouge vif brillant au brun rougeâtre clair, en passant par le rouge brunâtre et jaunâtre.

Des additifs (voir 3.2), autorisés conformément à la réglementation du pays cible et après accord entre l'acheteur et le vendeur (antioxydants, antiagglomérants, etc.) peuvent être introduits dans le paprika en poudre. Dans ce cas, le produit final doit être étiqueté conformément à la réglementation en vigueur.

iTeh STANDARD PREVIEW
standards.it(ah)



Figure 1 — Types de fruits de la plante *Capsicum annuum L.*, pendants ou dressés

4.2 Flaveur et odeur

La flaveur du paprika en poudre peut être piquante ou non piquante; son odeur doit être agréablement aromatique.

Le paprika en poudre doit être exempt de toute odeur étrangère et de tout défaut de flaveur, en particulier les odeurs et les saveurs de moisi ou de rance, et de toute autre odeur ou flaveur étrangères.

4.3 Présence d'insectes, de moisissures, etc.

Le paprika en poudre doit être exempt d'insectes vivants et pratiquement exempt d'insectes morts, de fragments d'insectes, de contamination par les rongeurs et de moisissures visibles à l'œil nu.

4.4 Matières étrangères

La proportion de matières étrangères admissibles (voir 3.1) présentes dans le paprika en poudre doit être déterminée par examen au microscope conformément à la méthode décrite dans l'ISO 7542 et doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

4.5 Adultérants

Le paprika en poudre doit être exempt d'adultérants (voir 3.3).

4.6 Catégories qualitatives

Le paprika en poudre est classé principalement en fonction de sa couleur, qui peut être

- la couleur extractible, exprimée en unités de couleur ASTA²⁾ selon l'ISO 7541, ou
- la couleur visible, évaluée par comparaison avec un échantillon de référence,

ainsi qu'en fonction de son degré de piquant et de ses caractéristiques physiques et chimiques (voir Tableau 1).

2) ASTA: American Spice Trade Association.