

# NORME INTERNATIONALE

**ISO**  
**882-2**

Première édition  
1993-04-01

---

---

**Cardamome** [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus)  
Maton var. *minuscule* Burkill] —  
**Spécifications** —

**Partie 2:**  
Graines

*Cardamom* [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus) Maton var. *minuscule*  
Burkill] — *Specification* —

Part 2: Seeds

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/24ca322f-264f-4af9-860a-267a1a0cfea4/iso-882-2-1993>



Numéro de référence  
ISO 882-2:1993(F)

## 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 882-2 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 7, *Épices*.

Cette première édition, conjointement avec l'ISO 882-1, annule et remplace la première édition ISO 882:1980.

L'ISO 882 comprend les parties suivantes, présentées sous le titre général *Cardamome* [*Elettaria cardamomum (Linnaeus) Maton var. minuscula Burkill*] — *Spécifications*:

— *Partie 1: Capsules entières*

— *Partie 2: Graines*

Les annexes A et B de la présente partie de l'ISO 882 sont données uniquement à titre d'information.

© ISO 1993

Droits de reproduction réservés. 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

Imprimé en Suisse

## Cardamome [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus) Maton var. *minuscule* Burkill] — Spécifications —

### Partie 2: Graines

#### 1 Domaine d'application

La présente partie de l'ISO 882 prescrit les spécifications des graines de cardamome, [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus) Maton var. *minuscule* Burkill].

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

#### 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 882. 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 882 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 927:1982, *Épices — Détermination de la teneur en matières étrangères*.

ISO 928:1980, *Épices — Détermination des cendres totales*.

ISO 939:1980, *Épices — Détermination de la teneur en eau — Méthode par entraînement*.

ISO 948:1980, *Épices — Échantillonnage*.

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

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

#### 3 Description

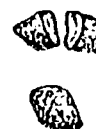
Les graines de cardamome [voir figure 1 c)] sont les graines décortiquées et séparées des capsules de cardamome [voir figure 1 a) et 1 b)] [*Elettaria Cardamomum* (Linnaeus) Maton var. *minuscule* Burkill].



a) Capsule entière



b) Présentation des graines à l'intérieur de la capsule ouverte



c) Graines

Figure 1 — Capsules et graines de cardamome

## 4 Spécifications

### 4.1 Odeur et flaveur

L'odeur et la flaveur des graines de cardamome doivent être caractéristiques et fraîches. Le produit doit être exempt d'odeurs et de saveurs étrangères, y compris de rance et de moisi.

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

Les graines de cardamome doivent être exemptes d'insectes vivants et doivent être pratiquement exemptes de moisissures, 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 des cas particuliers. Si le grossissement est supérieur à  $\times 10$ , mention doit en être faite dans le rapport d'essai.

### 4.3 Matières étrangères

Les graines de cardamome doivent être exemptes de souillures et de poussières visibles. La proportion de morceaux de capsules, de calices, de tiges et d'autres matières étrangères, déterminée selon la méthode de l'ISO 927, ne doit pas être supérieure à 2 % (*m/m*).

### 4.4 Graines légères

Les graines légères comprennent les graines brunes ou rouges et les graines cassées, immatures et ridées. La proportion de graines légères dans les graines de cardamome, déterminée selon la méthode spécifiée dans l'ISO 927, ne doit pas être supérieure à 5 % (*m/m*).

### 4.5 Spécifications chimiques

Les graines de cardamome doivent satisfaire aux spécifications chimiques données dans le tableau 1.

**Tableau 1 — Spécifications chimiques des graines de cardamome**

| Caractéristique                                            | Spécification | Méthode d'essai |
|------------------------------------------------------------|---------------|-----------------|
| Teneur en eau, % ( <i>m/m</i> ) max.                       | 13            | ISO 939         |
| Teneur en huiles essentielles, % (ml/100 g), sur sec, min. | 3,5           | ISO 6571        |
| Cendres totales, % ( <i>m/m</i> ) sur sec, max.            | 9,5           | ISO 928         |

## 5 Classification

Les graines de cardamome peuvent être classées en fonction de leur proportion en matières étrangères et en graines légères.

En l'absence d'un système de classification international pour les graines de cardamome, la classification peut être effectuée, le cas échéant, conformément à une norme nationale appropriée.

NOTE 1 Pour information, voir en annexe B, les désignations indiennes des catégories de graines de cardamome avec leurs spécifications respectives.

## 6 Échantillonnage

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

## 7 Méthodes d'essai

Préparer l'échantillon moulu pour essai conformément à l'ISO 2825.

Les échantillons ainsi moulus doivent être analysés pour s'assurer de leur conformité aux spécifications de la présente partie de l'ISO 882, en suivant les méthodes d'essai indiquées en 4.3 à 4.5 et dans le tableau 1.

## 8 Emballage et marquage

### 8.1 Emballage

Les graines de cardamome doivent être emballées dans des récipients en fer blanc propres, sains et secs, ou dans des caisses en bois, avec un doublage convenable, par exemple du papier imperméable, du papier kraft ou du plastique.

### 8.2 Marquage

Les indications particulières suivantes doivent être inscrites directement sur chaque récipient ou mises sur une étiquette:

- nom du produit (nom botanique) et nom commercial ou, le cas échéant, marque;
- nom et adresse du producteur ou de l'emballleur;
- numéro de code ou de lot;