
Norme internationale



973

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Épices — Piment, type Jamaïque, entier ou en poudre — Spécifications

Spices and condiments — Pimento (allspice), whole or ground — Specification

Première édition — 1980-09-15

ITeH STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 973:1980

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2fd1c198-8c63-45bd-9584-f9a51d2367b6/iso-973-1980>

CDU 633.831

Réf. n° : ISO 973-1980 (F)

Descripteurs : produit agricole, épice, piment de Jamaïque, spécification, propriété organoleptique, propriété chimique, emballage, marquage.

Prix basé sur 4 pages

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 confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO.

La Norme internationale ISO 973 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*.

Elle fut soumise directement au Conseil de l'ISO, conformément au paragraphe 5.10.1 de la partie 1 des Directives pour les travaux techniques de l'ISO. Elle annule et remplace la Recommandation ISO/R 973-1969, qui avait été approuvée par les comités membres des pays suivants :

Australie	Inde	Roumanie
Brésil	Iran	Royaume-Uni
Chili	Irlande	Tchécoslovaquie
Égypte, Rép. arabe d'	Israël	Turquie
France	Pologne	URSS
Hongrie	Portugal	

Le comité membre du pays suivant l'avait désapprouvée pour des raisons techniques :

Pays-Bas

Épices — Piment, type Jamaïque, entier ou en poudre — Spécifications

0 Introduction

Les spécifications données dans la présente Norme internationale sont basées sur de longues études faites sur le piment, type Jamaïque, produit en Jamaïque. Les trois quarts environ de la production totale de piment, type Jamaïque, proviennent de ce pays. On ne sait pas actuellement si le piment, type Jamaïque, cultivé dans d'autres pays du monde présente des caractéristiques différentes de celui qui est cultivé à la Jamaïque même. Il est par conséquent possible qu'en temps voulu, des informations nouvelles sur ce point entraînent une révision de ces spécifications, pour tenir compte des caractéristiques du piment, type Jamaïque, cultivé dans d'autres pays que la Jamaïque.

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale fixe les spécifications du piment, type Jamaïque [*Pimenta dioica* (Linnaeus) Merrill], entier ou en poudre.

Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont données dans l'annexe.

2 Références

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 1108, *Épices — Détermination de l'extrait éthéré non volatil.*

ISO 1208, *Épices en poudre — Détermination des impuretés (Méthode de référence).*¹⁾

ISO 5498, *Produits agricoles alimentaires — Détermination de l'indice d'insoluble dit «cellulosique» — Méthode générale.*¹⁾

3 Spécifications

3.1 Description

Le piment, type Jamaïque, est le fruit entier, plein mais immature, séché du *Pimenta dioica* (Linnaeus) Merrill; il a entre 6,0 et 9,5 mm de diamètre. D'une couleur marron foncé, le tégument quelque peu rugueux porte un petit anneau formé par le reste des quatre sépales du calice. Le piment peut aussi être présenté sous forme de poudre, sans aucune adjonction.

3.2 Odeur et flaveur

L'odeur et la flaveur du piment, type Jamaïque, entier ou en poudre, doivent être fraîches, aromatiques et âcres. Il doit être exempt d'odeurs et de flaveurs étrangères, et notamment d'odeur de moisi et de rance.

3.3 Absence de moisissures, insectes, etc.

Le piment, type Jamaïque, entier ou en poudre, doit être exempt d'insectes vivants et de moisissures, et doit être 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 10 X, mention doit en être faite dans le procès-verbal d'essai. Dans le cas de piments en poudre, les impuretés doivent être déterminées selon la méthode spécifiée dans l'ISO 1208.

1) Actuellement au stade de projet.

3.4 Matières étrangères

La proportion de matières étrangères dans le piment, type Jamaïque, entier, séché, déterminée selon la méthode spécifiée dans l'ISO 927, ne doit pas dépasser 1 % (m/m).

NOTE — Une définition des matières étrangères sera ajoutée ultérieurement.

3.5 Absence de particules grossières dans le piment, type Jamaïque, en poudre

Le piment, type Jamaïque, en poudre doit être exempt de particules grossières. La finesse du piment en poudre doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

3.6 Catégories

Les catégories de piment, type Jamaïque, doivent être spécifiées en fonction des matières étrangères et du pays de production.

3.7 Caractéristiques chimiques¹⁾

3.7.1 Piment, type Jamaïque, entier

Le piment, type Jamaïque, entier doit satisfaire aux spécifications données dans le tableau 1.

Tableau 1 — Spécifications pour le piment, type Jamaïque, entier

Caractéristique	Spécification	Méthode d'essai
Teneur en eau % (m/m), max.	12,0	ISO 939
Cendres totales % (m/m), sur sec, max.	4,5	ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide % (m/m), sur sec, max.	0,4	ISO 930
Teneur en huile essentielle ml/100 g, sur sec, min.	3,5*	Une méthode d'essai appropriée fera l'objet d'une Norme internationale ultérieure.

* Valeur provisoire en attendant la mise au point de la méthode de détermination.

3.7.2 Piment, type Jamaïque en poudre

Le piment, type Jamaïque, en poudre doit satisfaire aux spécifications concernant la teneur en eau, les cendres totales et les cendres insolubles dans l'acide, données dans le tableau 1, et, en outre, aux spécifications données dans le tableau 2.

Tableau 2 — Spécifications supplémentaires pour le piment, type Jamaïque, en poudre

Caractéristique	Spécification	Méthode d'essai
Extrait étheré non volatil % (m/m), sur sec, max.	8,5	ISO 1108
Indice d'insoluble dit «cellulosique» % (m/m), sur sec, max.	27,5	ISO 5498
Teneur en huile essentielle ml/100 mg, sur sec, min.	2,8*	Une méthode d'essai appropriée fera l'objet d'une Norme internationale ultérieure.

* Valeur provisoire en attendant la mise au point de la méthode de détermination.

4 Échantillonnage

4.1 Échantillonner le piment, type Jamaïque, selon la méthode spécifiée dans l'ISO 948.

4.2 Les échantillons de piment, type Jamaïque, entier doivent être moulus de sorte que la totalité du produit passe à travers un tamis de 1 mm d'ouverture de maille. Le produit ainsi moulu doit être utilisé pour déterminer les caractéristiques mentionnées dans le tableau 1.

5 Méthodes d'essai

Les échantillons de piment, type Jamaïque, entier ou en poudre, doivent être analysés pour s'assurer de leur conformité aux spécifications de la présente Norme internationale, en suivant les méthodes d'essai indiquées dans les tableaux 1 et 2.

6 Emballage et marquage

6.1 Emballage

6.1.1 Piment, type Jamaïque, entier

Le piment, type Jamaïque, entier doit être emballé dans des récipients hermétiques, propres et sains, faits en matière qui ne puisse pas avoir d'action sur le piment.

6.1.2 Piment, type Jamaïque, en poudre

Le piment, type Jamaïque, en poudre doit être emballé dans des récipients hermétiques, propres et sains, faits en matière

1) Des limites concernant les substances toxiques seront ajoutées ultérieurement en accord avec les recommandations de la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius.

qui ne puisse pas avoir d'action sur le piment. En particulier, cette matière ne doit pas permettre une perte d'huile essentielle.

Les petits emballages de piment, type Jamaïque, moulu doivent être rassemblés dans des caisses appropriées.

Les dimensions des emballages et le nombre de petits emballages groupés dans une caisse doivent faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

6.2 Marquage

6.2.1 Piment, type Jamaïque, entier

Les indications particulières suivantes doivent être inscrites, directement ou sur une étiquette, sur chaque emballage :

- a) nom du produit (type — entier ou en poudre) et nom commercial ou marque, s'il y a lieu;
- b) nom et adresse du producteur ou de l'emballleur;

- c) numéro de code ou du lot;
- d) masse nette;
- e) catégorie du produit (dans le cas où il est classé);
- f) pays de production;
- g) année de récolte, si elle est connue;
- h) date d'emballage;
- j) tout autre renseignement demandé par l'acheteur.

6.2.2 Piment, type Jamaïque, en poudre

Les indications de a) à d), mentionnées en 6.2.1, doivent être inscrites sur chaque emballage et sur chaque caisse. Si des récipients en verre sont employés, les mots «Fragile — Verre» doivent être marqués sur chaque caisse.

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

ISO 973:1980

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2fd1c198-8c63-45bd-9584-f9a51d2367b6/iso-973-1980>

Annexe

Recommandations relatives à l'entreposage et au transport du piment, type Jamaïque

(Cette annexe ne fait pas partie intégrante de la norme.)

A.1 Les emballages de piment, type Jamaïque, doivent être entreposés dans des locaux fermés, bien protégés du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive.

A.2 L'entrepôt doit être sec, exempt d'odeurs désagréables et protégé contre l'entrée d'insectes et de vermine. La ventilation doit être réglée de manière que l'on ait une bonne ventilation en période sèche et que l'entrepôt soit parfaitement fermé en période humide. Dans un entrepôt, des dispositions appropriées doivent être prises pour permettre la fumigation.

A.3 Les emballages doivent être manipulés et transportés de manière qu'ils soient protégés de la pluie, du soleil ou d'une autre source de chaleur excessive, des odeurs désagréables et de toute contamination, en particulier dans les cales des navires.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 973:1980

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2fd1c198-8c63-45bd-9584-f9a51d2367b6/iso-973-1980>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 973:1980

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2fd1c198-8c63-45bd-9584-f9a51d2367b6/iso-973-1980>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 973:1980

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2fd1c198-8c63-45bd-9584-f9a51d2367b6/iso-973-1980>