
Norme internationale



2255

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

Coriandre entière et coriandre en poudre — Spécifications

Coriander, whole or ground (powdered) — Specification

Première édition — 1980-09-15

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 2255:1980](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9e2e837a-947e-46ff-980d-385345a6bc63/iso-2255-1980>

CDU 633.82

Réf. n° : ISO 2255-1980 (F)

Descripteurs : produit agricole, épice, coriandre, spécification.

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 2255 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et a été soumise aux comités membres en octobre 1978.

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée : [ISO 2255:1980](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9e2e837a-947e-46ff-980d-385345a7bc63/iso-2255-1980)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9e2e837a-947e-46ff-980d-385345a7bc63/iso-2255-1980>

Afrique du Sud, Rép. d'	Éthiopie	Roumanie
Brésil	France	Royaume-Uni
Bulgarie	Hongrie	Tchécoslovaquie
Canada	Inde	Turquie
Chili	Israël	USA
Corée, Rép. de	Mexique	Yougoslavie
Égypte, Rép. arabe d'	Pays-Bas	
Espagne	Pologne	

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

Thaïlande

Coriandre entière et coriandre en poudre — Spécifications

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale fixe les spécifications de la coriandre (*Coriandrum sativum* Linnaeus) entière et de la coriandre en poudre.

Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en 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 1208, *Épices — Détermination des impuretés (Méthode de référence).¹⁾*

ISO 2825, *Épices — Préparation d'un échantillon moulu pour analyse.*

3 Spécifications

3.1 Description

La coriandre entière est le fruit séché de *Coriandrum sativum* Linnaeus. Il doit être de forme sphérique et de couleur brun jaunâtre à brun clair.

3.2 Odeur et flaveur

La coriandre entière ou la coriandre en poudre doit avoir une odeur parfumée et une flaveur aromatique, caractéristique de l'épice. Elle doit être exempte de flaveurs étrangères, y compris d'odeur de moisi.

3.3 Absence de moisissures, insectes, etc.

La coriandre entière ou la coriandre en poudre doit être exempte d'insectes vivants, de moisissures, et pratiquement exempte 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 X 10, mention doit en être faite dans le procès-verbal d'essai.

En cas de litige, la contamination de la coriandre en poudre doit être déterminée selon la méthode spécifiée dans l'ISO 1208.

3.4 Matières étrangères

La proportion de matières étrangères dans la coriandre entière, déterminée selon la méthode spécifiée dans l'ISO 927, ne doit pas dépasser la valeur donnée dans le tableau 1 pour la catégorie correspondante.

NOTE — Une définition des matières étrangères sera ajoutée ultérieurement.

La coriandre en poudre ne doit contenir aucun colorant, agent de blanchiment ni conservateur.

3.5 Fruits cassés

Le pourcentage de fruits cassés dans la coriandre entière destinée à la consommation directe (à l'état frais) ne doit pas dépasser la valeur donnée dans le tableau 1 pour la catégorie correspondante.

1) Actuellement au stade de projet.

3.6 Fruits endommagés, immatures et ridés

Le pourcentage en fruits endommagés, décolorés, attaqués par les insectes, ridés et immatures dans la coriandre entière ne doit pas dépasser la valeur donnée dans le tableau 1 pour la catégorie correspondante.

3.7 Classification de la coriandre entière

La coriandre entière doit être classée selon les deux critères suivants :

1) Zone de production

Zone 1 : URSS Pologne Hongrie	}	petits fruits ayant une teneur élevée en huiles volatiles
Zone 2 : Inde Chine Maroc Égypte Italie Argentine	}	gros fruits ayant une faible teneur en huiles volatiles
Zone 3 : Roumanie Yougoslavie Bulgarie Tchécoslovaquie Royaume-Uni	}	fruits ayant une grosseur et une teneur en huiles volatiles intermédiaires entre les zones 1 et 2

2) Utilisation du produit (voir tableau 1), c'est-à-dire pour la consommation directe (à l'état frais) ou autres usages

Tableau 1 – Spécifications pour la classification de la coriandre entière

a) Coriandre destinée à la consommation directe (à l'état frais)			
Catégorie	Matières étrangères % max.	Fruits cassés % max.	Fruits endommagés, décolorés, etc. % max.
1	1,5	5	2
2	2	10	3
b) Coriandre destinée à d'autres usages			
Matières étrangères % max.	Fruits endommagés, décolorés, etc. % max.		
4	7		

3.8 Spécifications chimiques¹⁾

3.8.1 Coriandre entière

La coriandre entière doit satisfaire aux spécifications données dans le tableau 2.

Tableau 2 – Spécifications chimiques de la coriandre entière

Caractéristique	Spécification	Méthode d'essai
Teneur en eau, % (m/m), max.	12	ISO 939
Teneur en huiles volatiles ml/100 g sur sec, min.	*	Méthode à l'étude

* Des données complémentaires concernant la coriandre de différentes origines doivent être recueillies, et la valeur sera indiquée ultérieurement.

3.8.2 Coriandre en poudre

La coriandre en poudre doit satisfaire aux spécifications données dans le tableau 3.

Tableau 3 – Spécifications chimiques de la coriandre en poudre

Caractéristique	Spécification	Méthode d'essai
Teneur en eau, % (m/m), max.	12	ISO 939
Cendres totales, % (m/m) sur sec, max.	7	ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide, % (m/m) sur sec, max.	1,5	ISO 930
Teneur en huiles volatiles, ml/100 g sur sec, min.*		Une méthode d'essai appropriée fera l'objet d'une future Norme internationale.
Zone 1	0,6	
Zone 2	0,1	
Zone 3	0,4	

* Pour les trois zones, voir 3.7; les valeurs sont expérimentales, en attendant l'élaboration d'une méthode appropriée.

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

3.9 Spécification supplémentaire pour la coriandre en poudre

La coriandre en poudre doit passer entièrement à travers un tamis de 500 µm d'ouverture de maille.

4 Échantillonnage

Échantillonner la coriandre entière ou la coriandre en poudre selon la méthode spécifiée dans l'ISO 948.

5 Méthodes d'essai

Les échantillons de coriandre entière ou de coriandre 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.

Préparer l'échantillon moulu pour analyse, conformément à l'ISO 2825.

6 Emballage et marquage

6.1 Emballage

La coriandre entière ou la coriandre en poudre doit être emballée dans des récipients propres, sains et secs, en matière qui ne puisse avoir d'action sur le produit et le protège contre une reprise d'humidité ou une perte en matières volatiles (par exemple : récipients en fer-blanc, caisses en bois doublées d'un revêtement étanche à l'eau, ou sacs en jute neufs doublés d'un revêtement étanche à l'eau).

6.2 Marquage

6.2.1 Coriandre entière

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

- a) nom du produit et nom commercial ou, le cas échéant, marque;
- b) nom et adresse du producteur ou de l'emballleur;
- c) numéro de code ou de lot;
- d) masse nette;
- e) catégorie du produit;
- f) pays de production;
- g) tout autre renseignement demandé par l'acheteur, tel que l'année de récolte et la date de l'emballage (si elles sont connues).

6.2.2 Coriandre en poudre

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

- a) nom du produit et nom commercial ou, le cas échéant, marque;
- b) nom et adresse du producteur ou de l'emballleur;
- c) numéro de code ou de lot;
- d) masse nette;
- e) tout autre renseignement demandé par l'acheteur, tel que la date de l'emballage (si elle est connue).

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 2255:1980

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/0e2e837a-947e-469f-980d-395245e61e63/iso-2255-1980>

Annexe

Recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport

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

A.1 Les emballages de coriandre doivent être entreposés dans des locaux couverts, 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 à assurer une bonne ventilation en période sèche et à être entièrement arrêtée en période humide. Des dispositions appropriées doivent être prises pour permettre la fumigation dans l'entrepôt.

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

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 2255:1980

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9e2e837a-947e-46ff-980d-385345a6bc63/iso-2255-1980>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 2255:1980

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9e2e837a-947e-46ff-980d-385345a6bc63/iso-2255-1980>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 2255:1980

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/9e2e837a-947e-46ff-980d-385345a6bc63/iso-2255-1980>