

NORME  
INTERNATIONALE

**ISO**  
**2255**

Deuxième édition  
1996-04-15

---

---

**Coriandre (*Coriandrum sativum* L.) entière  
et coriandre en poudre — Spécifications**

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

*Coriander (Coriandrum sativum L.), whole or ground (powdered) —  
Specification*

ISO 2255:1996

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/f73bbae1-bc27-451f-ad3a-26dd1b777e6d/iso-2255-1996>



Numéro de référence  
ISO 2255:1996(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 2255 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 7, *Épices*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 2255:1980), dont elle constitue une révision technique.

L'annexe A de la présente Norme internationale est donnée uniquement à titre d'information.

© ISO 1996

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'éditeur.

Organisation internationale de normalisation  
Case Postale 56 • CH-1211 Genève 20 • Suisse

Imprimé en Suisse

# Coriandre (*Coriandrum sativum* L.) entière et coriandre en poudre — Spécifications

## 1 Domaine d'application

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

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 Norme internationale. 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 Norme internationale 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:—<sup>1)</sup>, *Épices — Détermination des cendres totales.*

ISO 930:—<sup>2)</sup>, *Épices — Détermination des cendres insolubles dans l'acide.*

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

1) À publier. (Révision de l'ISO 928:1980)

2) À publier. (Révision de l'ISO 930:1980)

ISO 948:1980, *Épices — Échantillonnage.*

ISO 1208:1982, *Épices — Détermination des impuretés.*

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

## 3 Description

La coriandre est le fruit mûr séché de *Coriandrum sativum* L. Les fruits sont de couleur brun jaunâtre à brun clair et sont de forme sphérique à elliptique de 2 mm à 6 mm de diamètre.

## 4 Exigences

### 4.1 Catégories

La coriandre entière doit être classée en 3 catégories (catégories 1, 2 et 3) selon la présence de matières étrangères, de fruits fendus, de fruits endommagés, décolorés, immatures, ridés et charançonnés.

### 4.2 Classification de la coriandre entière

Les fruits de coriandre entière doivent être classés en deux groupes, A et B, selon leur teneur en huiles essentielles.

### 4.3 Odeur et flaveur

La coriandre entière ou la coriandre en poudre, doit avoir une odeur et une flaveur aromatiques, caractéristiques de l'épice. Elle doit être exempte d'odeur de moisi.

#### 4.4 Absence de moisissures, insectes, etc.

La coriandre, entière ou en poudre, doit être exempte d'insectes vivants, et doit être pratiquement exempte 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 certains cas particuliers. Si le grossissement est supérieur à  $\times 10$ , mention doit en être faite dans le rapport d'essai.

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

#### 4.5 Matières étrangères

Dans le cadre de la présente Norme internationale, on considère comme matière étrangère tout ce qui n'appartient pas aux graines de coriandre et toutes les autres matières étrangères d'origine animale, végétale ou minérale.

Le pourcentage total de matières étrangères dans la coriandre entière ne doit pas être supérieure aux valeurs spécifiées dans le tableau 1, lorsqu'il est déterminé par la méthode prescrite dans l'ISO 927.

#### 4.6 Fruits fendus

Les fruits fendus sont des fruits séparés en deux longitudinalement. Le pourcentage de fruits fendus dans la coriandre entière ne doit pas être supérieur aux valeurs spécifiées dans le tableau 1.

#### 4.7 Fruits endommagés, décolorés, immatures, ridés et charançonnés

Ces fruits sont les fruits entiers ou fendus qui sont endommagés, décolorés, ridés et ce sont aussi ceux qui présentent des perforations partielles ou totales dues aux charançons ou autres insectes. Le pourcentage de ces fruits défectueux dans la coriandre entière ne doit pas être supérieur aux valeurs spécifiées dans le tableau 1.

#### 4.8 Granulométrie de la coriandre en poudre

La coriandre en poudre doit passer complètement au travers d'un tamis de 500  $\mu\text{m}$  d'ouverture de maille.

#### 4.9 Spécifications chimiques

La coriandre entière ou en poudre doit satisfaire aux spécifications données dans le tableau 1, lorsqu'elle est analysée selon les méthodes prescrites.

### 5 Échantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué selon la méthode prescrite dans l'ISO 948.

### 6 Méthodes d'essai

Les échantillons de coriandre doivent être analysés pour s'assurer de leur conformité aux spécifications de la présente Norme internationale, en suivant les méthodes d'analyses physiques et chimiques spécifiées en 4.4 à 4.9 et dans le tableau 1.