
**Épices et condiments — Paprika doux
et fort en poudre (*Capsicum annuum* L.
et *Capsicum frutescens* L.) —
Spécifications**

*Spices and condiments — Ground sweet and hot paprika (*Capsicum annuum* L. and *Capsicum frutescens* L.) — Specifications*

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

ISO 7540:2020

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/f3046512-bbf1-435f-ac7a-c0652ffcee8a/iso-7540-2020>



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

ISO 7540:2020

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/f3046512-bbf1-435f-ac7a-c0652ffcee8a/iso-7540-2020>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2020

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en œuvre, 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, ou la diffusion sur l'internet ou sur un intranet, sans autorisation écrite préalable. Une autorisation peut être demandée à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Case postale 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Genève
Tél.: +41 22 749 01 11
E-mail: copyright@iso.org
Web: www.iso.org

Publié en Suisse

Sommaire

Page

Avant-propos	iv
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Description	2
4.1 Apparence	2
4.2 Caractéristiques sensorielles	2
5 Exigences	2
5.1 Exigences générales	2
5.2 Exigences physiques	2
5.2.1 Matière étrangère	2
5.2.2 Exigences sensorielles	3
5.3 Exigences chimiques	3
5.4 Exigences en matière d'hygiène	3
6 Échantillonnage	3
7 Méthodes d'essai	3
8 Emballage, marquage ou étiquetage	4
8.1 Emballage	4
8.2 Marquage	4
Annexe A (informative) Recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport	5
Annexe B (informative) Liste choisie de désignations communes de <i>Capsicum annuum</i> L. dans différentes langues	6
Bibliographie	7

ISO 7540:2020

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/f3046512-bbf1-435f-ac7a-c0652ffcee8a/iso-7540-2020>

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 (IEC) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/IEC, Partie 1. Il convient, en particulier, de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/IEC, Partie 2 (voir www.iso.org/directives).

L'attention est attirée 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. Les détails concernant les références aux droits de propriété intellectuelle ou autres droits analogues identifiés lors de l'élaboration du document sont indiqués dans l'Introduction et/ou dans la liste des déclarations de brevets reçues par l'ISO (voir www.iso.org/brevets).

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité, à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

Pour une explication de la nature volontaire des normes, la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir www.iso.org/avant-propos.

Le présent document a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 7, *Épices, herbes culinaires et condiments*, en collaboration avec le comité technique CEN/SS C01, *Produits alimentaires*, du Comité européen de normalisation (CEN), conformément à l'Accord sur la coopération technique entre l'ISO et le CEN (Accord de Vienne).

Cette troisième édition annule et remplace la deuxième édition (ISO 7540:2006), qui a fait l'objet d'une révision technique. Les principales modifications par rapport à l'édition précédente sont les suivantes :

- ajout d'une espèce supplémentaire, *Capsicum frutescens* L.;
- remplacement des quatre catégories précédentes par le paprika doux et le paprika fort et modification de leurs caractéristiques physiques et chimiques;
- mise à jour des références normatives.

Il convient que l'utilisateur adresse tout retour d'information ou toute question concernant le présent document à l'organisme national de normalisation de son pays. Une liste exhaustive desdits organismes se trouve à l'adresse www.iso.org/fr/members.html.

Épices et condiments — Paprika doux et fort en poudre (*Capsicum annuum* L. et *Capsicum frutescens* L.) — Spécifications

1 Domaine d'application

Le présent document spécifie les exigences du paprika doux et fort en poudre (*Capsicum annuum* L. et *Capsicum frutescens* L.).

Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données dans l'[Annexe A](#). Une liste de termes employés dans différents pays pour le paprika est donnée dans l'[Annexe B](#).

Le présent document ne s'applique ni aux piments forts ni aux autres espèces de capsicums en poudre.

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

2 Références normatives

Les documents suivants sont cités dans le texte de sorte qu'ils constituent, pour tout ou partie de leur contenu, des exigences 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).

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*

ISO 948, *Épices — Échantillonnage*

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

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

ISO 7541, *Épices et condiments — Détermination spectrophotométrique de la couleur extractible du paprika*

ASTA Analytical Methods 21.3:2004, *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.

L'ISO et l'IEC tiennent à jour des bases de données terminologiques destinées à être utilisées en normalisation, consultables aux adresses suivantes:

- ISO Online browsing platform: disponible à l'adresse <https://www.iso.org/obp>
- IEC Electropedia: disponible à l'adresse <http://www.electropedia.org/>

3.1
additif
matière qui contribue à maintenir la qualité d'origine des produits sans effet nocif pour la santé humaine

3.2
adultérant
matière ajoutée en vue d'améliorer la mauvaise qualité d'un produit ou de masquer ses défauts

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

3.3
matière étrangère
toute matière visible à l'œil nu ou avec un grossissement de 10 fois au maximum, qui constitue des déchets appartenant à *Capsicum annuum* L. ou *Capsicum frutescens* L.

3.4
paprika
produit obtenu par broyage des fruits matures et secs de *Capsicum annuum* L. ou *Capsicum frutescens* L.

4 Description

4.1 Apparence

Le paprika en poudre est le produit obtenu par broyage des fruits mûrs séchés de diverses variétés de *Capsicum annuum* L. et de *Capsicum frutescens* 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.

4.2 Caractéristiques sensorielles

ISO 7540:2020

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/f3046512-bbf1-435f-ac7a-c0652ffcee8a/iso-7540-2020>

Le goût du paprika en poudre peut être piquant ou non piquant, son odeur doit être agréablement aromatique.

Le paprika en poudre doit être exempt de toute odeur ou de tout goût anormal(e), en particulier les odeurs et les goûts de moisi ou de rance, et de tout(e) autre odeur ou goût étranger/ère.

5 Exigences

5.1 Exigences générales

Les traitements tels que le bromure de méthyle, la phosphine, l'oxyde d'éthylène et l'irradiation, ainsi que les auxiliaires technologiques et les agents blanchissants chimiques, ne peuvent être utilisés qu'après accord entre l'acheteur et le vendeur.

5.2 Exigences physiques

5.2.1 Matière étrangère

La proportion maximale de matière étrangère admissible présente dans le paprika en poudre est de 1 %. Elle doit être déterminée par examen visuel conformément à la méthode décrite dans l'ISO 927.