
**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 STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 7540:2020](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f3046512-bbfl-435f-ac7a-c0652ffcee8a/iso-7540-2020)

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



iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

[ISO 7540:2020](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f3046512-bbfl-435f-ac7a-c0652fcee8a/iso-7540-2020)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f3046512-bbfl-435f-ac7a-c0652fcee8a/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

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.

(standards.iteh.ai)

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 7540:2020
https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/15046512-6b01-435f-ac7a-c0657ffce8a/iso-7540-2020
- 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

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.

5.2.2 Exigences sensorielles

L'odeur et le goût doivent être caractéristiques. La matière ne doit pas laisser de flaveur anormale.

5.3 Exigences chimiques

Le paprika en poudre doit être conforme aux spécifications fournies dans le [Tableau 1](#).

Tableau 1 — Exigences chimiques

Caractéristique	Spécifications		Méthode d'essai
	Catégories		
	Paprika doux	Paprika fort	
Teneur totale en capsaïcinoïdes (en mg/kg)	≤ 30	> 30 ^a	ASTA 21.3
Indice Scoville (SHU) mg/kg × 16	≤ 480	> 480	
Teneur en eau, fraction massique, % (valeur maximale)	11.0	11.0	ISO 939
Couleur extractible ASTA (valeur minimale)	60	30	ISO 7541
Cendres totales, fraction massique, sur sec, % (valeur maximale)	10.0	10.0	ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide, fraction massique, sur sec, % (valeur maximale)	1,0 ^b	1,6 ^b	ISO 930
Extrait éthéré non volatil, fraction massique, sur sec, % (valeur maximale)	25	Non applicable	ISO 1108

^a Si du piquant est requis, il convient que son degré fasse l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

^b Si le produit contient un antiagglomérant (2 % max.), cette valeur peut être de 3 % max. pour le paprika doux et de 3,6 % max. pour le paprika fort.

5.4 Exigences en matière d'hygiène

5.4.1 Il est recommandé de préparer le paprika en poudre conformément aux sections appropriées du Code d'usage international recommandé^[3] et du CXC 75-2015^[4] de la Commission du Codex Alimentarius.

5.4.2 Le paprika en poudre doit être:

- exempt de microorganismes en quantités pouvant représenter un danger pour la santé; il convient de spécifier plus en détail les exigences dans le contrat conclu entre le vendeur et l'acheteur;
- exempt de parasites pouvant constituer un danger pour la santé.

NOTE L'ISO 22000 spécifie les exigences relatives à l'établissement, à la mise en œuvre, au maintien et à l'amélioration continue d'un système de management de la sécurité adapté.

6 Échantillonnage

L'échantillonnage doit être réalisé comme spécifié dans l'ISO 948.

7 Méthodes d'essai

Préparer un échantillon en poudre pour analyse conformément à l'ISO 2825.

Les échantillons de paprika en poudre doivent être analysés afin de s'assurer de leur conformité aux spécifications du présent document, en suivant les méthodes d'essai mentionnées dans le [Tableau 1](#).

8 Emballage, marquage ou étiquetage

8.1 Emballage

Le paprika en poudre doit être emballé dans des emballages hermétiquement fermés, neufs, sains et propres, réalisés en une matière qui ne puisse affecter la sécurité ou la qualité du produit et qui le protège, par exemple, de la pénétration d'humidité ou de la perte de matière volatile et de couleur.

Toute autre exigence spécifique concernant le matériau ou la taille de l'emballage doit faire l'objet d'un accord entre l'acheteur et le vendeur.

8.2 Marquage

Le récipient doit être marqué ou étiqueté avec les indications suivantes:

- a) le nom du produit (dénomination botanique et type de présentation) et le nom commercial ou, le cas échéant, la marque;
- b) le nom et l'adresse de l'emballer ou du négociant;
- c) le code ou le numéro de lot;
- d) la catégorie, le cas échéant;
- e) les additifs ajoutés;
- f) la masse nette;
- g) la durée de conservation du produit;
- h) le nom du pays d'origine du produit;
- i) la zone de production dans le pays d'origine;
- j) tout autre renseignement demandé par l'acheteur;
- k) une référence à la Norme internationale pertinente si le produit satisfait à ses spécifications.

Les informations ci-dessus, ou une partie d'entre elles, peuvent figurer sur la documentation plutôt que l'étiquetage après accord entre l'acheteur et le vendeur.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f3046512-bbfl-435f-ac7a-9105-f3ee8a/iso-7540-2020>

Annexe A (informative)

Recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport

A.1 Il convient que le paprika en poudre soit entreposé dans des locaux couverts, secs et froids, bien protégés du soleil, d'une chaleur excessive et de l'humidité.

A.2 Il convient que l'entrepôt soit sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé contre l'entrée d'insectes et d'autres prédateurs.

A.3 Il convient que les emballages soient manipulés et transportés de manière à être protégés de la pluie, du soleil ou d'autres sources de chaleur excessive, des odeurs désagréables et de toute contamination (infestation croisée), en particulier dans les cales des navires.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 7540:2020](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f3046512-bbfl-435f-ac7a-c0652f8a/iso-7540-2020)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f3046512-bbfl-435f-ac7a-c0652f8a/iso-7540-2020>