

NORME
INTERNATIONALE

ISO
2255

Deuxième édition
1996-04-15

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

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

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



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:—¹⁾, *Épices — Détermination des cendres totales*.

ISO 930:—²⁾, *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.