

---

---

**Épices — Détermination de la teneur en  
matières étrangères**

*Spices and condiments — Determination of extraneous matter and  
foreign matter content*

Sample Document

get full document from [standards.iteh.ai](https://standards.iteh.ai)



**PDF – Exonération de responsabilité**

Le présent fichier PDF peut contenir des polices de caractères intégrées. Conformément aux conditions de licence d'Adobe, ce fichier peut être imprimé ou visualisé, mais ne doit pas être modifié à moins que l'ordinateur employé à cet effet ne bénéficie d'une licence autorisant l'utilisation de ces polices et que celles-ci y soient installées. Lors du téléchargement de ce fichier, les parties concernées acceptent de fait la responsabilité de ne pas enfreindre les conditions de licence d'Adobe. Le Secrétariat central de l'ISO décline toute responsabilité en la matière.

Adobe est une marque déposée d'Adobe Systems Incorporated.

Les détails relatifs aux produits logiciels utilisés pour la création du présent fichier PDF sont disponibles dans la rubrique General Info du fichier; les paramètres de création PDF ont été optimisés pour l'impression. Toutes les mesures ont été prises pour garantir l'exploitation de ce fichier par les comités membres de l'ISO. Dans le cas peu probable où surviendrait un problème d'utilisation, veuillez en informer le Secrétariat central à l'adresse donnée ci-dessous.

Sample Document

get full document from [standards.iteh.ai](http://standards.iteh.ai)



**DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT**

© ISO 2009

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'ISO à l'adresse ci-après ou du comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office  
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20  
Tel. + 41 22 749 01 11  
Fax + 41 22 749 09 47  
E-mail [copyright@iso.org](mailto:copyright@iso.org)  
Web [www.iso.org](http://www.iso.org)

Publié en Suisse

## 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 Normes internationales sont rédigées conformément aux règles données dans les Directives ISO/CEI, Partie 2.

La tâche principale des comités techniques est d'élaborer les Normes internationales. 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.

L'attention est appelée 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.

L'ISO 927 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 7, *Épices, herbes aromatiques et condiments*.

Cette troisième édition annule et remplace la deuxième édition (ISO 927:1982), qui a fait l'objet d'une révision technique.

## Introduction

La présente Norme internationale s'applique à la plupart des épices. En raison du nombre et de la variété de ces produits, il peut être nécessaire de modifier la méthode ou même de choisir une méthode plus appropriée à un cas particulier.

Ces modifications ou d'autres méthodes sont indiquées dans les Normes internationales fournissant des spécifications pour les épices en question.

# Sample Document

get full document from [standards.iteh.ai](https://standards.iteh.ai)

# Épices — Détermination de la teneur en matières étrangères

## 1 Domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie un mode opératoire général pour l'examen à l'œil nu, ou sous un grossissement de 10 fois au maximum, des épices entières afin de déterminer les matières étrangères macroscopiques.

La présente Norme internationale s'applique aux herbes aromatiques déshydratées et aux épices.

## 2 Références normatives

Les documents de référence suivants sont indispensables pour l'application 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 948, *Épices — Échantillonnage*

## 3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions suivants s'appliquent.

### 3.1

#### **matière étrangère exogène macroscopique**

matière étrangère perceptible à l'œil nu ou sous un grossissement de 10 fois au maximum qui ne provient pas de la plante à laquelle l'épice ou l'herbe aromatique appartient

EXEMPLE Matière étrangère exogène macroscopique pouvant être d'origine non animale (par exemple tiges, pierres, paille, moisissures visibles) ou animale (par exemple excréments, insectes et leurs souillures).

### 3.2

#### **matière étrangère endogène macroscopique**

matière perceptible à l'œil nu ou sous un grossissement de 10 fois au maximum, constituée de restes de l'espèce de la plante à laquelle l'épice ou l'herbe aromatique appartient

EXEMPLE Matière étrangère endogène macroscopique pouvant être constituée de restes floraux.

La Figure 1 résume ces définitions.

## 4 Principe

Il convient que la présente méthode soit utilisée par l'ensemble des laboratoires effectuant des analyses permettant de repérer la présence de matières étrangères endogènes et exogènes macroscopiques: moisissures suspectes sur les feuilles ou sur les graines, excréments et fèces d'animaux, corps entiers d'insectes et/ou gros fragments d'insectes, branches, tiges, pierres, verre, etc.