

DIN EN ISO 7540



ICS 67.220.10

**Gemahlener (pulverisierter) Paprika (*Capsicum annuum* L.) –
Spezifikation (ISO 7540:2006);
Deutsche Fassung EN ISO 7540:2010**

Ground paprika (*Capsicum annuum* L.) –
Specification (ISO 7540:2006);
German version EN ISO 7540:2010

Paprika (*Capsicum annuum* L.) en poudre –
Spécifications (ISO 7540:2006);
Version allemande EN ISO 7540:2010

Gesamtumfang 17 Seiten

Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) im DIN

Nationales Vorwort

Dieses Dokument (EN ISO 7540:2010) enthält unverändert die Internationale Norm ISO 7540:2006, die vom Unterkomitee SC 7 „Spices, culinary herbs and condiments“ (Sekretariat: BIS, Indien) des Technischen Komitees ISO/TC 34 „Food products“ (Sekretariat: AFNOR, Frankreich) erarbeitet wurde. Aufgrund des Beschlusses des Technischen Komitees CEN/SS C01 „Lebensmittelerzeugnisse“, dessen Sekretariat vom CMC gehalten wird, wurde ISO 7540:2006 im einstufigen Annahmeverfahren (UAP) auf europäischer Ebene als Europäische Norm EN ISO 7540 übernommen.

Die Mitarbeit des DIN beim Europäischen Komitee für Normung (CEN) wird für den Bereich des CEN/SS C01 (Sekretariat: CMC) u. a. über das nationale Spiegelgremium, den Arbeitsausschuss „Gewürze und würzende Zutaten“ des Normenausschusses Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL), wahrgenommen.

Für die in diesem Dokument zitierten Internationalen Normen wird im Folgenden auf die entsprechenden Deutschen Normen hingewiesen:

ISO 928	siehe DIN 10223
ISO 930	siehe DIN 10223
ISO 948	siehe DIN EN ISO 948
ISO 7541	siehe DIN EN ISO 7541
ISO 15161	siehe DIN EN ISO 15161
ISO 22000	siehe DIN EN ISO 22000

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

DIN 10223, *Untersuchung von Gewürzen und würzenden Zutaten — Bestimmung der Gesamtasche und der säureunlöslichen Asche*

DIN EN ISO 948, *Gewürze und würzende Zutaten — Probenahme*

DIN EN ISO 7541, *Gemahlener (pulverisierter) Paprika — Bestimmung des Gehalts an natürlichen, färbenden Substanzen*

DIN EN ISO 15161, *Anleitung für die Anwendung von ISO 9001:2000 in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie*

DIN EN ISO 22000, *Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit — Anforderungen an Organisationen in der Lebensmittelkette*

Deutsche Fassung

Gemahlener (pulverisierter) Paprika (*Capsicum annuum* L.) –
Spezifikation (ISO 7540:2006)

Ground paprika (*Capsicum annuum* L.) – Specification
(ISO 7540:2006)

Paprika (*Capsicum annuum* L.) en poudre – Spécifications
(ISO 7540:2006)

Diese Europäische Norm wurde vom CEN am 31. Januar 2010 angenommen.

Die CEN-Mitglieder sind gehalten, die CEN/CENELEC-Geschäftsordnung zu erfüllen, in der die Bedingungen festgelegt sind, unter denen dieser Europäischen Norm ohne jede Änderung der Status einer nationalen Norm zu geben ist. Auf dem letzten Stand befindliche Listen dieser nationalen Normen mit ihren bibliographischen Angaben sind beim Management-Zentrum des CEN oder bei jedem CEN-Mitglied auf Anfrage erhältlich.

Diese Europäische Norm besteht in drei offiziellen Fassungen (Deutsch, Englisch, Französisch). Eine Fassung in einer anderen Sprache, die von einem CEN-Mitglied in eigener Verantwortung durch Übersetzung in seine Landessprache gemacht und dem Management-Zentrum mitgeteilt worden ist, hat den gleichen Status wie die offiziellen Fassungen.

CEN-Mitglieder sind die nationalen Normungsinstitute von Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, den Niederlanden, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Schweden, der Schweiz, der Slowakei, Slowenien, Spanien, der Tschechischen Republik, Ungarn, dem Vereinigten Königreich und Zypern.



EUROPÄISCHES KOMITEE FÜR NORMUNG
EUROPEAN COMMITTEE FOR STANDARDIZATION
COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION

Management-Zentrum: Avenue Marnix 17, B-1000 Brüssel

Inhalt

	Seite
Vorwort	3
Einleitung.....	4
1 Anwendungsbereich	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	5
4 Anforderungen	6
4.1 Beschreibung	6
4.2 Geschmack und Geruch	6
4.3 Vorkommen von Insekten, Schimmelpilzen usw.....	7
4.4 Fremdkörper.....	7
4.5 Verfälschungsmittel	7
4.6 Qualitätskategorien	7
5 Prüfverfahren	8
6 Kontaminanten.....	8
7 Hygienische Anforderungen.....	8
8 Verpackung, Kennzeichnung oder Beschilderung	8
8.1 Verpackung	8
8.2 Kennzeichnung	9
Anhang A (normativ) Bestimmung des Feuchtigkeitsgehalts	10
Anhang B (informativ) Empfehlungen für Lager- und Transportbedingungen.....	13
Anhang C (informativ) Auswahl aus der Liste allgemeiner Bezeichnungen für <i>Capsicum annuum</i> L. in verschiedenen Sprachen	14
Literaturhinweise	15

Vorwort

Der Text von ISO 7540:2006 wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ der Internationalen Organisation für Normung (ISO) erarbeitet und als EN ISO 7540:2010 übernommen.

Diese Europäische Norm muss den Status einer nationalen Norm erhalten, entweder durch Veröffentlichung eines identischen Textes oder durch Anerkennung bis August 2010, und etwaige entgegenstehende nationale Normen müssen bis August 2010 zurückgezogen werden.

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Texte dieses Dokuments Patentrechte berühren können. CEN [und/oder CENELEC] sind nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren.

Entsprechend der CEN/CENELEC-Geschäftsordnung sind die nationalen Normungsinstitute der folgenden Länder gehalten, diese Europäische Norm zu übernehmen: Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Kroatien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, Niederlande, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Schweden, Schweiz, Slowakei, Slowenien, Spanien, Tschechische Republik, Ungarn, Vereinigtes Königreich und Zypern.

Anerkennungsnotiz

Der Text von ISO 7540:2006 wurde vom CEN als EN ISO 7540:2010 ohne irgendeine Abänderung genehmigt.

Einleitung

Paprika (*Capsicum annuum* L.) stammt aus Südamerika. Die Pflanze kam nach der Entdeckung des amerikanischen Kontinents (1492) nach Europa und verbreitete sich in den folgenden Jahrhunderten auf der ganzen Welt.

Bis zur Wende zum 19. Jahrhundert war gemahlener Paprika (pulverisiert) hauptsächlich als Arznei bekannt. Hirten verwendeten ihn als Gewürz, und die Verwendung breitete sich aus, als sich der Anbau von süßen (nicht scharfen) Sorten entwickelte.

Gemahlener Paprika spielt hauptsächlich eine wichtige Rolle in solchen Ländern, in denen so genannte fette Gerichte bevorzugt werden. Der Geschmack und die natürliche Farbstoffzusammensetzung des gemahlenden Paprikas verbessern den Genusswert eines solchen Gerichts. Zusätzlich besteht ein Teil des natürlichen Karotingehalts von Paprika aus dem Provitamin A, weshalb der natürliche ungesättigte Fettgehalt einen das Herz stimulierenden Effekt hat, und die scharfen Sorten die Verdauung fördern.

Die Lebensmittelindustrie verwendet gemahlenden Paprika in großen Mengen, wenn Fleischprodukte wie Salamis und Würste produziert werden. Er wird außerdem als Gewürzbestandteil von Tütensuppen verwendet und zu Käse, Chips und Gewürzmischungen hinzugefügt.