

Febrero 2011

### TÍTULO

**Menta desecada (hierbabuena)**

*(Mentha spicata Linnaeus syn. Mentha viridis Linnaeus)*

**Especificaciones**

*Dried mint (speramint). (Mentha spicata Linnaeus syn. Mentha viridis Linnaeus). Specification.*

*Menthe verte ou menthe douce (Mentha spicata Linnaeus syn. Mentha viridis Linnaeus) séchée. spécifications.*

### CORRESPONDENCIA

Esta norma es idéntica a la Norma Internacional ISO 2256:1984.

### OBSERVACIONES

### ANTECEDENTES

Esta norma ha sido elaborada por el comité técnico AEN/CTN 34 *Productos alimentarios* cuya Secretaría desempeña FIAB.

## EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-ISO 2256

## 1 OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma internacional especifica los requisitos para las hojas de menta desecadas (hierbabuena)<sup>1)</sup>, enteras, rotas o trituradas.

El término “menta desecada” incluye la menta deshidratada, es decir, la menta desecada artificialmente.

Esta norma no se aplica a la menta piperina desecada (*dried peppermint*), cuyas especificaciones se establecen en la Norma ISO 5563.

El anexo recoge recomendaciones sobre condiciones de almacenamiento y transporte.

## 2 NORMAS PARA CONSULTA

ISO 927 *Espicias y condimentos. Determinación del contenido de materias extrañas.*

ISO 928 *Espicias y condimentos. Determinación de cenizas totales.*

ISO 930 *Espicias y condimentos. Determinación de cenizas insolubles en ácido.*

ISO 939 *Espicias y condimentos. Determinación del contenido en humedad. Método de arrastre.*

ISO 948 *Espicias y condimentos. Toma de muestras.*

ISO 2825 *Espicias y condimentos. Determinación de la suciedad.*

ISO 6571 *Espicias, condimentos e hierbas. Determinación del contenido en aceite volátil (método por hidrodestilación).*

---

1) En adelante denominada “menta desecada”.