

# CODEX ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## NORME POUR LA CRÈME ET LES CRÈMES PRÉPARÉES

CXS 288-1976

Précédemment CODEX STAN A-9-1976. Adoptée en 1976. Révisée en 2003, 2008.  
Amendée en 2010, 2018.

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la crème et aux crèmes préparées destinées à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 de la présente norme.

## 2. DESCRIPTION

- 2.1** La **crème** est le produit laitier fluide<sup>1</sup> plus ou moins riche en matière grasse qui se présente sous la forme d'une émulsion du type grasse-dans-lait écrémé et qui a été obtenue en la séparant physiquement du lait.
- 2.2** La **crème reconstituée** est la crème obtenue par la reconstitution des produits laitiers avec ou sans l'addition d'eau potable et avec les mêmes caractéristiques de produit fini que le produit décrit à la section 2.1.
- 2.3** La **crème recombinaée** est la crème obtenue par la recombinaison des produits laitiers avec ou sans l'addition d'eau potable et avec les mêmes caractéristiques de produit fini que le produit décrit à la section 2.1.
- 2.4** Les **crèmes préparées** sont les produits laitiers obtenus en soumettant la crème, la crème reconstituée et/ou la crème recombinaée à des traitements et des procédés appropriés pour obtenir les propriétés caractéristiques spécifiées ci-dessous.
- 2.4.1** La **crème liquide préemballée** est le produit laitier fluide<sup>1</sup> obtenu en préparant et en emballant la crème reconstituée et/ou la crème recombinaée pour la consommation directe et/ou l'utilisation directe en tant que tel.
- 2.4.2** La **crème à fouetter** est la crème liquide<sup>1</sup> la crème reconstituée et/ou recombinaée qui est destinée à être fouettée. Lorsqu'elle est destinée au consommateur final, la crème devrait avoir été préparée de façon à faciliter le fouettage.
- 2.4.3** La **crème emballée sous pression** est la crème fluide<sup>1</sup> la crème reconstituée et/ou la crème recombinaée qui est emballée avec un gaz propulseur dans un récipient de propulsion sous pression, et qui devient de la crème fouettée lorsque distribuée par le récipient.
- 2.4.4** La **crème fouettée** est la crème fluide<sup>1</sup> la crème reconstituée et/ou la crème recombinaée dans lesquelles de l'air ou un gaz inerte a été incorporé sans inverser l'émulsion de type matière grasse dans le lait écrémé.
- 2.4.5** La **crème fermentée** est le produit laitier obtenu par la fermentation de la crème, de la crème reconstituée ou recombinaée, par l'action de microorganismes appropriés, ce qui entraîne la réduction du pH avec ou sans coagulation. Lorsque la teneur en microorganisme(s) spécifique(s) est indiquée, directement ou indirectement, dans l'étiquetage ou à travers des allégations nutritionnelles au cours du processus commercial, ce(s) microorganisme(s) doivent être présent(s), viable(s), actif(s) et abondant(s) dans le produit à la date de durabilité minimale. Si le produit subit un traitement thermique après la fermentation, l'exigence portant sur la viabilité des micro-organismes ne s'applique plus.
- 2.4.6** La **crème acidifiée** est le produit laitier obtenu par l'acidification de la crème, de la crème reconstituée et/ou recombinaée, par l'action d'acides et/ou de régulateurs d'acidité pour arriver à une réduction du pH avec ou sans la coagulation.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Matières premières

*Toutes crèmes et crèmes préparées:*

Le lait qui peut avoir subi des procédés mécaniques et physiques avant le traitement de la crème.

*En outre, en ce qui concerne les crèmes reconstituées ou recombinaées:*

Beurre<sup>2</sup>, produits à base de matière grasse laitière<sup>2</sup>, laits et crèmes en poudre<sup>2</sup> et eau potable.

*En outre pour les crèmes préparées décrites de la section 2.4.2 à la section 2.4.6:*

Le produit qui reste après le retrait de la matière grasse laitière à travers le barattage du lait et de la crème pour fabriquer du beurre et des produits à base de matière grasse laitière (souvent appelé babeurre), et qui peut avoir été concentré et/ou séché.

<sup>1</sup> Fluide signifie pouvant être versé à des températures supérieures à la température de congélation.

<sup>2</sup> Pour les spécifications, voir les normes Codex correspondantes.

### 3.2 Ingrédients autorisés

Seuls les ingrédients mentionnés ci-dessous peuvent être utilisés pour les objectifs et les catégories de produits spécifiés, et seulement dans les limites fixées.

Ne devant être utilisés que pour les produits pour lesquels les stabilisants et/ou les épaississants sont justifiés (voir le tableau de la section 4):

- Les produits dérivés exclusivement du lait ou du lactosérum contenant au moins 35 % (m/m) de n'importe quel type de protéine laitière (y compris la caséine et les protéines de lactosérum ainsi que tout produit résultant de leur concentration ou mélange) et les poudres de lait: ces produits peuvent être utilisés de la même manière que les stabilisants et les épaississants, à condition qu'ils ne soient ajoutés que dans les quantités fonctionnellement nécessaires et ne dépassant pas 20g/kg, et compte tenu de toute utilisation des stabilisants/épaississants énumérés à la section 4.
- Gélatine et amidons: Ces substances peuvent être utilisées de la même manière que les stabilisants, à condition qu'elles ne soient ajoutées que dans les quantités fonctionnellement nécessaires comme prévu par les bonnes pratiques de fabrication, et compte tenu de l'utilisation des stabilisants/épaississants énumérés à la Section 4.

*En outre: utilisables seulement dans les crèmes fermentées:*

- Levains de microorganismes inoffensifs y compris ceux spécifiés à la section 2 de la *Norme pour les laits fermentés* (CXS 243-2003).

*En outre: utilisables seulement dans la crème fermentée et la crème acidifiée:*

- Présure et autres enzymes coagulantes inoffensives et appropriées destinées à l'amélioration de la texture sans provoquer de coagulation enzymatique.
- Chlorure de sodium.

### 3.3 Composition

Matière grasse laitière: minimum 10 % (w/w)

Les modifications en matière de composition inférieures au minimum spécifié ci-dessus pour la matière grasse laitière ne sont pas considérées comme étant conformes à la section 4.3.3 de la *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie* (CXS 206-1999).

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. À l'intérieur de chaque catégorie d'additif, et lorsque autorisé en conformité avec le tableau, seuls les additifs individuels qui sont énumérés ci-après peuvent être utilisés et seulement dans le respect des limites spécifiées.

Les stabilisants et les épaississants, dont les amidons modifiés, peuvent être utilisés, seuls ou en combinaison, en conformité avec la définition des produits laitiers et uniquement dans la mesure de leur nécessité fonctionnelle, compte tenu de toute utilisation de la gélatine et de l'amidon telle qu'elle est établie à la section 3.2.

Catégorie de produit	Catégorie d'additifs			
	Stabilisants <sup>(a)</sup>	Régulateurs d'acidité <sup>(a)</sup>	Épaississants <sup>(a)</sup> et émulsifiants <sup>(a)</sup>	Gaz propulseurs
Crème liquide préemballée (2.4.1):	X	X	X	–
Crème à fouetter (2.4.2):	X	X	X	–
Crème emballée sous pression (2.4.3):	X	X	X	X
Crème fouettée (2.4.4):	X	X	X	X
Crème fermentée (2.4.5):	X	X	X	–
Crème acidifiée (2.4.6):	X	X	X	–

- (a) Ces additifs peuvent être utilisés pour assurer la stabilité et l'intégrité de l'émulsion, compte tenu de la teneur en matière grasse et de la durabilité du produit. S'agissant de la durabilité, il convient de faire particulièrement attention au niveau de traitement thermique utilisé, car l'utilisation de ces additifs n'est pas nécessaire pour certains produits qui ne sont pasteurisés qu'au minimum.
- X L'utilisation de ces additifs est justifiée d'un point de vue technologique.
- L'utilisation de ces additifs n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
270	Acide lactique, L, D et DL	BPF
325	Lactate de sodium	BPF
326	Lactate de potassium	BPF
327	Lactate de calcium	BPF
330	Acide citrique	BPF
333	Citrates de calcium	BPF
500(i)	Carbonate de sodium	BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	BPF
501(i)	Carbonate de potassium	BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	BPF

<b>Stabilisants et épaississants</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	BPF
331(i)	Citrate de sodium dihydrogène	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
332(i)	Citrate monopotassique	BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	BPF
516	Sulfate de calcium	BPF
339(i)	Orthophosphate monosodique	1100 mg/kg exprimé en tant que phosphore
339(ii)	Orthophosphate disodique	
339(iii)	Orthophosphate trisodique	
340(i)	Orthophosphate monopotassique	
340(ii)	Orthophosphate dipotassique	
340(iii)	Orthophosphate tripotassique	
341(i)	Orthophosphate monocalcique	
341(ii)	Orthophosphate dicalcique	
341(iii)	Orthophosphate tricalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate sodique	
452(ii)	Polyphosphate potassique	
452(iii)	Polyphosphate calcio-sodique	
452(iv)	Polyphosphate calcique	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
400	Acide alginique	BPF
401	Alginate de sodium	BPF
402	Alginate de potassium	BPF
403	Alginate d'ammonium	BPF
404	Alginate de calcium	BPF
405	Alginate de propylène-glycol	5 000 mg/kg
406	Agar-agar	BPF
407	Carraghénane	BPF
407a	Algues eucheuma transformées	BPF
410	Gomme de caroube	BPF

412	Gomme de guar	BPF
414	Gomme arabique	BPF
415	Gomme de xanthane	BPF
418	Gomme gellane	BPF
440	Pectines	BPF
460(i)	Cellulose microcristalline	BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	BPF
461	Méthylcellulose	BPF
463	Hydroxypropylcellulose	BPF
464	Hydroxypropylméthylcellulose	BPF
465	Méthyléthylcellulose	BPF
466	Carboxyméthylcellulose sodique	BPF
472e	Esters glycéroliques de l'acidediacétyltartarique et d'acides gras	5 000 mg/kg
508	Chlorure de potassium	BPF
509	Chlorure de sodium	BPF
1410	Phosphate de mono-amidon	BPF
1412	Phosphate de diamidon estérifié avec du trimetaphosphate de sodium: estérifié à l'oxychlorure de phosphore	BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF
1420	Acétate d'amidon estérifié à l'anhydride acétique	BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF
1440	Amidon hydroxypropyle	BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxypropyle	BPF
1450	Octényle succinate d'amidon sodique	BPF
<b>Émulsifiants</b>		
322(i)	Lécithine	BPF
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	1 000 mg/kg
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	

436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF
472a	Esters d'acides acétiques et d'acides gras de glycérol	BPF
472b	Esters d'acides lactiques et d'acides gras de glycérol	BPF
472c	Esters d'acides citriques et d'acides gras de glycérol	BPF
473	Esters de saccharose d'acides gras	5 000 mg/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	6 000 mg/kg
491	Monostéarate de sorbitane	5 000 mg/kg
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
<b>Gaz de conditionnement</b>		
290	Dioxyde de carbone	BPF
941	Azote	BPF
<b>Propulseurs</b>		
942	Oxyde nitreux	BPF

## 5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de contaminants prescrites pour ces produits dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour le lait dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) ainsi qu'aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait par le CAC.

## 6. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CXC 57-2004) et des autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

## 7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) et la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CXS 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

### 7.1 Nom du produit

**7.1.1** Le nom du produit doit être celui spécifié dans la section 2 de la présente norme, selon le cas et compte tenu de la section 7.1.3. Cependant, la «crème liquide préemballée» peut avoir la désignation «crème» et les «crèmes emballées sous pression» peuvent être désignées par un autre terme descriptif qui fait référence à leur nature ou à l'usage auquel elles sont destinées ou qui fait référence à la «crème fouettée». L'expression «crème préparée» ne devrait pas être appliquée en tant que dénomination.

Les produits couverts par la présente norme peuvent parfois être désignés par d'autres noms de variétés spécifiées dans la législation nationale du pays dans lequel le produit est fabriqué et/ou vendu, ou par un nom existant dans l'usage commun, à condition que ces désignations n'induisent pas le consommateur en erreur dans le pays de vente au détail en ce qui concerne le caractère et l'identité du produit.

En outre, les mentions portées sur l'étiquette, telles que la désignation de crèmes fermentées et les allégations de teneur, peuvent comprendre, lorsqu'approprié, une référence aux termes «Acidophilus», «kefir» et «kumys» à condition que le produit ait été fermenté par le(s) levain(s) spécifique(s) correspondant(s) spécifiés dans la section 2.1 de la Norme pour les laits fermentés et pourvu que le produit soit conforme avec les critères microbiologiques qui s'appliquent au lait fermenté correspondant, tel que spécifié par la section 3.3 de cette norme.

**7.1.2** La désignation doit être accompagnée d'une indication, acceptable dans le pays de vente au détail, de la teneur en matière grasse, soit sous forme de valeur numérique soit par le biais d'un terme qualifiant, soit faisant partie du nom ou dans une position évidente dans le même champ de vision.

Les allégations nutritionnelles, si elles sont utilisées, devront être conformes aux *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition* et à la santé (CXG 23-1997). À cette seule fin, le niveau de 30 % de matière grasse laitière constitue la référence.

**7.1.3** Les crèmes fabriquées par la recombinaison ou la reconstitution des ingrédients laitiers spécifiés aux sections 2.2 et 2.3 seront étiquetées «crème recombinaison» ou «crème reconstituée» ou par tout autre terme qualifiant explicite si le consommateur risqué d'être induit en erreur par l'absence de cet étiquetage.

**7.1.4** Une description appropriée du traitement thermique utilisé doit être donnée, soit en tant que partie intégrale du nom, soit dans une position évidente dans le même champ de vision, lorsque l'absence de cette indication risque d'induire le consommateur en erreur.

Lorsque l'étiquetage fait référence au(x) type(s) de traitement(s) thermique(s) utilisé(s), les définitions adoptées par la Commission du Codex Alimentarius devront être appliquées.

### 7.2 Déclaration de la teneur en matière grasse laitière

Si le consommateur risque d'être induit en erreur par son omission, la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par portion, précisés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

Si une teneur en matière grasse est indiquée par une valeur numérique en conformité avec la section 7.1.2, une telle indication peut constituer la déclaration de teneur en matière grasse, à condition que l'indication comprenne toute information supplémentaire ainsi que requise ci-dessus.

### 7.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements requis à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient et, en l'absence d'un tel récipient, sur le produit lui-même. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## 8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.