

NORME POUR LES PRODUITS A BASE DE PROTEINES DE BLE
INCLUANT LE GLUTEN DE BLE
CODEX STAN 163-1987, Rév. 1-2001

1. CHAMP D'APPLICATION

Cette norme s'applique aux produits à base de protéines de blé préparés avec du blé au moyen de divers procédés. Ces produits sont destinés à entrer dans des aliments qui demandent une préparation ultérieure et à l'usage de l'industrie alimentaire. Le gluten de blé ou des produits à base de protéines de blé ne devraient pas être employés comme agents technologiques, par exemple comme agents d'enrobage ou adjuvants de fabrication, dans les aliments naturellement sans gluten¹.

2. DESCRIPTION

2.1 Définitions

Les produits à base de protéines de blé (PPB) visés par cette norme sont des produits alimentaires obtenus par séparation de certains composants non protéiques (amidon, autres glucides) du blé ou de la farine de blé.

- Le gluten de blé élastique présente une propriété de grande viscoélasticité à l'état hydraté.
- Le gluten dénaturé présente une propriété viscoélastique réduite à l'état hydraté en raison de la dénaturation subie.
- Les protéines de blé solubilisées présentent une propriété viscoélastique réduite à l'état hydraté en raison de l'hydrolyse partielle du gluten du blé.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION, DE QUALITE ET DE NUTRITION

3.1 Matières premières

Blé ou farine de blé essentiellement exempte d'autres graines ou de matières étrangères conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

3.2 Exigences concernant la composition

Les PPB doivent respecter les exigences suivantes concernant la composition :

3.2.1 **L'humidité** ne doit pas dépasser 10 % (m/m).

3.2.2 La teneur en **protéine brute** (N x 6.25) doit être :

- dans le cas du gluten de blé élastique et du gluten dénaturé, de 80% ou plus
- dans le cas des protéines de blé solubilisées, de 60% ou plus

par rapport au poids de matière sèche à l'exclusion des vitamines, des minéraux, des acides aminés et des ingrédients facultatifs mentionnés à la section 3.3.

3.2.3 **Cendres**

Les cendres obtenues lors de l'incinération ne doivent pas dépasser :

- dans le cas du gluten de blé élastique et du gluten dénaturé, 2,0 %
- dans le cas des protéines de blé solubilisées, 10 %.

par rapport au poids de matière sèche.

3.2.4 La teneur en **fibres brutes** ne doit pas dépasser 1,5 % par rapport au poids de matière sèche.

¹ Ceci n'exclut pas l'emploi de ces produits en tant qu'ingrédients dans des aliments composites préemballés, à condition qu'ils soient déclarés comme ingrédients de manière adéquate.

3.3 Ingrédients facultatifs

Aucun ingrédient facultatif n'est autorisé dans le gluten de blé élastique et le gluten dénaturé.

Dans les protéines de blé solubilisées, les groupes d'ingrédients suivants peuvent être utilisés :

- (a) glucides, y compris les sucres
- (b) les graisses et huiles alimentaires
- (c) autres produits à base de protéines
- (d) acides aminés, vitamines et minéraux
- (e) sel
- (f) herbes aromatiques et épices
- (g) enzymes

3.4 Facteurs nutritionnels

La transformation doit être soigneusement contrôlée et de nature à garantir une saveur et une appétibilité maximales.

La transformation ne doit pas être sévère au point de réduire sensiblement la valeur nutritive.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans le gluten de blé élastique et le gluten dénaturé ni dans les protéines de blé solubilisées.

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de cette norme doivent respecter les limites maximales établies par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de cette norme soient préparés et manipulés conformément aux sections indiquées du Code d'usages international Codex recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997), et aux autres textes pertinents du Codex comme les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Ces produits devraient respecter tout critère établi conformément aux Principes relatifs à l'établissement et l'application de critères microbiologiques aux aliments (CAC/GL 21-1997)

7. CONDITIONNEMENT

Les PPB doivent être emballés dans les récipients hygiéniques propres à les préserver au sec et dans un bon état sanitaire pendant l'entreposage et le transport.

8. ETIQUETAGE

Outre les exigences de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991), les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

8.1 Nom du produit

8.1.1 Gluten de blé élastique

Le nom du produit doit être "gluten de blé élastique" ou "gluten de blé".

8.1.2 Gluten dénaturé

Le nom du produit doit être "gluten dénaturé" ou "gluten de farine de blé raffiné".

8.1.3 Protéines de blé solubilisées

Le nom du produit doit être “protéine de blé solubilisée” ou “protéine soluble de blé”.

8.2 Instructions d’emploi

Le fabricant de PPB doit fournir des instructions claires pour les emplois spécifiques allégués sur l’étiquette. Des avertissements à l’intention des personnes souffrant d’une intolérance au gluten figureront sur l’étiquette si la législation nationale l’exige.

8.3 Datage

La “date de durabilité minimale” (précédée des mots “A consommer de préférence avant le”) doit être déclarée sous la forme du jour, du mois et de l’année qui sont indiqués en clair dans l’ordre numérique, sauf pour les produits dont la durabilité est supérieure à trois mois. Dans leur cas, le mois et l’année suffisent. Le mois peut être déclaré en lettre dans les pays où cette formule ne prête pas à confusion pour le consommateur. Dans le cas des produits pour lesquels il ne faut déclarer que le mois et l’année et dont la durabilité s’étend jusqu’à la fin de l’année, la mention “avant fin (année)” peut être utilisée également.

8.4 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit figurer sur l’étiquette en ordre proportionnel décroissant sauf pour les vitamines et les minéraux ajoutés qui doivent former deux groupes séparés, un de vitamines et l’autre de minéraux, présentés en ordre proportionnel décroissant.

8.5 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements pour les récipients non destinés à la vente au détail doivent être donnés sur le récipient ou dans les documents d’accompagnement, sauf pour le nom du produit, l’identification du lot et le nom et l’adresse du fabricant ou de l’emballeur, qui doivent figurer sur le récipient. Cependant, l’identification du lot et le nom et l’adresse du fabricant ou de l’emballeur peuvent être remplacés par une marque d’identification à condition que cette marque soit clairement identifiable avec les documents d’accompagnement.

8.6 Déclaration des ingrédients d’origine animale

Les ingrédients facultatifs d’origine animale seront déclarés sur l’étiquette du produit en question de la manière suivante :

“contient de/du/de la (nom de l’ingrédient facultatif) d’origine animale.”

9. METHODES D’ANALYSE ET D’ECHANTILLONNAGE

9.1 Humidité

Conformément à la méthode AOAC 925-09.

9.2 Protéine

Gluten de blé élastique et gluten dénaturé

Conformément à la méthode AOAC 979.09.

Protéines de blé solubilisées

Conformément à la méthode AOAC 920.87.

9.3 Cendres

Conformément à la méthode AOAC 923.03 ou ISO 2171 (1980, méthode B).

9.4 Fibres brutes

Conformément à la méthode AOAC 962.09.

9.5 Echantillonnage

Conformément à la méthode ISO 13690:1999.