

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



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



Organisation
mondiale de la Santé

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORME POUR LES PRODUITS AQUEUX A BASE DE NOIX DE COCO – lait de coco et crème de coco –

CXS 240-2003

Adoptée en 2003. Amendée en 2019.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux produits aqueux à base de lait et de crème de coco tels qu'ils sont définis à la section 2 ci-dessous, lorsque ces produits sont destinés à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas à ce produit lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure, ni au lait ou la crème de coco sucré et/ou aromatisé.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

La dénomination «laits et crèmes de coco» désigne le produit:

(a) préparés:

- (i) en utilisant une quantité substantielle d'endosperme (amande) frais séparé, entier, trituré, macéré ou finement haché du fruit du cocotier (*Cocos nucifera* L.) et pressé, dans lequel la grande partie des fibres et résidus filtrables a été éliminée, avec ou sans eau de coco, et/ou avec adjonction d'eau; ou
- (ii) en reconstituant de la crème de coco en poudre à l'aide d'eau potable; ou
- (iii) en dispersant de l'endosperme de noix de coco déshydraté finement haché à l'aide d'eau potable; ou
- (iv) en combinant les procédés (i) et (iii) précités.

(b) traité par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'en empêcher la détérioration.

2.2 Modes de présentation

2.2.1 Lait de coco allégé

Le lait de coco allégé est le produit obtenu soit à partir du dépôt du lait de coco centrifugé, soit en diluant ultérieurement du lait de coco; ce produit est conforme aux spécifications énoncées à la section 3 de la présente norme.

2.2.2 Lait de coco

Le lait de coco est l'émulsion diluée dans l'eau de l'endosperme (amande) de la noix de coco finement haché, les matières solides en suspension et les matières solubles étant réparties; ce produit est conforme aux spécifications énoncées à la section 3 de la présente norme.

2.2.3 Crème de coco

La crème de coco est l'émulsion tirée de l'endosperme (amande) mûr du fruit du cocotier, avec ou sans l'adjonction d'eau de coco/d'eau; ce produit est conforme aux spécifications énoncées à la section 3 de la présente norme.

2.2.4 Concentré de crème de coco

Le concentré de crème de coco est le produit obtenu après élimination partielle de l'eau contenue dans la crème de coco; ce produit est conforme aux spécifications énoncées à la section 3 de la présente norme.

3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

- (a) Crème de coco en poudre;
- (b) Endosperme (amande) du cocotier (*Cocos nucifera* L.);
- (c) Eau.

3.1.2 Autres ingrédients autorisés

- (a) Eau de noix de coco;
- (b) Maltodextrine;
- (c) Caséinate de sodium.

3.1.3 Autre composition

Produit	Extraits secs (% m/m)	Extraits secs dégraissés (% m/m)	Matière grasse (% m/m)	Eau (% m/m)	pH
	min. – max.	min.	min.	max.	min.
(a) Lait de coco allégé	6,6 – 12,6	1,6	5,0	93,4	5,9
(b) Lait de coco	12,7 – 25,3	2,7	10,0	87,3	5,9
(c) Crème de coco	25,4 – 37,3	5,4	20,0	74,6	5,9
(d) Concentré de crème de coco	37,4 min	8,4	29,0	62,6	5,9

3.2 Critères de qualité

Les laits et les crèmes de coco doivent présenter une couleur, une saveur et une odeur caractéristiques des produits.

3.3 Classification des unités «défectueuses»

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées aux sections 3.1.3 et 3.2 doit être considéré comme «défectueux».

3.4 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies dans les sections 3.1.3 et 3.2 lorsque le nombre des unités «défectueuses» définies à la section 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**4.1 Agent de blanchiment**

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
223	Métabisulfite de sodium	30 mg/kg
224	Métabisulfite de potassium	

4.2 Émulsifiants

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
432	Monolaurate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	1000 mg/kg
433	Monooléate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène (20)	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène (20) sorbitane	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF
473	Esters de saccharose d'acides gras	1500 mg/kg

4.3 Agent de conservation

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
211	Benzoate de sodium	1000 mg/kg uniquement pour le lait de coco pasteurisé

4.4 Épaississants/stabilisants

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	
418	Gomme gellane	
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique	

5. CONTAMINANTS

5.1 Métaux lourds

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent satisfaire aux limites maximales de métaux lourds fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

5.2 Résidus de pesticides

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent satisfaire aux limites maximales de résidus de pesticides fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves d'aliments peu acides conditionnés aseptiquement* (CXC 40-1993), et du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CXC 23-1979) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage du récipient

7.1.1 Remplissage minimal

- 7.1.1.1 Le récipient hermétiquement scellé doit être bien rempli de produit et ne doit pas occuper moins de 90 % v/v de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.
- 7.1.1.2 Les récipients souples doivent être aussi remplis que possible au niveau commercial.

7.1.2 Classification des unités «défectueuses»

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal doit être considéré comme «défectueux».

7.1.3 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités «défectueuses» requises à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation c) d'un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5.

8. ÉTIQUETAGE

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

8.1 Nom du produit

8.1.1 Le nom du produit doit être:

(a) Lait de coco allégé

(b) Lait de coco

(c) Crème de coco

(d) Concentré de crème de coco

selon les définitions et la composition du produit
des sections 2 et 3

8.1.2 Le lait et la crème de coco préparés par la reconstitution de la crème de coco en poudre ou de l'endosperme de noix de coco déshydraté finement haché doivent être étiquetés de manière à indiquer que ces produits sont des produits reconstitués.

8.1.3 Une description appropriée du traitement thermique doit être fournie, en tant que partie du nom, ou figurer à un endroit bien visible du même champ de vision.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

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.