

# 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 UN MÉLANGE DE LAIT CONCENTRÉ ÉCRÉMÉ ET DE GRAISSE VÉGÉTALE

CXS 250-2006

Adoptée en 2006. Amendée en 2010, 2018.

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale, également désigné mélange de lait écrémé concentré non sucré et de graisse végétale destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la section 2 ci-dessous.

## 2. DESCRIPTION

Un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale est un produit obtenu par recombinaison des constituants du lait et d'eau potable ou par élimination partielle de l'eau et adjonction d'huile végétale comestible, de graisse végétale comestible ou d'une combinaison des deux, en conformité avec les critères de composition énoncés à la section 3 de la présente norme.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Matières premières

Lait écrémé et laits écrémés en poudre<sup>1</sup>, autres extraits secs du lait écrémé et graisses/huiles<sup>1</sup> végétales comestibles.

Les produits laitiers ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement de la teneur en protéines:

- Rétentat du lait : Le rétentat du lait est un produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé;
- Perméat du lait : Le perméat du lait est un produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenue dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration; et
- Lactose<sup>1</sup>

### 3.2 Ingrédients autorisés

- Eau potable
- Chlorure de sodium et/ou chlorure de potassium en tant que succédanés du sel.

### 3.3 Substances nutritives autorisées

Lorsque les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments* (CXG 9-1987) le permettent, les teneurs maximales et minimales en vitamines A, D et autres substances nutritives, le cas échéant, devraient être prescrites par la législation nationale en fonction des besoins de chaque pays y compris, s'il y a lieu, l'interdiction d'utiliser certaines substances nutritives.

### 3.4 Composition

#### Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale

Teneur minimale en matière grasse	7,5% m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé du lait <sup>(a)</sup>	17,5% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait <sup>(a)</sup>	34% m/m

#### Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré écrémé et de graisse végétale

Teneur minimale en matière grasse	> 1 % et < 7,5 % m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé du lait <sup>(a)</sup>	19% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait <sup>(a)</sup>	34% m/m

<sup>(a)</sup> La teneur en extrait sec dégraissé du lait comprend l'eau de cristallisation du lactose.

<sup>1</sup> Voir les dispositions des normes Codex concernant ces produits.

#### 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites fixées.

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Émulsifiants</b>		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
<b>Stabilisants</b>		
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
331(iii)	Citrate trisodique	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	Limitée par les BPF
333	Citrate de calcium	Limitée par les BPF
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
339(i)	Orthophosphate monosodique	4 400 mg/kg, seul ou en combinaison, 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 pentasodique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Polyphosphate de calcium	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
<b>Épaississants</b>		
407	Carragenane	Limitée par les BPF
407a	Algue euclidean transformée	Limitée par les 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.

Les huiles/grasses végétales utilisés pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour les huiles/grasses dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments destinés à la consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) ainsi qu'aux limites maximales de résidus de pesticides prescrites pour les huiles/grasses par la Commission du Codex Alimentarius.

## 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 la disposition de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

### 7.1 Nom du produit

Le produit doit être désigné:

- Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale; ou
- Mélange de lait à faible teneur en matière grasse concentré écrémé et de graisse végétale.

D'autres noms peuvent être utilisés si cela est autorisé par la législation nationale du pays de vente.

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

La teneur totale en matière grasse 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 tels qu'ils figurent sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

La présence de graisse et/ou d'huile végétale comestible doit être précisée sur l'étiquette. Lorsque cela est requis par le pays de vente au détail, le nom courant du végétal dont la graisse ou l'huile sont extraites doit figurer dans le nom du produit ou être précisé.

### **7.3 Déclaration de la teneur en protéines du lait**

La teneur en protéines du lait doit être déclarée d'une manière 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 tels qu'ils figurent sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

### **7.4 Liste des ingrédients**

Nonobstant les dispositions de la section 4.2.1 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les produits laitiers uniquement utilisés aux fins d'ajustement de la teneur en protéines ne doivent pas être déclarés.

### **7.5 Mise en garde**

L'étiquette doit préciser que le produit ne doit pas être utilisé comme préparation pour nourrissons. Par exemple: «NE CONVIENT PAS AUX NOURRISSONS».

## **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.