

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 - www.codexalimentarius.org

NORME POUR LES CACAOS EN POUDRE ET LES MÉLANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRES

CODEX STAN 105-1981

Adoptée en 1981. Révision : 2001. Amendement : 2010, 2013, 2016.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux cacao en poudre et aux mélanges secs de cacao et de sucres destinés à la consommation directe.

2. DESCRIPTION

2.1 Produits cacaotés

Le « cacao en poudre », le « cacao en poudre dégraissé » et le « cacao en poudre fortement dégraissé » sont les produits obtenus par la transformation en poudre de tourteau de cacao (Cf. Norme pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Facteurs essentiels de composition

3.1.1 Teneur en eau

Pas plus de 7% m/m.

3.1.2 Cacao en poudre et mélanges secs de cacao et de sucres

CACAO EN POUDRE SEULEMENT		TENEUR EN BEURRE DE CACAO (teneur minimale en cacao en poudre sur la base de la matière sèche)		
		≥ 20% m/m	≥ 10% m/m mais < 20% m/m	< 10% m/m
		Cacao en poudre	Cacao en poudre dégraissé	Cacao en poudre fortement dégraissé
TENEUR EN CACAO EN POUDRE EN MELANGES SECS	Pas <25% m/m	Cacao sucré, <u>ou</u> Cacao en poudre sucré, <u>ou</u> Chocolat à boire	Cacao sucré, dégraissé, <u>ou</u> Cacao en poudre sucré, dégraissé, <u>ou</u> Chocolat à boire dégraissé	Cacao sucré, fortement dégraissé <u>ou</u> Cacao en poudre sucré, fortement dégraissé <u>ou</u> Chocolat à boire fortement dégraissé
	Pas < 20% m/m	Préparation sucrée à base de cacao, <u>ou</u> Mélange sucré avec cacao	Préparation sucrée à base de cacao, dégraissée <u>ou</u> Mélange sucré avec cacao, dégraissé:	Préparation sucrée à base de cacao, fortement dégraissée <u>ou</u> Mélange sucré avec cacao, fortement dégraissé
	< 20% m/m	Préparation sucrée au goût de cacao	Préparation sucrée au goût de cacao, dégraissée	Préparation sucrée au goût de cacao fortement dégraissée

3.1.3 Chocolat en poudre

Le chocolat en poudre est un mélange de cacao en poudre et de sucres et/ou d'édulcorants, contenant au moins 32% m/m de cacao en poudre (29% m/m sur la matière sèche).

3.2 Ingrédients facultatifs

- Épices
- Sel (chlorure de sodium)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Régulateurs de l'acidité, agents antiagglomérants, agents de charge, émulsifiants, stabilisateurs et édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 05.1.1 (Préparations à base de cacao (poudres) et pâte/tourteau de

cacao) et ses catégories d'aliments mère sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme. Uniquement certains additifs alimentaires du tableau 3 (comme indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

- 4.2 Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme devraient être conformes aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008). Seuls les aromatisants qui n'imitent pas l'arôme de chocolat ou du lait sont autorisés par les BPF.

5. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément aux sections pertinentes des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), des *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/RCP 75-2015) et d'autres documents du Codex pertinents, tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

Les produits devraient 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* (CAC/GL 21-1997).

6. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 Nom de l'aliment

6.1.1 Cacao en poudre et mélanges secs de cacao et de sucres

Les termes utilisés pour décrire les produits à la section 3.1.2 seront utilisés comme nom de ces mêmes produits.

6.1.2 Chocolat en poudre

Le nom du produit conforme aux dispositions de la section 3.1.3 de la présente norme doit être: « *Chocolat en poudre* »

Le libellé « *teneur minimale en cacao en poudre (ou cacao en poudre dégraissé ou cacao en poudre fortement dégraissé) x%* » doit figurer sur l'étiquette conformément aux dispositions de la section 5.1.1 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*, si la réglementation nationale l'exige.

6.1.3 Édulcorants

Lorsque les édulcorants décrits à la section 4.7 ont été utilisés pour remplacer tout ou partie des sucres, le mot « *sucré* », ou un équivalent, ne doit pas figurer dans le nom du produit : conformément à la langue du pays importateur, on emploiera le terme « *édulcoré* » ou un équivalent.

Lorsque des édulcorants ont été ajoutés au produit, les termes « *édulcoré avec un produit artificiel* » ou « *avec adjonction d'édulcorants* » ou « *avec sucres et adjonction d'édulcorants* » doivent figurer à proximité immédiate du nom du produit.

Les législations nationales ne devraient autoriser l'emploi d'appellations autres que celles indiquées aux sections 6.1.1 et 6.1.2. que dans les pays où ces appellations ont un caractère traditionnel, sont pleinement comprises du consommateur et ne risquent pas de l'induire en erreur en ce qui concerne les autres catégories de produits, sous réserve qu'aucun produit contenant moins de 25% au total de Cacao en poudre ou de Cacao en poudre fortement dégraissé ne soit autorisé à comporter le terme "*chocolat*" dans sa désignation.

6.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements exigés à la section 6.1 de la présente norme et à la section 4 de la *Norme générale pour l'étiquetage de denrées alimentaires préemballées* doivent figurer sur le récipient ou dans les documents d'accompagnement; toutefois, le nom du produit, l'identification du lot de même que le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur et/ou de l'importateur doivent figurer sur le récipient.

Cependant, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur et/ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

7. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

7.1 Détermination du beurre de cacao

À élaborer.

7.2 Détermination du pourcentage de cacao en poudre, de cacao en poudre dégraissé et de cacao en poudre fortement dégraissé

À élaborer.

7.3 Détermination de la teneur en eau

Selon la méthode AOAC 977.04 ou IOCCC 26 (1988)-*Méthode Karl Fisher*.