

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 LA FARINE DE MIL CHANDELLE

CXS 170-1989

Adoptée en 1989. Révisée en 1995. Amendée en 2019.

1. CHAMP D'APPLICATION

- 1.1 La présente norme s'applique à la farine destinée à la consommation humaine directe et dérivée du mil chandelle, *Pennisetum americanum* L., variétés sénégalaises «souna» et «sanio».
- 1.2 Cette norme ne s'applique pas au gruau ou à la semoule obtenus à partir du mil chandelle.

2. DESCRIPTION

La farine est le produit destiné à la consommation humaine qui est obtenu à partir des grains de mil chandelle (*Pennisetum americanum* L.) par un procédé de mouture industrielle au cours duquel le germe est en grande partie éliminé et l'endosperme réduit en poudre suffisamment fine.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Facteurs de qualité – critères généraux

- 3.1.1 La farine de mil chandelle doit être saine, propre à la consommation humaine et de qualité alimentaire.
- 3.1.2 La farine de mil chandelle doit être exempte d'odeurs et de goûts anormaux ainsi que d'insectes vivants.
- 3.1.3 La farine de mil chandelle doit être exempte de souillures (impuretés d'origine animale, y compris les insectes morts) en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

3.2 Facteurs de qualité – critères spécifiques

3.2.1 Teneur en eau 13 % m/m maximum

Une teneur moindre en eau peut être exigée pour certaines destinations, compte tenu du climat, de la durée du transport et de celle du stockage.

4. CONTAMINANTS

4.1 Métaux lourds

La farine de mil chandelle doit être exempte de métaux lourds en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

4.2 Résidus de pesticides

La farine de mil chandelle doit être conforme aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.

4.3 Mycotoxines

La farine de mil chandelle doit être conforme aux limites maximales de mycotoxines fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.

5. HYGIÈNE

- 5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et des autres codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.
- 5.2 Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières indésirables.
- 5.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit doit être:
- exempt de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé;
 - exempt de parasites susceptibles de présenter un risque pour la santé;
 - exempt de substances provenant de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

6. CONDITIONNEMENT

- 6.1 La farine de mil chandelle doit être emballée dans des récipients préservant les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit.
- 6.2 Les récipients, y compris les matériaux d'emballage, doivent être fabriqués avec des matériaux sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable.
- 6.3 Lorsque le produit est emballé dans des sacs, ceux-ci doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

7. ÉTIQUETAGE

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

7.1 Nom du produit

Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être «farine de mil chandelle».

7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements sur les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de 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 puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. 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.

APPENDICE

Dans le cas où l'on indique plus d'une limite d'un facteur et/ou plus d'une méthode d'analyse, il est vivement recommandé de spécifier la limite appropriée et la méthode d'analyse.

Facteur de qualité/Description	Limite maximale	Méthode d'analyse
DIMENSIONS DES PARTICULES		Pas de méthode définie
■ Farine fine	MIN: 100 % doit passer au travers d'un tamis de 0,5 mm	
■ Farine moyenne	MIN: 100 % doit passer au travers d'un tamis de 1 mm	
CENDRES	FOURCHETTE: de 0,8 à 1 % sur la base d'une matière sèche	AOAC 923.03
PROTÉINES (N x 5,7)	MIN: 8 % sur la base d'une matière sèche	AOAC 920.87
MATIÈRE GRASSE	MAX: 5 % sur la base d'une matière sèche	AOAC 945.38F; 920.39C ISO 5986:1983
FIBRE BRUTE	MAX: 1,5 m/m sur la base d'une matière sèche	Norme ISO 5498:1981 (Méthode de Type I)
COULEUR	FOURCHETTE: de 18 à 30 unités Kent-Jones	<i>Modern Cereal Chemistry</i> , 6th Ed. D.W. Kent-Jones et A.J. Amos (Ed.), pp. 605-612, Food Trade Press Ltd, Londres, 1969
ADDITIFS ALIMENTAIRES	Conforme à la législation nationale du pays où le produit est vendu	Pas de méthode définie