

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 GÉNÉRALE POUR LES MATIÈRES PROTÉIQUES VÉGÉTALES (MPV)

CXS 174-1989

Adoptée en 1989. Amendée en 2019.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux matières protéiques végétales (MPV) destinées à des usages alimentaires, préparées à partir de protéines de sources végétales autres que les protéines unicellulaires par différents procédés de séparation et d'extraction. Les MPV sont utilisées dans la préparation et la transformation des aliments. Cette norme ne s'applique pas aux MPV qui sont soumises à une norme spécifique Codex des denrées alimentaires et désignées par un nom spécifique établi dans ces normes.

2. DESCRIPTION

Les MPV auxquelles s'applique cette norme sont des produits alimentaires obtenus à partir d'oléagineux, de légumineuses ou de céréales par réduction ou élimination de certains des principaux constituants non protéiques (eau, huile, amidon, autres glucides), de manière à obtenir une teneur protéique ($N \times 6,25$) de 40 % ou plus. La teneur protéique est calculée sur la base du poids sec à l'exclusion des vitamines et des sels minéraux.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ ET FACTEURS NUTRITIONNELS

3.1 Matières premières

Matières végétales propres, saines, essentiellement exemptes de matières étrangères, conformément aux bonnes pratiques de fabrication, ou des MPV à teneur protéique moins élevée répondant aux spécifications de la présente norme.

3.2 Les MPV doivent se conformer aux facteurs de composition ci-après; toutefois, dans le cas de MPV de types particuliers, certains facteurs peuvent être modifiés.

3.2.1 Teneur en eau

La teneur en eau doit être suffisamment faible pour conférer au produit une stabilité microbiologique appropriée dans les conditions d'entreposage recommandées.

3.2.2 Protéines brutes

($N \times 6,25$) ne doit pas être inférieure à 40 % sur la base du poids sec, à l'exclusion des vitamines, des sels minéraux, des acides aminés et des additifs alimentaires.

3.2.3 Cendres

Le résidu en cendres résultant de l'incinération ne doit pas dépasser 10 % sur la base du poids sec.

3.2.4 Matière grasse

La teneur en matière grasse résiduelle doit être compatible avec les bonnes pratiques de fabrication.

3.2.5 Fibres brutes

Dans les produits non visés par une norme spécifique, la teneur en fibres brutes ne doit pas dépasser 10 % sur la base du poids sec.

3.3 Ingrédients facultatifs

- a) glucides, y compris sucres
- b) graisses et huiles comestibles
- c) autres matières protéiques
- d) vitamines et sels minéraux
- e) sel
- f) fines herbes et épices

3.4 Facteurs nutritionnels

Le traitement devrait être contrôlé avec soin et suffisant pour garantir une saveur et une palatabilité optimales ainsi que pour limiter les facteurs tels qu'inhibiteurs de la trypsine, hémagglutinines, glucosinolates, etc., selon l'utilisation envisagée. Lorsqu'il est nécessaire de limiter l'activité des inhibiteurs de la trypsine dans un aliment, la concentration maximale admissible doit être définie en fonction du produit fini. Certaines MPV sont produites à basse température pour éviter une perte de solubilité des protéines ou d'activité enzymatique. Il faudrait évaluer la valeur nutritionnelle protéique de ces MPV à usage spécial après un traitement thermique appropriée. Le traitement ne doit pas être trop violent pour ne pas compromettre la valeur nutritive.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Auxiliaires technologiques

Au cours de la fabrication de MPV, on peut utiliser les catégories suivantes d'auxiliaires technologiques :

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme devraient être conformes aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010).

- Régulateurs de l'acidité
- Agents antimoussants
- Agents de raffermissement
- Préparations enzymatiques
- Solvants d'extraction
- Agents antipoussière
- Agents de traitement de la farine
- Agents de contrôle de la viscosité

4.2 Additifs alimentaires

Aucun additif n'est autorisé dans ce produit à base de protéines végétales.

5. CONTAMINANTS

Les MPV doivent être exemptes de métaux lourds en concentrations susceptibles de présenter un danger pour la santé.

6. HYGIÈNE

6.1 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* (CXC 1-1969).

6.2 Dans la mesure compatible avec les bonnes pratiques de fabrication, les produits doivent être exempts de matières indésirables.

6.3 Quand il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:

- a) doit être exempt de microorganismes pathogènes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé ;
- b) ne doit pas renfermer de substances provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé ;
- c) ne doit pas renfermer d'autres substances toxiques en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

7. CONDITIONNEMENT

Les MPV doivent être emballées dans des récipients hygiéniques, propres à conserver le produit dans des conditions d'hygiène et à l'abri de l'humidité pendant l'entreposage et le transport.

8. ÉTIQUETAGE

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

8.1 Nom du produit

8.1.1 Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit être: «matière protéique de ...». L'espace en blanc étant réservé au nom de la source de protéine végétale (par ex. : arachides, graines de coton, graines de colza).

8.1.2 La teneur protéique de la MPV doit être mentionnée sur la base du poids sec.

8.1.3 Le nom peut comprendre un terme décrivant avec précision la forme physique du produit, par exemple: «semoule» ou «morceaux».

8.1.4 Quand la MPV est soumise à un procédé de texturisation, le nom du produit peut comprendre un qualificatif approprié, comme «texturée» ou «structurée».

8.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comporter la liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion; toutefois, lorsque des vitamines et des sels minéraux ont été ajoutés, ces substances doivent être énumérées dans des groupes distincts, à savoir vitamines et sels minéraux respectivement, mais il n'est pas nécessaire de les déclarer, dans ces groupes, par ordre de proportion décroissante.

8.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement ; toutefois, le nom du produit, le datage et les instructions d'entreposage, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballeur doivent figurer sur le récipient. L'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant, ou de l'emballeur peuvent cependant être remplacés par une marque d'identification, à condition que celle-ci puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

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.