

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 LE CORNED BEEF

CXS 88-1981

Adoptée en 1981. Révisée en 1991, 2014 et 2015. Amendée en 2019.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les conserves à base de viande de boeuf désignées sous le nom de "Corned Beef" et vendues dans des récipients hermétiquement fermés soumis après fermeture à un traitement thermique de nature à garantir la stabilité du produit à la température ambiante.

La norme ne s'applique pas aux produits du type "Corned Beef" dont les caractéristiques de composition diffèrent de celles spécifiées. Ces produits doivent être désignés par une dénomination qui en décrit la nature véritable de manière à ne pas induire le consommateur en erreur et à éviter toute confusion avec les produits visés par la norme.

2. DESCRIPTION

Le corned beef est constitué de viande désossée, salée et hachée, provenant de la carcasse d'animaux de l'espèce bovine et pouvant comprendre la viande de la tête, du coeur et de la partie musculaire du diaphragme.

Le produit doit être préparé à partir de viande de boeuf coupée en gros morceaux et précuite ou d'un mélange d'une telle viande précuite et d'au maximum 5 pour cent de boeuf cru ajouté et, dans un cas comme dans l'autre, la viande doit être salée avant ou après la mise en récipient.

Le traitement thermique doit être effectué après fermeture du récipient et doit suffire pour garantir que le produit est stable à la température ambiante et qu'il ne présente aucun risque pour la santé publique.

2.1 Définition subsidiaire

Par récipient hermétiquement fermé, on entend un récipient entièrement clos et étanche, fabriqué avec n'importe quel matériau approprié convenant au produit visé par la présente norme.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Ingrédients essentiels

- Viande de boeuf non salée.
- Ingrédients de salage constitués de sel de qualité alimentaire et de nitrite de sodium ou de potassium.

3.2 Ingrédients facultatifs

- Saccharose, sucre inverti, dextrose (glucose), lactose, maltose, sirop de glucose (y compris le sirop de maïs).

3.3 Composition

La teneur totale en protéines du produit final ne doit pas être inférieure à 21% m/m.

3.4 Facteurs essentiels de qualité

3.4.1 Matière première

Le produit doit être préparé à partir de viande d'une qualité propre à la consommation humaine exempte d'odeurs et de saveurs inadmissibles.

3.4.2 Produit final

Le produit final doit être propre et substantiellement exempt de contamination et de taches communiquées par le récipient. La viande doit être uniformément salée dans la masse et le produit doit se prêter à la coupe à l'état réfrigéré.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents de conservation utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.3.2 « Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement » et ses catégories d'aliments mères sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme. Seuls certains additifs alimentaires du tableau 3 (tel qu'indiqué dans le tableau 3) sont acceptables pour un emploi dans les aliments relevant de cette norme.

La section 4.1 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995), se référant aux conditions s'appliquant au principe de transfert des additifs alimentaires des ingrédients et matières brutes dans les aliments, s'appliquera.

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides et/ou les médicaments vétérinaires fixées par la Commission du Codex Alimentarius.”

6. HYGIÈNE

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 la viande* (CXC 58-2005), 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.

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* (CXG 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), à l'exception des dispositions de la section 5.2 (Aliments irradiés) qui ne sont pas pertinentes, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables :

7.1 Nom du produit

Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit être "Corned Beef".

7.2 Datage et instruction d'entreposage

Dans le cas des conserves de "corned beef" stables à la température ambiante, la date de durabilité minimale sera indiquée par l'année.

7.3 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'emballer doivent figurer sur le récipient.

L'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer 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.

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.