

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 LES CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES CXS 296-2009

Adoptée en 2009. Amendée en 2017, 2020, 2022.

**Cette norme remplace les normes individuelles relatives à la
marmelade d'agrumes (CXS 80-1981)
et aux confitures et gelées (CXS 79-1981).**

Amendements de 2022

Les amendements suivants ont été apportés au texte de la norme par suite des décisions prises lors de la quarante-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2022.

Page	Emplacement	Texte dans version précédente	Texte dans la version amendée
9	Section 8.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail	Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur 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.	L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la <i>Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail</i> (CXS 346-2021).

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 La présente Norme s'applique aux confitures, gelées et marmelades telles qu'elles sont définies à la section 2 ci-dessous, lorsque ces produits sont destinés à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement si besoin est. Elle ne s'applique pas aux:

- (a) produits lorsqu'il est indiqué qu'ils sont destinés à subir une transformation ultérieure comme ceux destinés à la fabrication de marchandises de boulangerie fine, de pâtisseries ou de biscuits;
- (b) produits qui sont clairement destinés ou étiquetés comme étant destinés à des fins diététiques ou de régime;
- (c) produits à teneur en sucre réduite ou à très faible teneur en sucre;
- (d) produits pour lesquels les denrées alimentaires conférant une saveur sucrée ont été remplacées en totalité ou en partie par des édulcorants.

1.2 Les termes anglais «preserve» ou «conserve» sont parfois utilisés pour désigner les produits visés par la présente Norme. L'usage de ces termes est dès lors requis afin de répondre aux spécifications requises dans cette Norme pour la confiture et la confiture extra.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition des produits

Produit	Définition
Confiture¹	Le produit préparé à partir de fruit(s) entier(s) ou en morceaux, de pulpe et/ou de purée concentrées ou non concentrées, d'une ou plusieurs sortes de fruits, mélangés avec des denrées alimentaires conférant une saveur sucrée telles que définies à la section 2.2, avec ou sans adjonction d'eau, jusqu'à l'obtention d'une consistance adéquate.
Gelées	Les produits préparés à partir de jus et/ou d'extraits aqueux d'un ou de plusieurs fruits mélangés avec des denrées alimentaires conférant une saveur sucrée telles que définies à la section 2.2, avec ou sans adjonction d'eau, jusqu'à l'obtention d'une consistance gélifiée semi-solide.
Marmelade d'agrumes	Le produit obtenu à partir d'un ou plusieurs agrumes et porté à une consistance adéquate. Il peut être élaboré à partir d'un ou plusieurs des ingrédients suivants: fruits entiers ou morceaux de fruits pelés entièrement ou en partie, pulpe, purée ou jus, extraits aqueux et zeste, mélangés avec des denrées alimentaires conférant une saveur sucrée telles que définies à la section 2.2, avec ou sans adjonction d'eau.
Marmelade préparée à base de fruits autres que les agrumes	Le produit préparé par la cuisson de fruit(s) entier(s), en morceaux ou concassés avec adjonction de denrées alimentaires conférant une saveur sucrée, telles que définies à la section 2.2, jusqu'à l'obtention d'une consistance semi-liquide ou épaisse.
Marmelade en gelée	Le produit décrit sous la désignation de marmelade d'agrumes et dont la totalité des matières sèches insolubles a été extraite mais qui peut contenir ou non une petite quantité de pelure finement tranchée.

¹ La confiture et la confiture extra d'agrumes peuvent être obtenues à partir des fruits entiers découpés en lanières et/ou en tranches.

2.2 Autres définitions

Les définitions suivantes s'appliqueront également à la présente Norme:

Produit	Définition
Fruit	Comprend tous les fruits et légumes reconnus comme tels, utilisés dans la préparation de confitures, y compris mais non limités aux fruits mentionnés dans la présente Norme soit frais, surgelés, en conserve, séchés, concentrés ou autrement traités ou conservés, qui devront être sains, en bon état et propres, d'un degré de maturité approprié, exempts de toute détérioration et dont aucun de leurs principaux constituants n'a été enlevé, excepté ce qui a été retiré par le parage, le triage et autre traitement de manière à éliminer les tâches, meurtrissures, queues, trognons, noyaux (pépins), et pouvant avoir été pelés ou non.
Pulpe de fruit	La partie comestible du fruit entier, le cas échéant moins la pelure, l'épiderme, les graines, les pépins, qui peut avoir été coupée ou écrasée mais non pas réduite en purée.
Purée de fruit	La partie comestible du fruit entier, le cas échéant moins la pelure, la peau, les graines, les pépins et autres particules similaires, qui a été réduite en purée par tamisage ou autre procédé.
Extraits aqueux	L'extrait aqueux de fruits qui, sous réserve des pertes inévitables intervenant au cours de la fabrication appropriée, contient tous les constituants hydrosolubles des fruits concernés.
Jus et concentrés de fruits	Produits définis dans la <i>Norme générale pour les jus et les nectars de fruits</i> (CXS 247-2005).
Agrume	Fruit de la famille des Citrus L.
Denrées alimentaires conférant une saveur sucrée	<ul style="list-style-type: none"> (a) Tous les sucres tels que définis dans la <i>Norme pour les sucres</i> (CXS 212-1999); (b) Sucres extraits de fruits (sucres de fruits); (c) Sirop de fructose; (d) Sucre brun; (e) Miel tel que défini dans la <i>Norme pour le miel</i> (CXS 12-1981).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

- (a) Ingrédient fruit, tel que défini à la section 2.2, dans les quantités stipulées aux sections 3.1.2 (a) à (d) ci-dessous.

Dans le cas des gelées, les quantités seront mesurées après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux, lorsque c'est le cas.

- (b) Denrées alimentaires conférant une saveur sucrée tels que définis à la section 2.2.

3.1.2 Teneur en fruits

Les pourcentages suivants relatifs à la teneur en fruit des confitures et gelées, spécifiés à la section 3.1.2 (a) ou 3.1.2 (b) ci-après devront s'appliquer et être étiquetés conformément à la section 8.2:

- (a) Les produits tels que définis à la section 2.1, seront fabriqués de manière à ce que la quantité d'ingrédient fruit utilisée, exprimée en pourcentage du produit fini, ne soit pas inférieure à 45% en général, sauf pour les fruits suivants:
- 35% pour le cassis, les mangues, les coings, les ramboutans, les groseilles rouges, le bissap, l'églantier, la corne et l'argousier;
 - 30% pour le corossol et la canneberge;
 - 25% pour la banane, le cempedak, le gingembre, la goyave, le fruit du jacquier et la sapotille;
 - 23% pour la pomme cajou;
 - 20% pour le durian;
 - 10% pour le tamarin;
 - 8% pour les fruits de la passion et les autres fruits à forte saveur et à haute acidité².

Lorsqu'il s'agit d'un mélange de fruits, la teneur minimale doit être réduite proportionnellement aux pourcentages utilisés.

ou

- (b) Les produits tels que définis à la section 2.1, seront fabriquées de manière à ce que la quantité d'ingrédient fruit utilisée, exprimée en pourcentage du produit fini, ne soit pas inférieure à 35% en général, sauf pour les fruits suivants:
- 25% pour le cassis, les mangues, les coings, les ramboutans, les groseilles rouges, le bissap, l'églantier, la corne et l'argousier;
 - 20% pour le corossol et la canneberge;
 - 16% pour la pomme cajou;
 - 15% pour la banane, le cempedak, la goyave, le fruit du jacquier et la sapote;
 - 11% - 15% pour le gingembre;
 - 10% pour le durian;
 - 6% pour les fruits de la passion et le tamarin et les autres fruits à forte saveur et à haute acidité.²

Lorsqu'il s'agit d'un mélange de fruits, la teneur minimale doit être réduite proportionnellement aux pourcentages utilisés.

Dans le cas de la confiture de raisins Labrusca, lorsque le jus de raisin et le jus de raisin concentré sont ajoutés comme ingrédients facultatifs, ils peuvent faire partie de la teneur en fruits exigée.

(c) **Marmelade d'agrumes**

Le produit, tel que défini à la section 2.1, sera fabriqué de manière à ce que la quantité de l'ingrédient agrume utilisée pour fabriquer 1000 g du produit fini ne soit pas inférieure à 200 g, dont au moins 75 g doit provenir de l'endocarpe³.

En outre, le terme « marmelade en gelée », tel que défini à la section 2.1, pourra être utilisé lorsque le produit ne contient pas de matières sèches insolubles mais lorsqu'il peut contenir de faibles quantités de pelure finement tranchée.

(d) **Marmelade préparée à base de fruits autres que les agrumes**

Le produit, tel que défini à la section 2.1, sera fabriqué de manière à ce que la quantité d'ingrédient fruit utilisée, exprimée en pourcentage du produit fini, ne soit pas inférieure à 30% en général, sauf pour le fruit suivant:

- 11% pour le gingembre.

² Lorsqu'un pourcentage élevé de fruit est utilisé, le produit peut devenir désagréable conformément à la législation du pays de vente au détail.

³ S'agissant d'agrumes, l'endocarpe signifie la pulpe de fruit (ou la chair) qui est souvent subdivisée en segments et en quartiers contenant le jus et les pépins.

3.1.3 Autres ingrédients autorisés

Tous les ingrédients alimentaires d'origine végétale appropriés peuvent entrer dans la fabrication des produits couverts par cette Norme. Cela comprend les fruits, les plantes aromatiques, les épices, les fruits à coque, les boissons alcoolisées, les huiles essentielles et les huiles et matières grasses végétales alimentaires (servant d'agent anti-moussant), pourvu que ces produits ne servent pas à masquer une qualité médiocre et à tromper le consommateur. Par exemple, le jus de fruits rouges et le jus de betterave rouge peuvent uniquement être ajoutés aux confitures, telles que définies aux points 3.1.2 (a) et (b), élaborées à partir de groseilles à maquereau, de prunes, de framboises, de groseilles rouges, de rhubarbe, de bissap, d'églantier ou de fraises.

3.2 Matières sèches solubles

La teneur en matières sèches solubles des produits finis définis aux sections 3.1.2 (a) à (c) doit être dans tous les cas comprise entre 60 à 65% ou plus.⁴ Dans le cas du produit fini défini à la section 3.1.2 (d), la teneur en matières sèches solubles doit être de 40 à 65% ou moins.

3.3 Critères de qualité

3.3.1 Spécifications générales

Le produit fini présentera la consistance gélifiée appropriée ainsi qu'une couleur et une saveur normales pour le type ou l'espèce d'ingrédient fruit utilisé pour la préparation du mélange, compte tenu de toute saveur conférée par les ingrédients facultatifs ou tout autre colorant autorisé qui ont été utilisés. Le produit fini sera exempt de matières défectueuses normalement associées aux fruits. La gelée et la gelée extra seront raisonnablement claires ou transparentes.

3.3.2 Défauts et tolérances pour les confitures

Les produits visés par la présente Norme devront être en grande partie exempts de défauts tels que pelures végétales (si les fruits sont pelés), de noyaux et de fragments de noyaux ou de matières minérales. Dans le cas de baies, de fruits du dragon et de fruits de la passion, les pépins seront considérés comme un composant naturel du fruit et non comme un défaut à moins que le produit ne soit présenté comme sans pépins.

3.4 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.3.1 doit être considéré comme « défectueux ».

3.5 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.3.1 lorsque le nombre des unités « défectueuses » définies à la section 3.4 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les classes d'additifs alimentaires citées ci-dessous sont justifiées sur le plan technologique et peuvent être utilisées dans les produits visés par cette Norme. À l'intérieur de chaque classe d'additifs, seuls les additifs alimentaires cités ci-dessous ou auxquels il est fait référence, peuvent être utilisés et ce, uniquement pour les fonctions et dans les limites spécifiées.

4.1 Les régulateurs d'acidité, les agents antimoussants, les agents affermissants, les agents de conservation et les agents épaississants utilisés conformément au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette Norme.

4.2 Régulateurs d'acidité

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
334; 335 (ii); 337	Tartrates	3.000 mg/kg

4.3 Agents antimoussants

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
900a	Polydiméthylsiloxane	10 mg/kg

⁴ Conformément à la législation du pays de vente au détail.

4.4 Colorants

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
100(i)	Curcumine	500 mg/kg
101(i), (ii)	Riboflavines	200 mg/kg
104	Jaune de quinoleine	100 mg/kg
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg
120	Carmins	200 mg/kg
124	Ponceau 4R (Cochenille rouge A)	100 mg/kg
129	Rouge allura AC	100 mg/kg
133	Bleu brillant FCF	100 mg/kg
140	Chlorophylles	BPF
141(i), (ii)	Chlorophylles et chlorophyllines, complexes cupriques	200 mg/kg
143	Vert solide FCF	400 mg/kg
150a	Caramel I – caramel nature	BPF
150b	Caramel II - caramel sulfité	80.000 mg/kg
150c	Caramel III – caramel à l'ammoniaque	80.000 mg/kg
150d	Caramel IV - procédé au sulfite ammoniacal	1.500 mg/kg
160a(i)	Carotènes, <i>bêta</i> -, de synthèse	500 mg/kg uniquement ou en combinaison
160a(iii)	Carotènes, <i>bêta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Caroténal, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> -, légumes	1.000 mg/kg
160d(i), 160d(iii)	Lycopènes	100 mg/kg
161b(i)	Lutéine de <i>Tagetes erecta</i>	100 mg/kg
162	Rouge de betterave	BPF
163(ii)	Extrait de peau de raisin	500 mg/kg
172(i)-(iii)	Oxydes de fer	200 mg/kg

4.5 Agents de conservation

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
200, 202, 203	Sorbates	1.000 mg/kg
210-213	Benzoates	1.000 mg/kg
220-225, 539	Sulfites	50 mg/kg comme SO ₂ résiduel dans le produit final sauf lorsqu'il est fait à base de fruits sulfités, où une concentration maximale de 100 mg/kg est autorisée dans le produit final.

4.6 Aromatisants

Les aromatisants suivants peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette Norme, pourvu que les bonnes pratiques de fabrication et en conformité avec les *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008): les aromatisants naturels extraits des fruits tels que désignés dans le produit, l'aromatisant naturel de menthe, l'aromatisant naturel de cannelle, la vanilline, la vanille et les extraits de vanille.

5. CONTAMINANTS

- 5.1 Les produits couverts par la présente Norme doivent satisfaire aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).
- 5.2 Les produits couverts par la présente Norme doivent satisfaire aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

- 6.1 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) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.
- 6.2 Les produits doivent 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. POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage du récipient

7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de produit qui ne doit pas occuper moins de 90% (moins tout espace supérieur nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication) de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.

7.1.2 Classification des unités « défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal doit être considéré comme « défectueux ».

7.1.3 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités « défectueuses » requises à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5.

8. ÉTIQUETAGE

- 8.1 Les produits couverts par les dispositions de la présente Norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

8.2 Nom du produit

- 8.2.1 Le nom du produit doit être l'un des noms suivants:

Dans le cas de la section 3.1.2 (a):

- confiture;
- confiture extra;
- confiture à forte teneur en fruits;
- gelée;
- gelée extra.

Dans le cas de la section 3.1.2 (b):

- confiture (ou le terme « produit à tartiner à base de fruits »);
- gelée (ou le terme « produit à tartiner à base de fruits »).

Dans le cas de la section 3.1.2 (c):

- marmelade ou marmelade en gelée.

Dans le cas de la section 3.1.2 (d):

- marmelade de « X » (« X » n'est pas un agrume).

Le nom utilisé doit être employé conformément à la législation du pays de vente au détail.

- 8.2.2** Le nom du produit doit indiquer le(s) fruit(s) utilisé(s) par ordre décroissant de poids de la matière première utilisée. Les mots « fruits mélangés » ou tout autre libellé similaire ou le nombre de fruits peuvent être utilisés dans le cas de produits fabriqués à partir de trois fruits différents ou plus.
- 8.2.3** Le nom du produit peut indiquer la variété de fruit utilisé, telle que prunes «Victoria» et/ou comporter un adjectif décrivant la caractéristique du produit, par exemple «sans pépins» ou «sans filaments».
- 8.2.4** Le nom du produit doit être accompagné de la mention « préparé avec de l'alcool ajouté » conformément à la législation du pays de vente au détail.

8.3 Déclaration de la quantité de fruits et de la teneur en sucre

En fonction de la législation ou des spécifications du pays de vente au détail, les produits visés par la présente Norme peuvent également donner une indication de la teneur en ingrédient fruit par l'énoncé « préparée avec X g de fruit par 100 g » et de la teneur totale en sucre par l'énoncé « teneur totale en sucre de X g par 100 g ». Si une indication de la quantité de fruits est donnée, elle doit être liée à la quantité et au type d'ingrédient fruit utilisé dans le produit tel qu'il est vendu, après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux.

8.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Disposition	Méthode	Principe	Type
Remplissage des récipients	CAC/RM 46-1972 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Pesage	I
Remplissage des récipients en métal	ISO 90.1.1999	Pesage	I
Matières sèches solubles	AOAC 932.14C ISO 2173:1978 (Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)	Réfractométrie	I

**DÉTERMINATION DE LA CAPACITÉ EN EAU DES RÉCIPIENTS
(CAC/RM 46-1972)**

1. Champ d'application

La présente méthode s'applique aux récipients en verre.

2. Définition

On entend par capacité en eau d'un récipient le volume d'eau distillée à 20°C que le récipient contient une fois complètement rempli et fermé.

3. Mode opératoire

3.1 Choisir un récipient qui n'est endommagé à aucun égard.

3.2 Laver, sécher et peser le récipient vide.

3.3 Remplir le récipient avec de l'eau distillée à 20°C jusqu'au niveau de son couvercle, puis peser le récipient ainsi rempli.

4. Calcul et expression des résultats

Soustraire le poids obtenu au 3.2 du poids obtenu au 3.3. La différence sera considérée comme correspondant au poids d'eau nécessaire pour remplir le récipient. Les résultats sont exprimés en millilitres d'eau.

Plan d'échantillonnage

Le niveau d'inspection approprié est sélectionné comme suivant:

Niveau de contrôle I	-	Échantillonnage normal
Niveau de contrôle II	-	Conflits, (effectif de l'échantillon pour fin d'arbitrage dans le cadre du Codex) mise en application ou nécessité d'une meilleure estimation du lot

**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 1
(Niveau de contrôle I, NQA = 6,5)**

POIDS NET; ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	6	1
4 801 – 24 000	13	2
24 001 – 48 000	21	3
48 001 – 84 000	29	4
84 001 – 144 000	38	5
144 001 – 240 000	48	6
Plus de 240 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	6	1
2 401 – 15 000	13	2
15 001 – 24 000	21	3
24 001 – 42 000	29	4
42 001 – 72 000	38	5
72 001 – 120 000	48	6
Plus de 120 000	60	7
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	6	1
601 – 2 000	13	2
2 001 – 7 200	21	3
7 201 – 15 000	29	4
15 001 – 24 000	38	5
24 001 – 42 000	48	6
Plus de 42 000	60	7

PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE 2
(Niveau de contrôle II, NAQ = 6,5)

POIDS NET ÉGAL OU INFÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
4 800 ou moins	13	2
4 801 – 24 000	21	3
24 001 – 48 000	29	4
48 001 – 84 000	38	5
84 001 – 144 000	48	6
144 001 – 240 000	60	7
Plus de 240 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 1 KG (2,2 LB) MAIS NE DÉPASSANT PAS 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
2 400 ou moins	13	2
2 401 – 15 000	21	3
15 001 – 24 000	29	4
24 001 – 42 000	38	5
42 001 – 72 000	48	6
72 001 – 120.000	60	7
Plus de 120 000	72	8
POIDS NET SUPÉRIEUR À 4,5 KG (10 LB)		
Importance du lot (N)	Effectif de l'échantillon (n)	Critère d'acceptation (c)
600 ou moins	13	2
601 – 2 000	21	3
2 001 – 7 200	29	4
7 201 – 15 000	38	5
15 001 – 24 000	48	6
24 001 – 42 000	60	7
Plus de 42 000	72	8