

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 COMPLÈTE DE MAÏS

CXS 154-1985

Adoptée en 1985. Révisée en 1995. Amendée en 2019.

1. CHAMP D'APPLICATION

- 1.1 La présente norme s'applique à la farine complète de maïs destinée à la consommation humaine et dérivée de grains de maïs ordinaire, *Zea mays* L., tel que décrit à la section 2.1.
- 1.2 La présente norme ne s'applique pas à la farine de maïs dégermé, à la farine de maïs enrichie, aux farines de maïs, au gruau de maïs, à la semoule de maïs, aux farines de maïs auto-levantes, à la farine de maïs tamisée, aux flocons de maïs et autres céréales à base de maïs, semoule de flocons de maïs et produits de maïs ayant subi un traitement chimique alcalin.
- 1.3 La présente norme ne s'applique pas aux farines de maïs destinées à un emploi d'adjuvant de brasserie, aux farines de maïs employées dans la fabrication de fécule et destinées à un emploi industriel, ni à la farine de maïs employée comme aliment pour animaux.

2. DESCRIPTION

La farine complète de maïs est l'aliment obtenu à partir de grains de maïs entiers mûrs, sains et non germés (*Zea mays* L.) par procédé de mouture au cours duquel le grain est broyé à un degré adéquat de finesse. Au cours de sa préparation, de grosses particules du grain de maïs moulu peuvent être séparées, remoulues et recombinaées avec la matière dont elles ont été séparées.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Facteurs de qualité – critères généraux

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

3.2 Facteurs de qualité – critères spécifiques

3.2.1 *Teneur en eau* 15 % 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 complète de maïs doit être exempte de métaux lourds en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine.

4.2 Résidus de pesticides

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

4.3 Mycotoxines

La farine complète de maïs 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 complète de maïs 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 complète de maïs».

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'emballer qui doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer 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
CENDRES	MAX : 3 % sur la base du poids sec	AOAC 923.03ISO 2171:1980 Méthode ICC 104/1 (1990)
PROTÉINES (N x 6,25)	MIN : 8 % sur la base du poids sec	Méthode ICC 105/1 pour la détermination des protéines brutes dans les céréales et produits céréaliers pour les aliments et aliments pour animaux (Type I). Catalyseur sélénium/cuivre – ou – ISO 1871 (1975)
MATIÈRE GRASSE BRUTE	MIN : 3,1 % sur la base du poids sec	AOAC 945.38F; 920.39CISO 5986:1983
GRANULOMÉTRIE	95 % ou plus de la farine complète de maïs doit passer au travers d'un tamis de 1,70 mm – et – 45 % ou plus doit passer au travers d'un tamis de 0,71 mm – et – 35 % ou moins de la farine complète de maïs doit passer au travers d'un tamis de 0,212 mm	AOAC 965.22 (Méthode de Type I avec spécifications de tamis comme dans la méthode de tamisage d'essai ISO 3310/1 1982)