

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 CHUTNEY DE MANGUE

CXS 160-1987

Adoptée en 1987. Amendée en 2019.

1. DESCRIPTION

1.1 Définition du produit

Le chutney de mangue est le produit préparé à partir de mangues (*Mangifera indica* L.) lavées, propres, saines, qui ont été pelées, et qui sont coupées en tranches, grossièrement ou finement hachées ou morcelées, et qui ont ensuite été soumises, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement clos, à un traitement thermique destiné à en empêcher la détérioration.

1.2 Types variétaux

Toute variété appropriée du fruit *Mangifera indica* L. peut être utilisée.

2. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

2.1 Teneur minimale en ingrédient fruit

Dans le produit fini, la proportion d'ingrédient fruit (mangues) ne doit pas être inférieure à 40 % m/m.

2.2 Ingrédients de base

Edulcorants nutritifs, miel, autres fruits et légumes, sel (chlorure de sodium), épices et condiments (tels que vinaigre, oignons, ail et gingembre) et autres ingrédients appropriés.

2.3 Pourcentage minimal d'extrait sec soluble total

La proportion d'extrait sec soluble total ne doit pas représenter moins de 50 % m/m du produit fini.

2.4 Critères de qualité

2.4.1 Couleur: le produit doit présenter la couleur normale caractéristique du chutney de mangue.

2.4.2 Saveur: le produit doit présenter la saveur et l'odeur caractéristiques du chutney de mangue; il doit être exempt de saveurs ou d'odeurs étrangères.

2.4.3 Consistance: le produit doit avoir une bonne consistance et être raisonnablement exempt de matières fibreuses. Les morceaux de fruits doivent présenter une texture raisonnablement tendre.

2.4.4 Cendres: la teneur total en cendres et en cendres insolubles dans l'acide chlorhydrique ne doit pas dépasser respectivement 5 % m/m et 0,5 % m/m.

2.4.5 Défauts: le nombre, la taille et la présence de défauts tels que pépins ou morceaux de pépins, peaux ou de toute autre matière étrangère ne doivent pas nuire gravement à l'apparence ou à la comestibilité du fruit.

3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

		Concentration maximale dans le produit fini
3.1 Acidifiants		
3.1.1 Acide citrique	}	Pour maintenir le pH à 4,6 au maximum si le produit est pasteurisé par traitement thermique ou concentration limitée par les BPF si le produit est stérilisé par traitement thermique
3.1.2 Acide acétique	}	
3.2 Agents de conservation		
3.2.1 Métabisulfite de sodium	}	100 mg/kg, seuls ou en combinaison, exprimés en SO ₂
3.2.2 Métabisulfite de potassium	}	
3.2.3 Benzoates de sodium et de potassium	}	250 mg/kg, seuls ou en combinaison exprimés en acide benzoïque
3.2.4 Parahydroxybenzoates de méthyle, d'éthyle et de propyle	}	
3.2.5 Acide sorbique	}	1 000 mg/kg
4. CONTAMINANTS		
Plomb (Pb)		1 mg/kg
Etain (Sn)		250 mg/kg, calculée en Sn

5. HYGIÈNE

- 5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections pertinentes des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et des autres codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables au produit.
- 5.2 Dans toute la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute substance anormale.
- 5.3 Quand il est analysé selon des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit:
- doit être exempt de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé;
 - doit être exempt de parasites pouvant présenter un risque pour la santé; et
 - ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

6. ÉTIQUETAGE

Outre les spécifications de la *Norme générale d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)¹, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

6.1 Nom de l'aliment

Le nom de l'aliment à déclarer sur l'étiquette doit être "Chutney de mangue".

6.2 Mentions supplémentaires obligatoires

Conformément à la Norme générale.

6.2.1 *Étiquetage quantitatif des ingrédients*

Conformément à la Norme générale.

6.2.2 *Aliments irradiés*

Conformément à la Norme générale.

6.3 Dérogations aux dispositions obligatoires d'étiquetage

Conformément à la Norme générale.

6.4 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

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

- 6.4.1 Les renseignements à déclarer sur l'étiquette, conformément aux dispositions ci-dessus, doivent figurer soit sur le récipient soit sur 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, lesquels devront figurer sur le récipient.
- 6.4.2 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.
- 6.4.3 Les emballages extérieurs contenant de petites unités de denrées alimentaires préemballées doivent être étiquetés intégralement (voir Norme générale).

7. 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.

¹ Dénommée ci-après la "Norme générale".