

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 LES GRAISSES ANIMALES PORTANT UN NOM SPÉCIFIQUE

CXS 211-1999

Adoptée en 1999. Amendée en 2009, 2013, 2015 et 2019.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux graisses énumérées à la section 2 sous une forme propre à la consommation humaine.

2. DESCRIPTION

2.1 Saindoux

Le saindoux pure fonte est la graisse fondue des tissus adipeux frais, propres et sains de porcs (*Sus scrofa*) en bonne santé au moment de l'abattage et jugés propres à la consommation humaine. Ces tissus ne comprennent pas d'os, de peau détachée, de peau de la tête, d'oreilles, de queues, de viscères, de trachée, de grands vaisseaux sanguins, de déchets de graisse, de produits d'écumage, de sédiments, de résidus de pression, etc., et sont raisonnablement exempts de tissus musculaires et de sang.

Le saindoux soumis à transformation peut contenir du saindoux raffiné, de la stéarine de saindoux et du saindoux hydrogéné ou être soumis à des procédés de modification, à condition qu'il en soit fait mention clairement dans l'étiquetage.

2.2 Graisse de porc fondue

La graisse de porc fondue est la graisse fondue préparée à partir des tissus adipeux et des os de porcs (*Sus scrofa*) en bonne santé au moment de l'abattage, et jugés propres à la consommation humaine. Elle peut contenir de la graisse provenant des os (convenablement nettoyés), de la peau détachée, de la peau de la tête, des oreilles, de la queue et d'autres tissus propres à la consommation humaine.

La graisse de porc fondue soumise à transformation peut aussi contenir du saindoux raffiné, de la graisse de porc fondue raffinée, du saindoux hydrogéné, de la graisse de porc fondue hydrogénée, de la stéarine de saindoux et de la stéarine de graisse de porc fondue, à condition qu'il en soit fait mention clairement dans l'étiquetage.

2.3 Le premier jus (oleo stock) est le produit obtenu par fonte à basse température de la graisse fraîche (graisse de carcasse) du cœur, de la crépine, des rognons et du mésentère, prélevée au moment de l'abattage de bovins en bonne santé et jugés propres à la consommation humaine, ainsi que les graisses de découpe.

2.4 Suif comestible

Le suif comestible est le produit obtenu par fonte des tissus adipeux, propres et sains (y compris la graisse de parage et la graisse de découpe), des muscles et des os d'animaux des espèces bovine et/ou ovine (*Ovis aries*) en bonne santé au moment de l'abattage et jugés propres à la consommation humaine.

Le suif comestible soumis à transformation peut contenir du suif comestible raffiné, à condition qu'il en soit fait mention clairement dans l'étiquetage.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Intervalles CGL de la composition en acides gras (exprimés en pourcentages)

Les échantillons dont la composition en acides gras correspond aux intervalles appropriés indiqués ci-dessous sont conformes à la norme.

	Saindoux Graisse de porc fondue	Premier jus Suif comestible
C6:0	< 0,5 au total	< 0,5 au total
C8:0		
C10:0		
C12:0		
C14:0	1,0-2,5	2-6
C14:ISO	< 0,1	< 0,3
C14:1	< 0,2	0,5-1,5
C15:0	< 0,2	0,2-1,0
C15:ISO	< 0,1	< 1,5 au total
C15: ANTI ISO	< 0,1	
C16:0	20-30	20-30
C16:1	2,0-4,0	1-5
C16:ISO	< 0,1	< 0,5
C16:2	< 0,1	< 1,0
C17:0	< 1	0,5-2,0
C17:1	< 1	< 1,0
C17:ISO	< 0,1	< 1,5 au total
C17: ANTI ISO	< 0,1	
C18:0	8-22	15-30
C18:1	35-55	30-45
C18:2	4-12	1-6
C18:3	< 1,5	< 1,5
C20:0	< 1,0	< 0,5
C20:1	< 1,5	< 0,5
C20:2	< 1,0	< 0,1
C20:4	< 1,0	< 0,5
C22:0	< 0,1	< 0,1
C22:1	< 0,5	non détectés

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Colorants

Les colorants ci-après sont autorisés dans le but de restaurer la couleur naturelle perdue lors du traitement ou dans le but de normaliser la couleur, dans la mesure où la couleur ajoutée n'induit pas le consommateur en erreur en camouflant une détérioration ou une qualité inférieure ou en faisant paraître le produit meilleur que sa valeur réelle :

No. SIN	Additif	Concentration maximale d'emploi
100(i)	Curcumine	5 mg/kg
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> - (légumes)	25 mg/kg
160a(i)	Carotènes, <i>bêta</i> -, (de synthèse)	25 mg/kg (seuls 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'-	
160b(i)	Extraits de rocou, base de bixine	10 mg/kg (sous forme de bixine)

4.2 Antioxydants

No. SIN	Additif	Concentration maximale d'emploi
304	Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg (seuls ou en combinaison)
305	Stéarate d'ascorbyle	
307a	Tocophérol, d- <i>alpha</i> -	300 mg/kg (seuls ou en combinaison)
307b	Tocophérol concentré, mélange	
307c	Tocophérol, dl- <i>alpha</i> -	
310	Gallate de propyle	100 mg/kg
319	Butylhydroquinone tertiaire (BHQT)	120 mg/kg
320	Hydroxyanisol butyle (BHA)	175 mg/kg
321	Hydroxytoluène butyle (BHT)	75 mg/kg
Toute combinaison de gallates, BHA, BHT, et/ou BHQT		200 mg/kg à condition de ne pas dépasser les limites ci-dessus
322(i)	Lécithine	BPF

4.3 Antioxydants synergiques

No. SIN	Additif	Concentration maximale d'emploi
330	Acide citrique	BPF
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
384	Citrates d'isopropyle	100 mg/kg (seuls ou en combinaison)
472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	

4.4 Antimoussants (pour les huiles et graisses de friture)

No. SIN	Additif	Concentration maximale d'emploi
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF

5. CONTAMINANTS

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

5.1 Résidus de pesticides

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées pour ces produits par la Commission du Codex Alimentarius sur les résidus de pesticides.

6. HYGIÈNE

Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), ainsi que des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et autres Codes d'usages.

Les produits doivent répondre à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

7.1 Nom du produit

Le produit doit être étiqueté en conformité avec la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). La désignation de la graisse doit être conforme aux descriptions figurant à la section 2 de la présente norme.

7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements nécessaires doivent figurer soit sur les récipients non destinés à la vente au détail, soit dans les documents d'accompagnement; toutefois, le nom du produit, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballeur, doivent figurer sur le récipient non destiné à la vente au détail.

L'identification du lot, de même que 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 soit clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

8.1 Détermination des intervalles CGL de la composition en acides gras

D'après UICPA 2.301, 2.302 et 2.304 ou ISO 5508: 1995/ 5509: 1999.

ANNEXE

AUTRES FACTEURS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Ces facteurs de qualité et de composition sont des informations qui complètent les facteurs essentiels de composition et de qualité de la norme. Un produit conforme aux facteurs essentiels de qualité et de composition mais non conforme à ces facteurs complémentaires peut toutefois être aussi en conformité avec la norme.

1. FACTEURS DE QUALITÉ

Couleur

Graisse de porc fondue:	Blanche à l'état solide
Saindoux:	Blanc à blanc crème
Premier jus:	Blanc crème à jaune pâle
Suif comestible:	Blanchâtre à jaune pâle

Odeur et saveur:

Caractéristiques du produit désigné et exemptes de saveurs et d'odeurs étrangères et de toute rancidité.

	<u>Concentration maximale</u>
Matières volatiles à 105°C	0,3%
Impuretés insolubles	0,05%
Teneur en savon:	
Saindoux	néant
Premier jus	néant
Graisse de porc fondue	0,005%
Suif comestible	0,005%
Fer (Fe)	1,5 mg/kg
Cuivre (Cu)	0,4 mg/kg
Indice d'acide:	
Saindoux	1,3 mg de KOH/g de graisse = ffa max 0,65 %
Premier jus	2,0 mg de KOH/g de graisse = ffa max 1,00%
Graisse de porc fondue	2,5 mg de KOH/g de graisse = ffa max 1,25 %
Suif comestible	2,5 mg de KOH/g de graisse = ffa max 1,25 %
Indice de peroxyde:	jusqu'à 10 méq. d'oxygène actif/kg de graisse

2. PROPRIÉTÉS CHIMIQUES ET PHYSIQUES

	Saindoux	Graisse de porc fondue	Premier jus	Suif
Densité relative (40°C /eau à 20°C)	0,896-0,904	0,894-0,906	0,893-0,904	0,894-0,904
Indice de réfraction (N D 40°C)	1,448-1,460	1,448-1,461	1,448-1,460	1,448-1,460
Titre (°C)	32-45	32-45	42.5-47	40-49
Indice de saponification (mg KOH/g de graisse)	192-203	192-203	190-200	190-202
Indice d'iode (Wijs)	55-65	60-72	36-47	40-53
Insaponifiable (g/kg)	≤ 10	≤ 12	≤ 10	≤ 12

3. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Détermination des matières volatiles à 105°C

D'après UICPA 2.601 ou ISO 662: 1998.

Détermination des impuretés insolubles

D'après UICPA 2.604 ou ISO 663: 1999.

Détermination de la teneur en savon

D'après BS 684 Section 2.5.

Détermination du cuivre et du fer

D'après ISO 8294: 1994, UICPA 2.631 ou AOAC 990.05.

Détermination de la densité relative

D'après UICPA 2.101, en utilisant le facteur de conversion adéquat.

Détermination de l'indice de réfraction

D'après UICPA 2.102 ou ISO 6320: 1995.

Détermination de l'indice de saponification

D'après UICPA 2.202 ou ISO 3657: 1988.

Détermination de l'indice d'iode

Wijs - D'après UICPA 2.205/1, ISO 3961: 1996, AOAC 993.20, ou AOCS Cd 1d-1992 (97).

Détermination de l'insaponifiable

D'après UICPA 2.401 (partie 1-5) ou ISO 3596-1: 1988 et Amendement 1 1997, et ISO 3596-2: 1988 et Amendement 1 1999.

Détermination de l'indice de peroxyde

D'après UICPA 2.501 (suivant modification) ou AOCS Cd 8b-90 (97) ou ISO 3960: 1998.

Détermination de l'acidité

D'après UICPA 2.201 ou ISO 660: 1996.

Détermination du titre

D'après ISO 935: 1988, ou UICPA 2.121.