

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 SUCRES¹

CXS 212-1999

Adoptée en 1999. Amendée en 2001, 2019.

¹ Cette norme remplace les normes pour le sucre blanc, le sucre en poudre (sucre glace), "Soft Sugars", dextrose anhydre, le dextrose monohydraté, le dextrose en poudre (dextrose glacé), le sirop de glucose, le lactose et le fructose.

1. CHAMP D'APPLICATION ET DESCRIPTION

La présente norme vise les sucres énumérés ci-après destinés à la consommation humaine directe sans traitement ultérieur (les synonymes étant donnés entre parenthèses). Elle inclut les sucres vendus directement au consommateur final et les sucres utilisés comme ingrédients dans les aliments. On trouvera également ci-après la description de chacun des sucres:

| <u>Nom</u> | <u>Description</u> |
|--|--|
| Sucre blanc | Saccharose purifié et cristallisé avec une polarisation de 99,7°Z au moins |
| Sucre de plantation ou sucre d'usine(ou tout autre nom équivalent accepté dans le pays d'origine dans lequel il est vendu) | Saccharose purifié et cristallisé avec une polarisation de 99,5°Z au moins |
| Sucre en poudre (sucre glace) | Sucre blanc finement pulvérisé avec ou sans adjonction d'anti-agglomérant. |
| Sucre mou (soft sugar) blanc | Sucre humide purifié à grains fins, de couleur blanche, avec une teneur en saccharose plus teneur en sucre inverti non inférieure à 97,0% m/m. |
| Sucre mou (soft sugar) brun | Sucre humide à grains fins, de couleur brun clair à brun foncé, avec une teneur en saccharose plus teneur en sucre inverti non inférieure à 88,0% m/m. |
| Dextrose anhydre | D-glucose purifié et cristallisé, sans eau de cristallisation, avec une teneur en D-glucose non inférieure à 99,5% m/m sur la base du poids sec et une teneur en solides totaux non inférieure à 98,0% m/m. |
| Dextrose monohydraté | D-glucose purifié et cristallisé contenant une molécule d'eau de cristallisation, avec une teneur en D-glucose non inférieure à 99,5% m/m sur la base du poids sec et une teneur en solides totaux non inférieure à 90,0% m/m. |
| Dextrose en poudre (dextrose glace) | Dextrose anhydre, dextrose monohydraté ou mélange de ces substances, finement pulvérisé, avec ou sans adjonction d'un anti-agglomérant. |
| Sirop de glucose | Solution aqueuse purifiée et concentrée de saccharides nutritifs obtenus à partir de l'amidon et/ou de l'inuline. Le sirop de glucose a une teneur en équivalent dextrose non inférieure à 20,0% m/m (exprimée sous forme de D-glucose sur la base du poids sec) et une teneur en solides totaux non inférieure à 70,0% m/m. |
| Sirop de glucose déshydraté | Sirop de glucose dont l'eau a été partiellement éliminée pour produire une teneur en solides totaux non inférieure à 93,0% m/m. |
| Lactose | Un élément constituant naturel du lait, qui s'obtient normalement à partir du lactosérum, avec une teneur en lactose anhydre non inférieure à 99,0% m/m. Il peut être anhydre ou contenir une molécule d'eau de cristallisation ou bien encore être un mélange de ces deux formes. |
| Fructose (lévulose) | D-fructose purifié et cristallisé, avec une teneur en fructose non inférieure à 98,0% m/m, et une teneur en glucose non supérieure à 0,5% m/m. |
| Sucre de canne brut | Saccharose partiellement purifié, cristallisé à partir de jus de sucre de canne partiellement purifié, sans autre purification, sans exclure toutefois la centrifugation ou le séchage, et caractérisé par des cristaux de saccharose recouverts d'une pellicule de mélasse de canne. |

2. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Antioxydants et anti-agglomérants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 11.1.1 (Sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydraté, fructose) , catégorie d'aliments 11.1.2 (Sucre en poudre, dextrose en poudre), catégorie d'aliments 11.1.3 (« Soft sugar blanc », « soft sugar roux », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut) et catégorie d'aliments 11.1.5 (Sucre blanc de plantation ou d'usine) sont acceptables à l'emploi dans les aliments conformément à cette norme.

5% d'amidon maximum peut être ajouté au sucre en poudre et au dextrose en poudre si aucun anti-agglomérant n'est utilisé.

3. CONTAMINANTS

3.1 Métaux lourds

3.1.1 *Sucre de canne brut*

Le sucre de canne brut doit être exempt de métaux lourds à des concentrations qui peuvent constituer un risque pour la santé humaine.

3.1.2 *Autres sucres*

Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

3.2 Résidus de pesticides

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

4. 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) recommandés par la Commission du Codex Alimentarius, 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)

5. 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 :

5.1 Nom du produit

Tous les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes à la description figurant pour ces produits à la Section 1 de la norme.

En outre, la disposition spécifique suivante s'applique au dextrose en poudre (dextrose glace) - le nom du produit doit s'accompagner d'une référence au dextrose anhydre ou au dextrose monohydraté ou aux deux, selon le cas.

Lorsque le sirop de glucose contient du fructose plus de 5%, il doit comporter une description reflétant cette caractéristique.

5.2 Liste des ingrédients

La présence d'amidon et la quantité maximale présente doivent être déclarées sur l'étiquette ou sur les récipients du sucre en poudre ou du dextrose en poudre.

6. 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.

Ce texte est destiné à une application volontaire par les partenaires commerciaux et non à une application par les gouvernements.

I. FACTEURS ADDITIONNELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

Les facteurs de composition et de qualité pour les sucres visés par la présente norme figurent dans le Tableau I.

II. METHODES D'ANALYSE ADDITIONNELLES

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.

Tableau 1 : Facteurs additionnels de composition et de qualité

| Facteurs de composition et de qualité | Sucre blanc | Sucre plantation ou usine | Sucres mous bruns | Sucres mous blancs | Sucre en poudre (sucre glace) | Dextrose anhydre | Dextrose monohydraté | Dextrose en poudre | Sirop de glucose | Sirop de glucose déshydraté | Fructose | Lactose |
|--|-------------------|---------------------------|-------------------|--------------------|-------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|----------|--------------------------------|
| Cendres sulfatées (% m/m) | S/O | S/O | ≤3,5 | S/O | S/O | ≤ 0,25 sur la base du poids sec | ≤ 0,25 sur la base du poids sec | ≤ 0,25 sur la base du poids sec | ≤ 1,0 sur la base du poids sec | ≤ 1,0 sur la base du poids sec | S/O | ≤ 0,3 sur la base du poids sec |
| Cendres conductimétriques (% m/m) | ≤0,04 | 0,1 | S/O | ≤0,2 | ≤0,04 | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O | ≤ 0,1 | S/O |
| Teneur en sucre inverti (% m/m) | ≤ 0,04 | ≤ 0,1 | ≤ 12,0 | 0,3-12,0 | ≤ 0,04 | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O |
| Teneur en saccharose plus sucre inverti (% m/m exprimé en saccharose) | S/O | S/O | ≥ 88,0 | ≥ 97,0 | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O |
| Perte à la dessiccation (% m/m) | ≤0,1 ^a | ≤0,1 ^a | ≤ 4,5 | ≤3,0 | ≤ 0,1 ^a | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O | ≤ 0,5 | ≤ 6,0 |
| Teneur en amidon (% m/m) | S/O | S/O | S/O | S/O | ≤ 5,0 | S/O | S/O | ≤ 5,0 | S/O | S/O | S/O | S/O |
| Couleur (unités ICUMSA) | ≤ 60 | ≤ 150 | S/O | ≤ 60 | ≤ 60 | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O | ≤30 | S/O |
| pH | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O | S/O | 4,5-7,0 | 4,5-7,0 |

S/O - Sans objet

^a- s'applique pas au sucre blanc en pain ou en morceaux ou au sucre candi cristallisé (korizato cristallisé) ou au "rock-sugar".