

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## **NORME POUR LES POUSES DE BAMBOU EN CONSERVE**

**CODEX STAN 241-2003**

**Adoptée en 2003. Révision : 2011. Amendement : 2015.**

## 1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux pousses de bambou en conserve telles qu'elles sont indiquées à la section 2.2 ci-dessous, répondant aux caractéristiques des variétés comestibles d'espèces de bambou, mais non limitées à celles-ci, lorsque ce produit est destiné à la consommation directe, y compris la restauration, ou au reconditionnement ou lorsque celui-ci est destiné à subir une transformation ultérieure.

## 2 DESCRIPTION

### 2.1 Définition du produit

Les pousses de bambou en conserve désignent le produit:

- a) préparé à partir de pousses de bambou comestibles conditionnées avec un milieu de couverture, avec ou sans fermentation;
- b) traité par la chaleur d'une façon appropriée avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'en empêcher la détérioration.
- c) Le pH du produit doit être le suivant:
  - i) inférieur à 4,0 pour les produits à base de pousse de bambou fermentée naturellement;
  - ii) entre 4,0 et 4,6 pour les produits à base de pousse de bambou acidifiée;
  - iii) supérieur à 4,6 pour les produits à base de pousse de bambou non fermentés et non acidifiés.

### 2.2 Espèces

- *Bambusa* spp;
- *Dendrocalamus* spp;
- *Gigantochloa* spp;
- *Phyllostachys* spp;
- *Melocanda humilis*;
- *Thyrsostachys siamensis*;
- *Nastus elatus*.

### 2.3 Modes de présentation

**2.3.1 Entières** - pousses de bambou dont les pointes et la chair ont été parées pour retirer les surfaces extérieures et les bases dures.

**2.3.2 Moitiés** - pousses de bambou coupées longitudinalement pour obtenir des moitiés.

**2.3.3 Tranches** - pousses de bambou coupées en tranches uniformes.

**2.3.4 Lanières** - pousses de bambou coupées en fines lanières de taille régulière.

**2.3.5 Dés** - pousses de bambous coupées en morceaux cubiques de taille régulière.

### 2.3.6 Autres modes de présentation

Tout autre mode de présentation du produit doit être autorisé; toutefois, le produit doit:

- a) se distinguer suffisamment des autres modes de présentation énoncés dans la norme;
- b) répondre à toutes les spécifications pertinentes de la norme, y compris celles relatives aux limites fixées aux défauts, au poids égoutté, et à toute autre spécification applicable au mode de présentation se rapprochant le plus du mode ou des modes de présentation visés par la présente disposition; et
- c) être correctement décrit sur l'étiquette afin de ne pas tromper le consommateur ou l'induire en erreur.

### 3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 3.1 Composition

##### 3.1.1 *Ingrédients de base*

Pousses de bambou telles que définies à la section 2 et liquide de couverture convenant au produit.

##### 3.1.2 *Milieux de couverture*

###### 3.1.2.1 *Ingrédients de base*

Eau, éventuellement avec ajout de sel.

###### 3.1.2.2 *Autres ingrédients autorisés*

Les milieux de couverture peuvent contenir des ingrédients visés par les exigences d'étiquetage de la section 8 et peuvent inclure, sans se limiter à ceux-ci, les ingrédients suivants:

- a) sucres, tels que définis dans la *Norme pour les sucres* (CODEX STAN 212-1999), et/ou d'autres denrées alimentaires conférant une saveur sucrée comme le miel, tel que défini dans la *Norme pour le miel* (CODEX STAN 12-1981);
- b) plantes aromatiques, épices ou leurs essences, assaisonnements;
- c) vinaigre;
- d) jus de fruit concentré ou non, tels que définis dans la *Norme générale pour les jus et les nectars de fruits* (CODEX STAN 247-2005);
- e) huile;
- f) purée de tomate, telle que défini dans la *Norme pour les concentrés de tomates traités* (CODEX STAN 57-1981).

#### 3.2 Critères de qualité

Les pousses de bambou en conserve doivent présenter une couleur, une saveur et une odeur normales et doivent posséder la texture caractéristique du produit.

##### 3.2.1 *Défauts et tolérances*

Les limites maximales pour les non conformités par mode de présentation sont indiquées dans le Tableau 1.

**Tableau 1**

| Liste | Mode de présentation    | Limites maximales   |
|-------|-------------------------|---|
| 1     | Entières ou moitiés     | (a) aucune pour les récipients de moins de 3 unités;<br>(b) 1 unité par récipient de 3 à 5 unités;<br>(c) 2 unités par récipient de 6 à 9 unités;<br>(d) 3 unités par récipient de 10 unités ou plus. |
| 2     | Tranches, lanières, dés | 20% du poids égoutté.   |

##### 3.3 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 3.2 (à l'exception de celles qui sont déterminées sur la moyenne des échantillons prélevés) doit être considéré comme « défectueux ».

##### 3.4 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.2 lorsque:

- a) dans le cas des spécifications qui ne sont pas déterminées sur la moyenne, le nombre des unités « défectueuses » définies à la section 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, en fonction d'un NQA de 6,5; et

- b) les spécifications de la section 3.2 qui sont établies sur la moyenne des échantillons prélevés sont respectées.

## 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

### 4.1 Régulateurs de l'acidité

Les régulateurs d'acidité utilisés conformément au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme. Ils sont compétés par:

| No. SIN                        | Nom de l'additif alimentaire | Concentration maximale                |
|--------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|
| SIN 334; 335i,ii; 336i,ii; 337 | Tartrates                    | 1300 mg/kg en tant qu'acide tartrique |

## 5. CONTAMINANTS

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

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

## 6 HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CAC/RCP 23-1979) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

6.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).<sup>1</sup>

## 7 POIDS ET MESURES

### 7.1 Remplissage du récipient

#### 7.1.1 Remplissage minimal

Le récipient doit être bien rempli de produit (y compris le milieu de couverture) qui ne doit pas occuper moins de 90 pour cent (*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.

<sup>1</sup> Pour les produits rendus commercialement stériles conformément au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les conserves non acidifiées ou acidifiées, de produits alimentaires naturellement peu acides* (CAC/RCP 23-1979), on ne recommande pas d'utiliser les critères microbiologiques car ils n'offrent pas de garantie aux consommateurs que les aliments sont sûrs et qu'ils conviennent à la consommation.

#### 7.1.4 Poids égoutté minimal

Le poids égoutté du produit ne doit pas être inférieur à 50 pour cent du poids net, calculé sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé<sup>2</sup>.

##### 7.1.4.2 Acceptation des lots

En ce qui concerne le poids égoutté minimal, on doit juger que le produit répond aux spécifications lorsque le poids égoutté moyen de tous les récipients n'est pas inférieur au minimum requis, sous réserve qu'aucun de ces récipients ne présente une valeur excessivement faible.

## 8 ÉTIQUETAGE

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

### 8.1 Nom du produit

**8.1.1** Le nom du produit doit être « pousses de bambou », « pousses de bambou bouillies » ou « pousses de bambou fermentées ». Le mode de présentation doit, selon le cas, faire partie de l'appellation.

**8.1.2 Autres modes de présentation** – Si le produit est fabriqué conformément aux dispositions relatives aux autres modes de présentation (section 2.3.6), l'étiquette doit contenir à proximité du nom du produit des indications destinées à éviter que le consommateur ne soit induit en erreur ou détourné.

**8.1.3** Si un ingrédient ajouté, tel que défini à la section 3.1.2.2, change la saveur caractéristique du produit, le nom de l'aliment doit être accompagné de la mention « aromatisé avec X » ou « goût X » comme il convient.

### 8.2 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'emballeur, 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'emballeur, 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.

## 9 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

| Disposition                         | Méthode  | Principe                 | Type |
|-------------------------------------|--|--------------------------|------|
| Poids égoutté et poids net          | AOAC 968.30<br>(Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités)    | Tamassage<br>Gravimétrie | I    |
| Remplissage des récipients          | CAC/RM 46-1972<br>(Méthode générale du Codex pour les fruits et légumes traités) | Pesage                   | I    |
| Remplissage des récipients en métal | ISO 90.1.1999  | Pesage                   | I    |
| Ph                                  | AOAC 981.12  | Potentiométrie           | I    |
|                                     | NMKL 179:2005  |                          | II   |
|                                     | ISO 1842:1991  |                          | IV   |

<sup>2</sup> Pour les récipients rigides non métalliques, tels que bocaux en verre, le poids égoutté du produit doit être calculé sur la base du poids d'eau distillée, à 20°C, que contient le récipient une fois complètement rempli moins 20 ml.

## **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.