

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 UN MÉLANGE DE LAIT ÉCRÉMÉ ET DE GRAISSE VÉGÉTALE EN POUDRE

CXS 251-2006

Adoptée en 2006. Amendée en 2010, 2013, 2014, 2016, 2018.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la Section 2 de cette norme.

2. DESCRIPTION

Un mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre est un produit obtenu par élimination partielle de l'eau des constituants du lait et adjonction d'huile végétale comestible, de graisse végétale comestible ou d'une combinaison des deux, en conformité avec les critères de composition énoncés à la Section 3 de la présente norme.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Lait écrémé et laits écrémés en poudre¹, autres extraits secs du lait écrémé et graisses/huiles¹ végétales comestibles.

Les produits laitiers ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement de la teneur en protéines:

- Rétentat du lait Le rétentat du lait est un produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé;
- Perméat du lait Le perméat du lait est un produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenue dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration; et
- Lactose¹

3.2 Substances nutritives autorisées

Lorsque les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments* (CXG 9-1987) le permettent, les teneurs maximales et minimales en vitamines A, D et autres substances nutritives, le cas échéant, devraient être prescrites par la législation nationale en fonction des besoins de chaque pays y compris, s'il y a lieu, l'interdiction d'utiliser certaines substances nutritives.

3.3 Composition

Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre

Teneur minimale en matière grasse	26% m/m
Teneur maximale en eau ^(a)	5% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait ^(a)	34% m/m

Mélange de lait à faible teneur en matière grasse écrémé et de graisse végétale en poudre

Teneur minimale en matière grasse	> 1,5% et < 26% m/m
Teneur maximale en eau ^(a)	5% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait ^(a)	34% m/m

^(a) La teneur en extrait sec dégraissé du lait et en extrait sec dégraissé comprend l'eau de cristallisation du lactose.

¹ Voir les dispositions des normes Codex concernant ces produits.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites fixées.

No SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Stabilisants		
331(i)	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
331(iii)	Citrate trisodique	Limitée par les BPF
332(i)	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
332(ii)	Citrate tripotassique	Limitée par les BPF
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF
Régulateurs de l'acidité		
339(i)	Orthophosphate monosodique	4 400 mg/kg, seul ou en combinaison, en tant que phosphore
339(ii)	Orthophosphate disodique	
339(iii)	Orthophosphate trisodique	
340(i)	Orthophosphate monopotassique	
340(ii)	Orthophosphate dipotassique	
340(iii)	Orthophosphate tripotassique	
341(i)	Orthophosphate monocalcique	
341(ii)	Orthophosphate dicalcique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentasodique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Polyphosphate de calcium	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500(iii)	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
Émulsifiants		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
471	Mono- and diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF

No SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Antiagglomérants		
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
530	Oxyde de magnésium	Limitée par les BPF
551	Silice amorphe	Limitée par les BPF
552	Silicate de calcium	Limitée par les BPF
553(i)	Silicate de magnésium	Limitée par les BPF
553(iii)	Talc	Limitée par les BPF
554	Silicate d'aluminium sodique	570 mg/kg, exprimés en tant qu'aluminium
341(iii)	Orthophosphate tricalcique	4 400 mg/kg, seul ou en combinaison, en tant que phosphore
343(iii)	Orthophosphate trimagnésien	
Antioxydants		
300	Acide ascorbique	500 mg/kg en tant qu'acide ascorbique
301	Ascorbate de sodium	
304	Palmitate d'ascorbyle	80 mg/kg, seul ou en combinaison, en tant que stéarate d'ascorbyle
305	Stéarate d'ascorbyle	
319	Butylhydroquinone tertiaire	100 mg/kg seul ou en combinaison, exprimée sur la base de graisse ou d'huile
320	Hydroxyanisol butyle	
321	Hydroxytoluène butyle	

5. CONTAMINANTS

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

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour le lait dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) ainsi qu'aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait par le CAC.

Les huiles/graisses végétales utilisés pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour les huiles/graisses dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments destinés à la consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) ainsi qu'aux limites maximales de résidus de pesticides prescrites pour les huiles/graisses par le CAC.

6. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CXC 57-2004) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages.

Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et Directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

7.1 Nom du produit

Le produit devra être désigné:

- Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre; ou
- Mélange de lait à faible teneur en matière grasse écrémé et de graisse végétale en poudre.

D'autres noms peuvent être utilisés si cela est autorisé par la législation nationale du pays de vente.

7.2 Déclaration de la teneur totale en matière grasse

La teneur totale en matière grasse doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par portion tels qu'ils figurent sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

La présence de graisse et/ou d'huile végétale comestible doit être précisée sur l'étiquette. Lorsque cela est requis par le pays de vente au détail, le nom courant du végétal dont la graisse ou l'huile sont extraites doit figurer dans le nom du produit ou être précisé.

7.3 Déclaration de la teneur en protéines du lait

La teneur en protéines du lait doit être déclarée d'une manière acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par portion tels qu'ils figurent sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.4 Liste des ingrédients

Nonobstant les dispositions de la Section 4.2.1 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les produits laitiers uniquement utilisés aux fins d'ajustement de la teneur en protéines ne doivent pas être déclarés.

7.5 Mise en garde

L'étiquette doit préciser que le produit ne doit pas être utilisé comme préparation pour nourrissons. Par exemple: «NE CONVIENT PAS AUX NOURRISSONS».

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Afin de vérifier la conformité à cette norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) correspondant aux dispositions de cette norme doivent être utilisées.