

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 POUDRES DE PERMÉAT LAITIER

CXS 331-2017

Adoptée en 2017.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux poudres de perméat laitier, conformes à la description figurant à la section 2 de la présente norme et destinées à un traitement ultérieur et/ou à servir d'ingrédient pour d'autres aliments.

2. DESCRIPTION

Les poudres de perméat laitier sont des produits laitiers¹ séchés qui se caractérisent par leur forte teneur en lactose :

- a) produits à partir de perméats obtenus en séparant dans la mesure de ce qui est pratiquement faisable, avec un filtre à membrane, la matière grasse et la protéine du lait, mais pas le lactose, de lait, de lactosérum² (à l'exclusion de sérum acide), de crème³ et/ou de babeurre doux, et/ou de matières premières similaires, et/ou
- b) obtenus grâce à d'autres procédures de préparation impliquant la séparation de la matière grasse laitière et de la protéine laitière mais pas du lactose, des mêmes matières premières recensées en (a) et menant à un produit fini dont la composition est la même que celle figurant en section 3.3.

La poudre de perméat de lactosérum est la poudre de perméat laitier produite à partir de perméat de lactosérum. On obtient le perméat de lactosérum en séparant la protéine de lactosérum mais pas le lactose, de lactosérum.

La poudre de perméat de lait est la poudre de perméat laitier produite à partir de perméat de lait⁴.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Poudres de perméat laitier : Du perméat de lait, du perméat de lactosérum, du perméat de crème, du perméat de babeurre doux et/ou de produits laitiers similaires qui contiennent du lactose.

Poudre de perméat de lactosérum : Perméat de lactosérum

Poudre de perméat de lait : Perméat de lait

3.2 Ingrédients autorisés

Lactose cristallin⁵ dans la fabrication de produits précristallisés.

3.3 Composition

Critères	Poudre de perméat laitier	Poudre de perméat de lactosérum	Poudre de perméat de lait
Teneur minimale en lactose, anhydre ^(a) (m/m)	76,0%	76,0%	76,0%
Teneur maximale en azote (m/m)	1,1%	1,1%	0,8%
Teneur maximale en matière grasse laitière (m/m)	1,5%	1,5%	1,5%
Teneur maximale en cendres (m/m)	14,0%	12,0%	12,0%
Taux maximal d'humidité ^(b) (m/m)	5,0%	5,0%	5,0%

(a) Bien qu'il soit possible que les produits contiennent à la fois du lactose anhydre et du lactose monohydraté, la teneur en lactose est exprimée en tant que teneur en lactose anhydre. 100 parts de lactose monohydraté contiennent 95 parts de lactose anhydre.

(b) Le taux d'humidité n'inclut pas l'eau de la cristallisation du lactose.

¹ Définition du *produit laitier*, voir la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CXS 206-1999)

² Définition du *lactosérum*, voir la *Norme pour les poudres de lactosérum* (CXS 289-1995)

³ Définition de la *crème*, voir la *Norme pour la crème et les crèmes préparées* (CXS 288-1976)

⁴ Définition du *perméat du lait*, voir la *Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre* (CXS 207-1999)

⁵ Définition du *lactose*, voir la *Norme pour les sucres* (CXS 212-1999)

Conformément aux dispositions de la section 4.3.3 de la *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie* (CXS 206-1999), la composition des poudres de perméat laitier visées par la présente norme peut être modifiée afin d'obtenir la composition voulue du produit final, par exemple la déminéralisation partielle. Toutefois, on estime que les modifications de la composition en deçà des minima ou au-delà des maxima spécifiés pour le lactose, l'azote, la matière grasse laitière, les cendres et l'humidité ne sont pas en conformité avec la section 4.3.3 de la *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie*.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 L'utilisation d'additifs alimentaires n'est pas permise pour les poudres de perméat laitier visées par la présente norme.

4.2 Auxiliaires technologiques

Les auxiliaires technologiques employés pour des produits visés par la présente norme devront être en conformité avec les *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010).

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de contaminants prescrites pour ce produit 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 matières premières visées par 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 la CCA.

6. HYGIÈNE

Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées des *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 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).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) et de la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CXS 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

7.1 Nom de l'aliment

L'aliment portera le nom de poudre de perméat laitier. Les produits conformes aux descriptions pertinentes de la section 2 et aux compositions de la section 3.3 peuvent respectivement porter le nom de poudre de perméat de lait et de poudre de perméat de lactosérum.

Le cas échéant, dans le pays de vente, le nom pourra être complété par la mention «poudre de ____ déprotéiné(e) riche en lactose», en y insérant le terme produit laitier, petit lait ou lait, selon la nature du produit en question.

7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant ou de l'emballeur qui doivent être indiqués sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballeur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE⁶

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 présente norme.

⁶ La liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage sera supprimée une fois que la norme est adoptée par la Commission du Codex Alimentarius.