

# 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 LE BEURRE DE CACAO**

**CODEX STAN 86-1981**

**Adoptée en 1981. Révision: 2001. Amendement: 2016.**

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique exclusivement au beurre de cacao utilisé comme ingrédient dans la fabrication du chocolat et des produits chocolatés.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Définition du beurre de cacao

Le beurre de cacao est la graisse obtenue à partir de fèves de cacao présentant les caractéristiques suivantes:

- teneur en acides gras libres (exprimée en acide oléique) : moins de 1,75% m/m
- matières insaponifiables: moins de 0,7% m/m, sauf dans le cas du beurre de cacao de pression où la teneur est moins de 0,35% m/m

## 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Aucun additif n'est autorisé dans ce produit.

3.2	Auxiliaire technologique	Limite maximale
3.2.1	Hexane (62°C - 82°C)	1 mg/kg à l'exception du beurre de cacao de pression

3.2 Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme devraient être conformes aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CAC/GL 75-2010).

## 4. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément aux sections pertinentes du *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) 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* (CAC/GL 21-1997).

## 5. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

### 5.1 Nom de l'aliment

#### **Beurre de cacao**

Le nom de l'aliment doit être « *beurre de cacao* », toutefois le nom de « *beurre de cacao de pression* » peut être utilisé pour les produits conformes à la description de ce produit figurant à la section 2.1

### 5.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements exigés à la section 5.1 de la présente norme et à la section 4 de la *Norme générale pour l'étiquetage de denrées alimentaires préemballées* doivent figurer sur le récipient ou dans les documents d'accompagnement; toutefois, le nom du produit, l'identification du lot de même que le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur et/ou de l'importateur doivent figurer sur le récipient.

Cependant, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur et/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.

**6. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

**6.1 Détermination des acides gras libres**

Selon la méthode IUPAC (1987) 2.201.

**6.2 Détermination des matières insaponifiables**

Selon la méthode IUPAC (1987) 2.401.

**6.3 Détermination du plomb**

Selon la méthode AOAC 934.07 ou méthode IUPAC (*Pure & Appl. Chem.*, **63**).