

NORME CODEX POUR LE BEURRE DE CACAO

CODEX STAN 86-1981, Rev.1-2001

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 DEFINITION 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 AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

| | CONCENTRATION MAXIMALE |
|----------------------|--|
| Hexane (62°C - 82°C) | 1 mg/kg sauf pour le beurre de cacao de pression |

4. HYGIENE

4.1

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément aux sections pertinentes du *Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997) et d'autres documents du Codex pertinents, tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

4.2

Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

5. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

5.1 NOM DE L'ALIMENT

5.1.1 *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 ETIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINES A LA VENTE AU DETAIL

5.2.1

Les renseignements exigés à la section 5.1 de la présente norme et à la section 4 de la *Norme générale Codex 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.

5.2.2

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. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

6.1 DETERMINATION DES ACIDES GRAS LIBRES

Selon la méthode IUPAC (1987) 2.201.

6.2 DETERMINATION DES MATIERES INSAPONIFIABLES

Selon la méthode IUPAC (1987) 2.401.

6.3 DETERMINATION DU PLOMB

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