

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 CONCENTRÉ ÉCRÉMÉ SUCRÉ ET DE GRAISSE VÉGÉTALE

CXS 252-2006

Adoptée en 2006. Amendée en 2010, 2018, 2021.

1. CHAMP D'APPLICATION

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

2. DESCRIPTION

Un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale est un produit obtenu par recombinaison des constituants laitiers et d'eau potable, ou par élimination partielle de l'eau, et adjonction de sucre et 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 (Également aux fins de cristallisation).

3.2 Ingrédients autorisés

- Eau potable;
- Sucre;
- Chlorure de sodium et/ou chlorure de potassium en tant que succédanés du sel.

Dans ce produit, le sucre est généralement du saccharose, mais il est également possible d'utiliser une combinaison de saccharose et d'autres sucres conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

3.3 Substances nutritives autorisées

Lorsque les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels 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.

¹ Voir les dispositions des normes Codex concernant ces produits.

3.4 Composition

Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale

Teneur minimale totale en matière grasse	8% m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé du lait ^(a)	20% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait ^(a)	34% m/m

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

Teneur totale en matière grasse	>1 % et < 8 % m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé du lait ^(a)	20% 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 comprend l'eau de cristallisation du lactose.

Pour un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale, la teneur en sucre est limitée par les bonnes pratiques de fabrication à une valeur minimale qui préserve la qualité de conservation du produit et à une valeur maximale au-delà de laquelle une cristallisation du sucre risque de se produire.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées comme justifiées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées.

Les régulateurs d'acidité utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie 01.3.2 (blanchisseurs de boissons), et seuls certains régulateurs d'acidité, émulsifiants, stabilisants et épaississants du tableau 3 sont acceptables pour une utilisation dans les aliments conformes à la présente norme.

Catégorie fonctionnelle de l'additif	Utilisation justifiée
Colorants	-
Agents de blanchiment	-
Régulateurs d'acidité	X
Stabilisateurs	X
Épaississants	X
Émulsifiants	X
Antioxydants	- -
Conservateurs	- -
Agents moussants	- -
Agents anti-agglomérants	- -
Gaz d'emballage	- -

X L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe est technologiquement justifiée.

- L'utilisation d'additifs appartenant à cette classe n'est pas technologiquement justifiée.

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 la CAC.

Les huiles/grasses 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/grasses 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/grasses par la 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 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 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 concentré écrémé sucré et de graisse végétale; ou
- Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale.

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'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

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 norme.