

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la pâte de dattes préparée à partir de fruits du palmier-dattier (*Phoenix dactylifera*).

## 2. DÉFINITIONS

- 2.1 Pâte de dattes: produit alimentaire préparé à partir de fruits du palmier-dattier (*Phoenix dactylifera*) sains, de couleur homogène, récoltés au stade approprié de maturité, lavés, dénoyautés et débarrassés du périanthe.
- 2.2 Dattes parthénocarpiques: dattes qui n'ont pas été pollinisées, se présentant comme des fruits rabougris, immatures et dépourvus de noyau.
- 2.3 Dattes immatures: dattes dont le poids est léger, la couleur claire, qui sont rabougries ou peu charnues et dont la consistance est nettement caoutchouteuse.

## 3. FACTEURS DE QUALITÉ

- 3.1 Les dattes utilisées pour préparer la pâte de dattes doivent :
  - 3.1.1 être exemptes de maladies et ne doivent pas contenir de fruits parthénocarpiques ou immatures;
  - 3.1.2 être exemptes d'insectes ou de fragments, d'œufs, de larves ou de déjections d'insectes;
  - 3.1.3 être exemptes de souillures et de matières étrangères.
- 3.2 La pâte de dattes doit présenter les caractéristiques suivantes:
  - 3.2.1 Elle doit être souple, de couleur et de texture homogènes, exempte de tâches noires ou signes de sécheresse, et d'altérations de l'odeur ou de la saveur;
  - 3.2.2 Elle ne doit pas contenir de noyaux entiers ou brisés, de tiges ou de fragments étrangers;
  - 3.2.3 Elle doit être exempte de fermentation et de moisissure;
  - 3.2.4 Elle peut être préparée à partir d'une seule variété ou de plusieurs variétés de dattes, sous réserve que ces variétés soient indiquées (sur l'étiquette) ;
  - 3.2.5 La teneur en eau ne doit pas dépasser 20 pour cent;
  - 3.2.6 La teneur en matière minérale ne doit pas dépasser 1 gramme par kilogramme;
  - 3.2.7 La teneur totale en cendre ne doit pas dépasser 1,2 pour cent;
  - 3.2.8 La teneur en cendres insolubles dans l'acide ne doit pas dépasser 0,1 pour cent.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé dans les produits visés par la présente norme.

## 5. CONTAMINANTS

- 5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).
- 5.2 Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6. HYGIÈNE

- 6.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du Code international d'usages recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et d'autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes aux critères microbiologiques fixés conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

## 7. CONDITIONNEMENT

La pâte de dattes doit être conditionnée dans des récipients qui présentent les caractéristiques suivantes:

7.1 Ils doivent préserver les caractéristiques organoleptiques et la qualité du produit;

7.2 Les matériaux utilisés pour leur fabrication doivent être adaptés à l'usage alimentaire et compatibles avec les caractéristiques de la pâte de dattes;

7.3 Ils doivent protéger le produit contre la contamination;

7.4 Ils doivent protéger le produit contre toute dessiccation, fuite, détérioration et décoloration;

## 8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

8.1 Humidité  
Conformément à AOAC 934.06

8.2 Teneur en matière minérale  
Conformément à ISO 762:1982

8.3 Cendre  
Conformément à AOAC 940.26

8.4 Teneur en cendre non soluble dans l'acide  
Conformément à AOAC 900.02D

## 9. ÉTIQUETAGE

Le produit doit être étiqueté en conformité avec la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), étant en outre entendu que l'étiquette ne doit pas être placée directement sur la pâte de dattes et que les renseignements suivants doivent figurer sur le récipient:

9.1 Le nom de la variété et, si plusieurs variétés sont utilisées, le nom de chaque variété.

## 10. ENTREPOSAGE

Le transport et l'entreposage doivent répondre aux exigences suivantes:

10.1 Durant le transport, le produit ne doit pas encourir de risques de dommage mécanique, de contamination ou de détérioration;

10.2 Il doit être entreposé dans des installations réfrigérées ou bien aérées, et tenu à l'abri de sources de chaleur, de l'humidité, des insectes et des rongeurs.