

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## NORME RÉGIONALE SUR LA FARINE DE SAGOU COMESTIBLE

Asie

CXS 301R-2011

Adoptée en 2011. Amendée en 2023.

**Amendements de 2023**

Suite aux décisions prises lors de la quarante-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2023, des amendements ont été apportés à la section 7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail.

**Modifications rédactionnelles de 2023**

Une modification rédactionnelle a été faite à la section 1 et à la section 2.1 consistant en l'ajout d'un «p» après «sp.» devenant ainsi (*Metroxylon* spp.). De plus, à la section 3.2 «tamis de 100 microns» a été remplacé par «tamis à mailles de 100 microns».

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la farine de sagou comestible extraite de la moelle du sagoutier (*Metroxylon spp.*) destinée à la consommation humaine directe. Cette norme ne s'applique pas aux produits obtenus à partir des tubercules de manioc (tapioca) et qui sont appelés farine de sagou dans certaines régions.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Définition du produit

La farine de sagou comestible est le produit préparé à partir de la moelle du sagoutier (*Metroxylon spp.*) par un traitement mécanique (pilage, broyage, mouture) suivi du trempage et d'un temps de repos.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Critères de qualité – Critères généraux

La farine de sagou comestible doit être exempte d'odeurs et de saveurs anormales;

Elle doit être exempte d'impuretés d'origine animale, y compris les insectes-morts, et d'autres corps étrangers.

### 3.2 Critères de qualité – Critères spécifiques

|  |   |
|--|---|
| Taux d'humidité                                      | 13 % m/m maximum  |
| Teneur en cendres (matières étrangères inorganiques) | 0,5 % m/m maximum   |
| Acidité (en mg de KOH/100 g)                         | 220 maximum   |
| Teneur en amidon                                     | 65 % m/m minimum  |
| Fibres brutes  | 0,1 % m/m maximum   |
| Dimension des particules                             | 95 % de la farine au minimum doit passer au travers d'un tamis à mailles de 100 microns |
| Couleur  | de blanc à brun clair   |

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les agents de traitement des farines utilisés conformément aux tableaux I et II de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)<sup>1</sup> dans la catégorie d'aliment 06.2.1 «farines» sont acceptables pour emploi dans des aliments conformes à cette norme.

## 5. CONTAMINANTS

Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments* (CXS 193-1995)<sup>2</sup>.

Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour les pesticides.

## 6. HYGIÈNE

Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par la présente norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)<sup>3</sup> et d'autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

Les produits doivent être conformes aux critères microbiologiques fixés conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)<sup>4</sup>.

## 7. ÉTIQUETAGE

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)<sup>5</sup>. En outre, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

### 7.1 Nom du produit

Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être «farine de sagou comestible».

### 7.2 Étiquetage des conteneurs non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021)<sup>6</sup>.

## 8. EMBALLAGE

- 8.1** La farine de sagou comestible doit être emballée dans des récipients qui préservent l'état d'hygiène et les qualités nutritives, technologiques et organoleptiques du produit.
- 8.2** Les récipients, y compris les matériaux d'emballage, sont composés de substances sans danger et adaptées à l'usage auquel elles sont destinées. Ils ne doivent transmettre aucune substance toxique ni aucune odeur ou goût indésirable au produit.

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

### 9.1 Détermination de la teneur en humidité

Selon la méthode ISO 712:1998.

### 9.2 Détermination de la teneur en cendres (matières étrangères inorganiques)

Selon la méthode ISO 2171:2007 – Céréales, légumes secs et produits dérivés – Détermination de la teneur en cendres par incinération (Méthode de Type I).

### 9.3 Détermination de l'acidité (en mg de KOH/100 g)

Selon la méthode AOAC 939.05.

### 9.4 Détermination de la teneur en fibres brutes

Selon la méthode ISO 6541 (1981) – Détermination de la teneur en fibres brutes – Méthode Sharrer modifiée.

### 9.5 Détermination de la teneur en amidon

Selon la méthode AOAC 920.44.

## RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

---

<sup>1</sup> FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les additifs alimentaires*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 192-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>2</sup> FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 193-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>3</sup> FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>4</sup> FAO et OMS. 1997. *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 21-1997. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>5</sup> FAO et OMS. 1985. *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 1-1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>6</sup> FAO et OMS. 2021. *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 346-2021. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

Les membres de la Commission du Codex Alimentarius de la région de l'Asie figurent sur le site web du Codex: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>