

NORME RÉGIONALE POUR LA FARINE DE SAGOU COMESTIBLE (Asie¹)

CODEX STAN 301R-2011

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la farine de sagou comestible extraite de la moelle du sagoutier (*Metroxylon sp.*) 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 sp.*) 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

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

3.1.2. 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

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

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quatre agents de traitement utilisés conformément aux Tableaux 1 et 2 de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) 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 Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments* (CODEX/STAN 193-1995).

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.

¹ Les Membres de la Commission du Codex Alimentarius de la région Asie figurent sur le site web du Codex : <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>.

6. HYGIÈNE

6.1. Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international 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. 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* (CODEX STAN 1-1985). 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 DETAIL

Les informations relatives aux récipients non destinés à la vente au détail 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 ou du conditionneur et les instructions d'entreposage, doivent figurer sur le récipient. Une marque d'identification peut cependant être substituée à l'identification des lots, au nom et à l'adresse du fabricant ou du conditionneur, à condition que cette marque puisse être identifiée clairement par les documents d'accompagnement.

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/100g)

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.