

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 RÉGIONALE POUR LE BEURRE DE KARITÉ NON RAFFINÉ CXS 325R-2017

Adoptée en 2017. Amendée en 2020.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au beurre de karité non raffiné destiné à la consommation directe, ou utilisé comme ingrédient dans la fabrication de produits alimentaires.

2. DESCRIPTION

2.1 Définitions du produit

Les définitions qui s'appliquent sont les suivantes:

Le **beurre de karité** est la graisse végétale dérivée des amandes des noix du karité (arbre) dont le nom scientifique est *Vitellaria paradoxa*, C.F. Gaertn. (syn. *Butyrospermum paradoxum*, *Butyrospermum parkii*), de la famille des sapotacées.

Le **beurre de karité non raffiné** est la matière oléagineuse obtenue de l'amande des noix de *Vitellaria paradoxa* C.F. Gaertn. (syn. *Butyrospermum paradoxum*, *Butyrospermum parkii*), de la famille des sapotacées par des méthodes manuelles ou mécaniques. Il est obtenu à travers un processus thermal ou de pression à froid sans altérer la nature de la matière grasse. Il peut être purifié par lavage à l'eau, par décantation, filtrage et centrifugation.

2.2 Autre(s) définition(s)

Le **chargement** est une quantité donnée de beurre de karité non raffiné ayant des caractéristiques uniformes et qui permettront l'évaluation de la quantité.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Les matières premières doivent être entreposées et manipulées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, et il convient de veiller à préserver leurs caractéristiques physicochimiques et bactériologiques.

3.2 Caractéristiques générales

Le beurre de karité non raffiné ne doit pas être mélangé avec d'autres corps gras. Il doit être exempt de tout corps étranger.

3.2.1 Caractéristiques organoleptiques

La couleur, l'odeur et la saveur doivent être caractéristiques du beurre de karité non raffiné et exemptes de toute rancidité. La couleur varie de l'ivoire au jaunâtre.

3.2.2 Critères de qualité

Le beurre de karité doit répondre aux caractéristiques de qualité spécifiées dans le tableau 1 de la présente norme.

Tableau 1. Critères de qualité

Caractéristiques	Beurre de karité non raffiné			
	Catégorie I		Catégorie II	
		Limite maximale	Limite minimale	Limite maximale
Teneur en eau (%)	-	0,05	0,06	0,2
Acides gras libres (%)	-	1	1,1	3
Indice de peroxyde (milliéquivalents d'oxygène actif/kg d'huile)	-	10	11	15
Impuretés insolubles (% m/m)	-	0,09	0,1	0,2
Catégorie I: Le beurre de karité non raffiné de première catégorie peut répondre aux besoins de la consommation directe.				
Catégorie II: Le beurre de karité non raffiné de seconde catégorie peut répondre aux besoins de l'industrie alimentaire (confiserie, chocolat, huile alimentaire, ou comme base pour des margarines).				

Les limites de ces facteurs descriptifs essentiels de composition et de qualité du beurre de karité non raffiné générique peuvent sembler très larges, avec une gamme étendue de valeurs entre les valeurs minimales et maximales, car ces descripteurs tiennent compte de la variation réelle des caractéristiques trouvées en beurre de karité de toutes les zones de production.

3.3 Caractéristiques chimiques et physiques

Tableau 2. Caractéristiques chimiques et physiques du beurre de karité non raffiné

Paramètre	Fourchette
Densité relative ($\chi=20^{\circ}\text{C}$)	0,91 – 0,98
Densité ($\chi=40^{\circ}\text{C}$)	0,89 – 0,93
Indice de saponification (mg KOH/g graisse)	160 – 195
Indice d'iode (g I ₂ /100g)	30 – 75
Constituants insaponifiables (% m/m)	1 - 19
Indice de réfraction à 44°C	1,4620 – 1,4650
Point de fusion (°C)	35 - 40

3.4 Composition en acides gras

Les échantillons correspondant aux intervalles appropriés indiqués ci-dessous sont conformes à la norme.

Tableau 3. Composition en acides gras du beurre de karité non raffiné déterminée par chromatographie gaz-liquide à partir d'échantillons authentiques (exprimée en pourcentage des acides gras totaux)

<u>Acide gras</u>	<u>% des acides gras totaux</u>
Acide laurique (C 12:0)	< 1
Acide myristique (C 14:0)	< 0,7
Acide palmitique (C 16:0)	2-10
Acide palmitoléique (C 16:1)	<0,3
Acide stéarique (C 18:0)	25-50
Acide oléique (C 18:1)	32-62
Acide linoléique (C 18:2)	1-11
Acide linoléique (C 18:3)	< 1
Acide arachidonique (C 20:0)	< 3,5

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé dans le beurre de karité non raffiné.

5. CONTAMINANTS

Le produit couvert par la présente norme doit respecter les dispositions de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

Les produits couverts par la présente norme doivent satisfaire aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

Il est recommandé que le beurre de karité non raffiné soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et d'autres Codes d'usages en matière d'hygiène du Codex.

Le produit doit être conforme aux critères microbiologiques établis en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

7.1 Nom du produit

Le produit doit être étiqueté conformément aux dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). Par ailleurs, chaque récipient doit être marqué d'une étiquette comportant les informations suivantes:

- a) Nom du produit et catégorie (en cohérence avec le tableau 1)
- b) Nom et adresse du fabricant et/ou de la marque déposée
- c) Pays d'origine
- d) Poids net en kg
- e) Date de fabrication
- f) Durée de conservation du produit
- g) Numéro ou code de lot de fabrication
- h) Instructions relatives au stockage

7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements exigés par la présente norme et à la section 4 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* doivent figurer sur le récipient ou dans les documents d'accompagnement, toutefois, le nom du produit, la masse nette du produit, la date de fabrication, 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.

Cependant, l'identification du lot, 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.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

8.1 Échantillonnage

L'échantillonnage doit être conforme aux dispositions de l'ISO 5555:2001, graisses et huiles animales et végétales – échantillonnage.

8.2 Analyse

Aux fins de la conformité aux conditions de la présente norme de qualité, les échantillons choisis ainsi qu'il est spécifié dans la clause 9 doivent être testés conformément aux méthodes de test appropriées:

Paramètre	Méthode
Détermination de la teneur en eau	- AOAC 920.116 - IUPAC 2.60 - ISO 662: 1998
Détermination de la teneur en acides gras libres: acide, acidité	- ISO 660: 1996 - IUPAC 2. 201
Détermination de la densité relative	- IUPAC 2. 101
Détermination de l'indice de saponification	- ISO 3657: 1988 (révisée en 1992) - IUPAC 2. 202
Détermination de l'indice d'iode	- AOAC 925.56 - ISO 3961: 1999
Détermination de l'indice de peroxyde	- AOCS cd. 8b - 90 - IUPAC 2501 - ISO 3960: 2005

Détermination des constituants insaponifiables	- ISO 3596-1: 1996 - IUPAC 2. 401
Détermination des impuretés insolubles	- ISO 663: 2000 - IUPAC 2604
Détermination du point de fusion	- ISO 6321: 2002
Détermination de la teneur en plomb (Pb)	- ISO 12193: 1994 - AOAC 972.25 - AOAC 994.02 - IUPAC 2632
Détermination de la teneur en arsenic (As)	- AOAC 952.13 - IUPAC 3136
Détermination de la teneur en fer (Fe)	- ISO 8294: 1994 - AOAC 990.05 - IUPAC 2631