

CODEX ALIMENTARIUS

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 LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉE AU PIMENT FORT (GOCHUJANG)

CXS 294-2023

Adoptée en 2023

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au produit décrit à la section 2 ci-dessous et destiné à la consommation directe, y compris à la restauration collective ou, le cas échéant, au reconditionnement. Elle ne vise pas les produits destinés à une transformation ultérieure. La présente norme ne s'applique pas aux produits à base de pâte de piment ou de sauce au piment dont l'ingrédient principal est le piment de Cayenne.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

La pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang) est un produit alimentaire fermenté sous forme de pâte rouge ou rouge foncé, préparé par le processus suivant:

- (a) Une pâte saccharifiée est préparée par saccharification d'amidon de céréale avec du malt en poudre ou par des micro-organismes naturellement présents (qui ne sont pas pathogènes et ne produisent pas de toxine) pendant la fermentation;
- (b) Du sel est mélangé à la pâte saccharifiée obtenue à l'étape (a) ci-dessus. Ensuite, le mélange doit être fermenté et vieilli;
- (c) De la poudre de piment de Cayenne est mélangée et d'autres ingrédients peuvent être mélangés avant ou après le processus de fermentation (b) ci-dessus;
- (d) Le mélange est traité thermiquement ou par tout autre moyen approprié, avant ou après son isolement hermétique dans un récipient, afin d'éviter sa détérioration.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

- (a) Céréales
- (b) Poudre de piment de Cayenne (*Capsicum annuum* L.)
- (c) Sel
- (d) Eau potable

3.1.2 Ingrédients facultatifs

- (a) *Meju** en poudre;

* Pâte fermentée de graines de soja ou d'un mélange de graines de soja et de céréales à l'aide de micro-organismes (bactéries, moisissures et levures) à l'état naturel

- (b) Graines de soja;
- (c) Sucres, tels qu'ils sont définis dans la *Norme pour les sucres* (CXS 212-1999)¹;
- (d) Alcool distillé dérivé de produits agricoles;
- (e) Sauce à base de soja;
- (f) Pâte de graines de soja fermentée;
- (g) Sauce à base de poisson, telle que définie dans la *Norme pour la sauce de poisson* (CXS 302-2011)²;
- (h) Extrait de fruits de mer;
- (i) Protéine de blé fermentée;
- (j) Riz fermenté;
- (k) Extrait de levure;
- (l) Protéine végétale hydrolysée;
- (m) Légumes fermentés;
- (n) Vinaigre;
- (o) Autres ingrédients.

3.2 Facteurs de qualité

3.2.1 Facteurs de qualité

- (a) Capsicine supérieure ou égale à 10,0 µg/mL (p/p)
- (b) Protéine brute supérieure ou égale à 3,0 % (p/p)
- (c) Teneur en eau inférieure ou égale à 60,0 % (p/p)

3.2.2 La pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang) doit conserver son goût et son odeur uniques, ainsi que les qualités suivantes:

- (a) Couleur: Le produit doit avoir une couleur rouge ou rouge foncé, dérivée du piment de Cayenne (*Capsicum annuum* L.).
- (b) Goût: Le produit doit avoir une saveur piquante et salée. Il peut également avoir un goût mixte, quelque peu sucré et quelque peu salé.
- (c) Texture: Le produit doit présenter un niveau de viscosité approprié.

3.2.3 Défauts et tolérances

Le produit doit être pratiquement exempt de défauts tels que pépins, peaux, gravier ou de toute autre matière étrangère.

3.3 Classification des unités «défectueuses»

Tout récipient qui ne répond pas à une ou plusieurs des spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.2 doit être considéré comme «défectueux».

3.4 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions en matière de qualité requises à la section 3.2 lorsque le nombre d'unités «défectueuses» telles que définies à la section 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) des plans d'échantillonnage appropriés, avec un niveau de qualité acceptable (NQA) de 6,5.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Les régulateurs de l'acidité, antioxydants, exhausteurs de goût, conservateurs et stabilisateurs utilisés conformément aux tableaux I et II de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)³ dans la catégorie d'aliments 04.2.2.7 (Produits à base de légumes fermentés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté des catégories 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 et 12.9.2.3) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

4.2 Les aromatisants utilisés dans les produits couverts par cette norme doivent se conformer aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008)⁴.

5. CONTAMINANTS

Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent satisfaire aux limites maximales fixées pour ce produit dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)⁵.

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

6. HYGIÈNE

6.1 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)⁶ et des autres textes pertinents du Codex, comme le code d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes 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.

7. POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage du récipient

7.1.1 Remplissage minimal

- (a) Le récipient doit être rempli de sorte que le produit n'occupe pas moins de 90 pour cent (moins tout espace libre nécessaire selon les bonnes pratiques de fabrication) de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient correspond au volume d'eau distillée à 20 °C que contient le récipient une fois complètement rempli et fermé.
- (b) Les récipients souples doivent être remplis autant que le permet la pratique commerciale.

7.1.2 Classification des unités «défectueuses»

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.1.1 en ce qui concerne le remplissage minimal doit être considéré comme «défectueux».

7.1.3 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions en matière de qualité requises à la section 7.1.1 lorsque le nombre d'unités «défectueuses» telles que définies à la section 7.1.2 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) des plans d'échantillonnage appropriés avec un NQA de 6,5.

7.2 Poids minimum

Comme pour tout produit dont le poids indiqué n'est pas supérieur à 1 000 g, la tolérance permise doit être inférieure à 15 g. Comme pour tout produit dont le poids indiqué est compris entre 1 000 et 5 000 g, le poids net du produit ne doit pas être inférieur à 98,5 pour cent du poids indiqué. Comme pour tout produit dont le poids indiqué est supérieur à 5 000 g, le poids net du produit ne doit pas être inférieur à 99 pour cent du poids indiqué.

7.2.1 Classification des unités «défectueuses»

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications requises à la section 7.2 en ce qui concerne le remplissage minimal doit être considéré comme «défectueux».

7.2.2 Acceptation des lots

Un lot doit être considéré comme remplissant les conditions en matière de qualité requises à la section 7.2, lorsque le nombre d'unités «défectueuses» telles que définies à la section 7.2.1 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) des plans d'échantillonnage appropriés avec un NQA de 6,5.

8. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)⁸, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables.

8.1 Nom du produit

8.1.1 Le nom du produit doit être pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang).

8.1.2 Le nom du produit doit être étiqueté conformément aux lois nationales, afin que ses caractéristiques puissent être exprimées.

8.2 Étiquetage des récipients 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)⁹.

9. 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)¹⁰ se rapportant aux dispositions de cette Norme.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

-
- ¹ FAO et OMS. 1999. *Norme pour les sucres*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 212-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ² FAO et OMS. 2011. *Norme pour la sauce de poisson*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 302-2011. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ³ FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les additifs alimentaires*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 192-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁴ FAO et OMS. 2008. *Directives pour l'emploi des aromatisants*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 66-2008. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁵ 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.
- ⁶ FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- ⁷ 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.
- ⁸ 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.
- ⁹ 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.
- ¹⁰ FAO et OMS. 1999. *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 234-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.