

# 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 POUR LE BEURRE DE CACAO

CXS 86-1981

Adoptée en 1981. Révisée en 2001. Amendée en 2016, 2022.

### Amendements de 2022

Les amendements suivants ont été apportés au texte de la norme par suite des décisions prises lors de la quarante-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2022.

Page	Emplacement	Texte dans la version précédente	Texte dans la version amendée
3	Section 5.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail	<p>Les renseignements exigés à la section 5.1 de la présente norme et à la section 4 de la <i>Norme générale pour l'étiquetage de denrées alimentaires préemballées</i> 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, du conditionneur, du distributeur et/ou de l'importateur doivent figurer sur le récipient.</p> <p>Cependant, l'identification du lot, et 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.</p>	<p>L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la <i>Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail</i> (CXS 346-2021).</p>

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique exclusivement au beurre de cacao utilisé comme ingrédient dans la fabrication du chocolat et des produits chocolatés.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Définition du beurre de cacao

Le beurre de cacao est la graisse obtenue à partir de fèves de cacao présentant les caractéristiques suivantes:

- teneur en acides gras libres (exprimée en acide oléique): moins de 1,75 % m/m
- matières insaponifiables: moins de 0,7 % m/m, sauf dans le cas du beurre de cacao de pression où la teneur est moins de 0,35 % m/m

## 3. ADDITIFS ALIMENTAIRES

3.1 Aucun additif n'est autorisé dans ce produit.

### 3.2 Auxiliaire technologique

	<b>Limite maximale</b>
Hexane (62 °C – 82 °C)	1 mg/kg à l'exception du beurre de cacao de pression

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits conformes à la présente norme devraient être conformes aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010).

## 4. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente Norme soient préparés conformément aux sections pertinentes du *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et d'autres documents du Codex pertinents, tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

## 5. ÉTIQUETAGE

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

### 5.1 Nom de l'aliment

#### **Beurre de cacao**

Le nom de l'aliment doit être «*beurre de cacao*», toutefois le nom de «*beurre de cacao de pression*» peut être utilisé pour les produits conformes à la description de ce produit figurant à la section 2.1

### 5.2 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).

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

### 6.1 Détermination des acides gras libres

Selon la méthode IUPAC (1987) 2.201.

### 6.2 Détermination des matières insaponifiables

Selon la méthode IUPAC (1987) 2.401.

### 6.3 Détermination du plomb

Selon la méthode AOAC 934.07 ou méthode IUPAC (*Pure & Appl. Chem.*, **63**).