

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 LES LAITS EN POUDRE ET LA CRÈME EN POUDRE

CXS 207-1999

Cette norme a remplacé les normes pour le lait entier en poudre, le lait partiellement écrémé en poudre et le lait écrémé en poudre (A-5-1971) et pour la crème en poudre, la demi-crème en poudre et le lait en poudre riche en matière grasse (A-10-1971).

Adoptée en 1999. Amendée en 2010, 2013, 2014, 2016, 2018.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux laits et à la crème en poudre destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions figurant à la section 2 de la présente norme.

2. DESCRIPTION

Les laits et la crème en poudre sont des produits laitiers obtenus par élimination de l'eau contenue dans le lait ou la crème. La teneur en matière grasse et/ou en protéines du lait ou de la crème peut avoir été ajustée, uniquement pour satisfaire aux critères de composition énoncés à la section 3 de la présente norme, par l'addition et/ou le retrait de constituants du lait, d'une manière telle que cela ne modifie pas le rapport protéines de lactosérum/caséine du lait.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Lait et crèmes

Les produits du lait ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement des protéines:

- Rétentat du lait : Produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé;
- Perméat du lait : Produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenues dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration; et
- Lactose¹.

3.2 Composition

Crème en poudre

Teneur minimale en matière grasse laitière	42% m/m
Teneur maximale en eau ^(a)	5% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé ^(a)	34% m/m

Lait entier en poudre

Teneur en matière grasse laitière	minimale 26% et inférieure à 42% m/m
Teneur maximale en eau ^(a)	5% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé ^(a)	34% m/m

Lait partiellement écrémé en poudre

Teneur en matière grasse laitière	plus de 1,5% et moins de 26% m/m
Teneur maximale en eau ^(a)	5% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé ^(a)	34% m/m

Lait écrémé en poudre

Teneur maximale en matière grasse laitière	1,5% m/m
Teneur maximale en eau ^(a)	5% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé ^(a)	34% m/m

^(a) La teneur en eau ne comprend pas l'eau de cristallisation du lactose; la teneur en extrait sec dégraissé du lait comprend l'eau de cristallisation du lactose.

¹ Voir Norme pour les sucres (CXS 212-1999).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites fixées.

No SIN	Nom	Concentration maximale
Stabilisants		
331	Citrates de sodium	5 000 mg/kg seuls ou en combinaison exprimés en tant que substances
332	Citrates de potassium anhydres	
Agents raffermissants		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF
Régulateurs d'acidité		
339	Phosphates de sodium	5 000 mg/kg seuls ou en combinaison exprimés en tant que substances anhydres
340	Phosphates de potassium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
Émulsifiants		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	2500mg/kg
Antiagglomérants		
170(i)	Carbonate de calcium	10 000 mg/kg seuls ou en combinaison
341(iii)	Phosphate tricalcique	
343(iii)	Phosphate trimagnésien	
504(i)	Carbonate de magnésium	
530	Oxyde de magnésium	
551	Silice amorphe	
552	Silicate de calcium	
553	Silicate de magnésium	
554	Silicate d'aluminium sodique	256 mg/kg exprimés en tant qu'aluminium
Antioxydants		
300	Acide L-ascorbique	500 mg/kg exprimés en tant qu'acide
301	L-ascorbate de sodium ascorbique	
304	Palmitate d'ascorbyle	
320	Butyl-hydroxyanisol	100 mg/kg

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de contaminants prescrites pour ces produits dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour le lait dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) ainsi qu'aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait par le CAC.

6. HYGIÈNE

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), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CXC 57-2004) et des autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

Les produits doivent satisfaire 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. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) et la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CXS 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

7.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être:

- Crème en poudre
- Lait entier en poudre
- Lait partiellement écrémé en poudre
- Lait écrémé en poudre

Conformément aux facteurs de compositions énoncés à la section 3.2

Le lait partiellement écrémé en poudre peut porter la désignation «lait demi-écrémé en poudre» à condition que la teneur en matière grasse laitière ne dépasse pas 16 % m/m et ne soit pas inférieure à 14 % m/m.

Si la législation nationale l'autorise ou si le consommateur connaît le produit sous un autre nom dans le pays où il est vendu, le «lait entier en poudre» peut porter la désignation «lait non écrémé en poudre» et le lait écrémé en poudre peut porter la désignation «lait maigre en poudre».

7.2 Déclaration de la teneur en matière grasse laitière

Si le consommateur risque d'être induit en erreur par son omission, la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit i) en pourcentage de la masse, soit ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

7.3 Déclaration de la teneur en protéines du lait

La teneur en protéines du lait doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit i) en pourcentage de la masse, soit ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué, si l'absence d'une telle indication risque d'induire le consommateur en erreur.

7.4 Liste des ingrédients

Nonobstant les dispositions de la section 4.2.1 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les produits laitiers utilisés seulement aux fins de l'ajustement de la teneur en protéines n'ont pas besoin d'être déclarés.

7.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements requis à la section 7 de la présente norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent être indiqués sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Afin de vérifier la conformité à cette norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) correspondant aux dispositions de cette norme doivent être utilisées.

APPENDICE

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Les informations complémentaires ci-dessous ne modifient en rien les dispositions des sections précédentes, qui sont essentielles pour l'identité du produit, l'utilisation du nom de l'aliment et la sécurité sanitaire de l'aliment.

Autres facteurs de qualité

	Poudre de lait entier	Poudre de lait partiellement écrémé	Poudre de lait écrémé	Méthode
Acidité titrable	max 18,0	max 18,0	max 18,0	Voir CXS 234-1999
(ml-0,1 N NaOH/10 g d'extrait sec dégraissé)				Voir CXS 234-1999
Particules brûlées	Disque étalon max B	Disque étalon max B	Disque étalon max B	Voir CXS 234-1999
Indice de solubilité (ml)	max 1,0	max 1,0	max 1,0	Voir CXS 234-1999