

# 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 LES BOUILLONS ET CONSOMMÉS

CXS 117-1981

Adoptée en 1981. Révisée en 2001, 2015. Amendée en 2021.

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux bouillons, consommés (viande et volaille) et produits analogues désignés par un terme culinaire correspondant, destinés à la consommation directe et présentés soit sous une forme prête à la consommation, soit sous une forme condensée ou concentrée, surgelée ou déshydratée.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Définition du produit

#### 2.1.1 *Bouillons et consommés*

Les bouillons et consommés sont des préparations liquides claires, obtenues soit par cuisson dans de l'eau de substances appropriées riches en protéines ou leurs extraits et/ou hydrolysats, avec ou sans adjonction d'assaisonnements et/ou de substances aromatisantes, de graisses comestibles, de chlorure de sodium (sel), d'épices et de leurs extraits naturels ou distillats, ou de toute autre denrée alimentaire visant à améliorer la sapidité du produit, ainsi que des additifs autorisés à la section 4, soit par reconstitution d'un mélange équivalent d'ingrédients déshydratés conformément au mode d'emploi.

#### 2.1.2 *Bœuf*

Bœuf provenant de carcasses de bovins dont les ligaments principaux et la majorité des tissus graisseux ont été éliminés, avec une teneur moyenne en viande maigre apparente de 70 pour cent. Afin d'obtenir 35 mg de créatinine/l de bouillon de bœuf, 10 - 12 g de viande crue de bœuf sont nécessaires. Les variations de teneur en créatinine de la viande de bœuf modifient proportionnellement la quantité de viande de bœuf à mettre en œuvre.

#### 2.1.3 *Extrait de viande de bœuf*

L'extrait de viande de bœuf résulte de la concentration des composants de la viande crue solubles dans l'eau. Il est exempt d'albumine coagulable, de gélatine et de graisse.

Les normes de composition en extrait de viande de bœuf des alinéas 3.2.1.1 et 3.2.1.2 sont calculées sur la base d'un extrait de viande de bœuf à 60 pour cent d'extrait sec, sel ajouté déduit.

Teneur minimum en créatinine (sur l'extrait sec, sel ajouté déduit): 8,5 pour cent sur la base de la méthode de référence de l'AIIBP.

La variation de la teneur en extrait sec modifie proportionnellement la teneur en créatinine et la quantité d'extrait de viande crue de bœuf à mettre en œuvre.

#### 2.1.4 *Volaille*

La volaille peut consister en chair de volaille, graisse de volaille, carcasses éviscérées de volaille ou extraits de viande de volaille. Par volaille, on peut entendre le poulet, le canard, l'oie, la dinde et d'autres volatiles comme l'émeu, l'autruche, le gibier à plumes et les petits de ces espèces.

## 2.2 Modes de présentation

Les bouillons et consommés prêts à la consommation sont des produits destinés à être consommés en l'état, après avoir été réchauffés ou non.

Les bouillons et consommés condensés ou concentrés sont des produits liquides, semi-liquides ou pâteux qui permettent d'obtenir, après adjonction d'eau conformément au mode d'emploi, des préparations alimentaires conformes aux produits définis à l'alinéa 2.1.1 de la présente norme.

Les bouillons et consommés déshydratés sont des produits secs qui permettent d'obtenir, après reconstitution avec de l'eau conformément au mode d'emploi et après avoir été réchauffés ou non, des préparations alimentaires conformes aux produits définis à l'alinéa 2.1.1 de la présente norme.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Normes de pureté

Tous les ingrédients doivent être propres, sains et aptes à la consommation humaine. Ils doivent être conformes à la dernière édition des codes d'usages en matière d'hygiène. L'eau doit être de qualité potable conformément à la dernière édition des Directives de l'OMS pour la qualité de l'eau de boisson.

### 3.2 Normes de composition

Les spécifications ci-après s'appliquent au produit une fois préparé et prêt à la consommation conformément au mode d'emploi.

**3.2.1** Les bouillons de viande et les consommés de viande doivent être préparés à partir de viande de bovins et/ou d'extraits de viande de bœuf, avec ou sans adjonction de viande ou d'extraits de viande autre que celle d'origine bovine.

**3.2.1.1** Les bouillons de viande doivent contenir par litre:

Bœuf exprimé en viande fraîche	au minimum 10 g ou
ou	
Extrait de viande de bœuf:	au minimum 0,67 g
Chlorure de sodium:	au maximum 12,5 g

**3.2.1.2** Les consommés de viande doivent contenir par litre:

Bœuf exprimé en viande fraîche	au minimum 15 g ou
ou	
Extrait de viande de bœuf:	au minimum 1 g
Chlorure de sodium:	au maximum 12,5 g

**3.2.2** Les bouillons de volaille doivent contenir par litre:

Azote total	au minimum 100 mg
Chlorure de sodium	au maximum 12,5 g

**3.2.3** Les autres bouillons doivent contenir par litre:

Azote total	au minimum 50 mg
Chlorure de sodium	au maximum 12,5 g

### 3.3 Interdictions spécifiques

L'adjonction de créatinine en tant que telle aux produits visés par la présente norme n'est pas autorisée.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs de l'acidité, antiagglomérant (dans les produits déshydratés uniquement) antimoussants, antioxydants, colorants, émulsifiants, exaltateurs d'arôme, humectants, gaz de conditionnement, conservateurs, stabilisants édulcorants et épaississants utilisés conformément aux tableaux 1, 2 et 3 et seulement certains supports et agents d'enrobage du tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 12.5 (Soupes et bouillons), sa catégorie d'aliments mère et ses sous-catégories, sont acceptables pour emploi dans les aliments qui relèvent de cette norme.

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

## 5. HYGIÈNE

Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées des *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 doivent 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).

## 6. ÉTIQUETAGE

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

### 6.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être:

Bouillon de viande, lorsqu'il répond aux dispositions appropriées figurant aux alinéas 3.2.1 et 3.2.1.1.

Bouillon de bœuf, lorsqu'il répond aux dispositions appropriées figurant aux alinéas 3.2.1 et 3.2.1.1 et quand la teneur en créatinine totale provient de viande de bœuf.

Consommé de viande, lorsqu'il répond aux dispositions appropriées figurant aux alinéas 3.2.1 et 3.2.1.2.

Consommé de bœuf, lorsqu'il répond aux dispositions appropriées figurant aux alinéas 3.2.1 et 3.2.1.2 et quand la teneur en créatinine totale provient de viande de bœuf.

Bouillon de volaille, lorsqu'il répond aux dispositions appropriées figurant à l'alinéa 3.2.2.

Bouillon, lorsqu'il répond aux dispositions appropriées figurant à l'alinéa 3.2.3. Un adjectif qualificatif approprié ou le nom des ingrédients les plus importants peuvent faire partie de l'appellation.

## 6.2 Dispositions facultatives

Si le nombre de portions est indiqué, il doit l'être conformément aux unités suivantes:

Assiette	250 ml minimum
Bol	150 ml minimum
Tasse	100 ml minimum
Bouteille	40 ml minimum

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

### Échantillonnage

Le prélèvement d'échantillons doit être conforme aux *Directives générales sur l'échantillonnage* (CXG 50-2004).

### Dosage de la créatinine

Selon la méthode 2/5 de l'AIIBP, Révision 2000, CLHP du recueil officiel AIIBP de méthodes d'analyse (2001).

### Dosage de l'azote total

Selon la méthode 2/6 du recueil officiel AIIBP de méthodes d'analyse (février 1978).

Selon la méthode 928.08 de l'AOAC. Les produits en poudre ou déshydratés doivent parfois être reconstitués avant l'analyse.

### Dosage de l'azote aminé

Selon la méthode 2/7 du recueil officiel AIIBP de méthodes d'analyse (septembre 1985).

### Dosage du chlorure de sodium

Selon la méthode 2/4 du recueil officiel AIIBP de méthodes d'analyse, Révision 1998.

Selon la méthode 971.27 de l'AOAC (Méthode générale du Codex) fondée sur le dosage potentiométrique.