

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 GÉNÉRALE POUR LES MATIÈRES PROTÉIQUES DE SOJA

CXS 175-1989

Adoptée en 1989. Amendée en 2019.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux matières protéiques végétales (MPV) qui sont préparées à partir de soja (graines de *Glycine max.* L.), par divers procédés de séparation et d'extraction. Ces matières sont destinées à être utilisées par l'industrie de transformation dans des aliments exigeant une préparation ultérieure.

2. DESCRIPTION

Les matières protéiques de soja (MPS) auxquelles s'applique cette norme sont des produits alimentaires obtenus à partir de soja par réduction ou élimination de certains des principaux constituants non protéiques (eau, huile, glucides) de manière à obtenir une teneur protéique (N x 6,25) :

- comprise entre 50 % et 65 % dans le cas de la farine protéique de soja (FPS)
- comprise entre 65 % et 90 % dans le cas du concentré protéique de soja (CPS)
- égale ou supérieure à 90 % dans le cas de l'isolat protéique de soja (IPS)

La teneur protéique est calculée sur la base du poids sec, à l'exclusion des vitamines, sels minéraux, acides aminés et additifs alimentaires.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ ET FACTEURS NUTRITIONNELS

3.1 Matières premières

Des graines propres, saines, parvenues à maturité et séchées, essentiellement exemptes d'autres graines et de matières étrangères conformément aux bonnes pratiques de fabrication, ou des MPS à teneur protéique plus faible conformes aux spécifications de la présente norme.

3.2 Les MPS doivent se conformer aux facteurs de composition suivants :

3.2.1 La **teneur en eau** ne doit pas dépasser 10 % (m/m).

3.2.2 La **teneur en protéines brutes** (N x 6,25) doit être :

- comprise entre 50 % et 65 % dans le cas des FPS
- comprise entre 65 % et 90 % dans le cas des CPS
- égale ou supérieure à 90 % dans le cas des IPS

calculée sur la base du poids sec, à l'exclusion des vitamines, sels minéraux, acides aminés et additifs alimentaires.

3.2.3 Cendres

Le résidu en cendres résultant de l'incinération ne doit pas dépasser 8 % sur la base du poids sec.

3.2.4 Matière grasse

La teneur résiduelle en matière grasse doit être compatible avec les bonnes pratiques de fabrication.

3.2.5 La **teneur en fibres brutes** ne doit pas dépasser :

- dans le cas des FPS, 5 %
- dans le cas des CPS, 6 %
- dans le cas des IPS, 0,5 %

calculée sur la base du poids sec.

3.3 Ingrédients facultatifs

- a) glucides, y compris sucres
- b) graisses et huiles comestibles
- c) autres matières protéiques
- d) vitamines et sels minéraux
- e) sel
- f) fines herbes et épices

3.4 Facteurs nutritionnels

Le traitement devrait être contrôlé avec soin et suffisant pour garantir une saveur et une palatabilité optimales ainsi que pour limiter les facteurs tels qu'inhibiteurs de la trypsine, hémagglutinines, glucosinolates, etc., selon l'utilisation envisagée. Lorsqu'il est nécessaire de limiter l'activité des inhibiteurs de la trypsine dans un aliment, la concentration maximale admissible doit être définie en fonction du produit fini. Certaines MPS sont produites à basse température pour éviter une perte de solubilité des protéines ou d'activité enzymatique. Il faudrait évaluer la valeur nutritionnelle protéique de ces MPS à usage spécial après un traitement thermique appropriée. Le traitement ne doit pas être trop violent pour ne pas compromettre la valeur nutritive.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Auxiliaires technologiques

Au cours de la fabrication de MPS, on peut utiliser les catégories suivantes d'auxiliaires technologiques :

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).

- Régulateurs de l'acidité
- Agents antimoussants
- Agents de raffermissement
- Préparations enzymatiques
- Solvants d'extraction
- Agents antipoussière
- Agents de traitement de la farine
- Agents de contrôle de la viscosité

4.2 Additifs alimentaires

Aucun additif n'est autorisé dans ce produit à base de protéines de soja.

5. CONTAMINANTS

Les MPS doivent être exemptes de métaux lourds en concentrations susceptibles de présenter un danger pour la santé.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément aux sections pertinentes des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).

6.2 Dans la mesure compatible avec les bonnes pratiques de fabrication, les produits doivent être exempts de matières indésirables.

6.3 Quand il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit :

- a) doit être exempt de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé ;
- b) ne doit pas renfermer de substances provenant de microorganismes en quantités pouvant présenter un risque pour la santé ;
- c) ne doit pas renfermer d'autres substances toxiques en quantités pouvant présenter un risque pour la santé.

7. CONDITIONNEMENT

Les MPS doivent être emballées dans des récipients hygiéniques propres à conserver le produit dans des conditions d'hygiène et à l'abri de l'humidité pendant l'entreposage et le transport.

8. ÉTIQUETAGE

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

8.1 Nom du produit

8.1.1 Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit être :

- « farine protéique de soja » lorsque la teneur en protéines est comprise entre 50 % et 65 %.
- « concentré protéique de soja » lorsque la teneur en protéines est comprise entre 65 % et 90 %.
- « isolat protéique de soja » ou « protéine de soja isolée » lorsque la teneur en protéines est égale ou supérieure à 90 %.

8.1.2 Le nom peut comprendre un terme décrivant avec précision la forme physique du produit, par exemple « semoule » ou « morceaux ».

8.1.3 Quand la MPS est soumise à un procédé de texturisation, le nom du produit peut comprendre un qualificatif approprié, comme « texturée » ou « structurée ».

8.2 Liste des ingrédients

L'étiquette doit comporter la liste complète des ingrédients énumérés par ordre décroissant selon leur proportion ; toutefois, lorsque des vitamines et des sels minéraux ont été ajoutés, ces substances doivent être énumérées dans des groupes distincts, à savoir vitamines et sels minéraux respectivement, mais il n'est pas nécessaire de les déclarer dans ces groupes par ordre de proportion décroissante.

8.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements pour l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement ; toutefois, le nom du produit, le datage et les instructions d'entreposage, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballeur doivent figurer sur le récipient. L'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant, ou de l'emballeur peuvent cependant être remplacés par une marque d'identification, à condition que celle-ci puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

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) se rapportant aux dispositions de cette norme.