

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 NOIX DE COCO DESSÉCHÉE

CXS 177-1991

Adoptée en 1991. Révisée en 2011. Amendée en 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 version précédente	Texte dans la version amendée
5	Section 9.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail	Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur 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.	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).

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la noix de coco desséchée telle que définie à la section 2 ci-dessous. Cette norme ne s'applique pas aux produits salés, sucrés, aromatisés ou torréfiés.

2. DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

2.1.1 La noix de coco desséchée désigne le produit:

- (a) préparé à partir de l'amande de coco blanche, substantiellement saine, provenant de la noix entière (*Cocos nucifera* L.), ayant atteint un stade de développement convenable pour la transformation et n'ayant pas subi de traitement d'extraction d'huile, conformément à la section 3.2.4(c);
- (b) traité d'une façon appropriée, soumis à des processus de transformation tels que le décortilage, le hachage, l'épluchage, le lavage, le broyage, le séchage et le tamisage;
- (c) décrit aux points (a) et (b) dont l'huile a été partiellement extraite selon des moyens physiques appropriés, conformément à la section 3.2.4(c).

2.3 CALIBRAGE (optionnel)

La noix de coco desséchée peut être calibrée en fonction de sa granulométrie comme suit:

- (a) **Noix de coco desséchée « extra-fine »** - noix de coco desséchée dont au moins 90% en poids passe aisément au travers d'un tamis à mailles carrées mesurant 0,85 mm, mais dont au maximum 25% en poids passe au travers d'un tamis dont la dimension des mailles est de 0,50 mm.
- (b) **Noix de coco desséchée « fine »** - noix de coco desséchée dont au moins 80% en poids passe aisément au travers d'un tamis à mailles carrées mesurant 1,40 mm mais dont au maximum 20% en poids passe au travers d'un tamis à mailles carrées mesurant 0,71 mm.
- (c) **Noix de coco desséchée « moyenne »** - noix de coco desséchée dont au moins 90% en poids passe aisément au travers d'un tamis à mailles carrées mesurant 2,80 mm mais dont au maximum 20% en poids passe au travers d'un tamis à mailles carrées mesurant 1,40 mm.
- (d) **Noix de coco desséchée d'autres granulométries** - comprend tous les autres modes de présentation, notamment les « coupes-fantaisie » ou coupes spéciales (à savoir flocons tendres ou fins, tranches longues et fines, lanières extra-fantaisie, lanières longues, lanières standard, etc.).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

Noix de coco telle que définie à la section 2.1.

3.2 CRITÈRES DE QUALITÉ

3.2.1 Couleur et texture

La couleur doit aller du blanc naturel au blanc-crème pâle. La texture doit être caractéristique du produit.

3.2.2 Saveur

Le goût doit être caractéristique du produit, il doit être exempt de saveurs étrangères résultant d'une détérioration ou de l'absorption de substances étrangères.

3.2.3 Odeur

L'odeur doit être caractéristique du produit; il ne doit pas dégager d'odeur de moisi, de fromage, de fumé, de fermenté ou rance, et le produit ne doit présenter aucune odeur désagréable.

3.2.4 Propriétés physiques et chimiques

Paramètres	Exigences
(a) Acidité totale de l'huile extraite	≤ 0,3% m/m déterminée en tant qu'acide laurique
(b) Teneur en eau	≤ 4% m/m
(c) Teneur en huile	≥ 60% m/m pour la noix de coco desséchée telle que décrite à la section 2.1.1 (a) et (b)
	≥ 35 < 60% m/m pour la noix de coco desséchée telle que décrite à la section 2.1.1 (c)
(d) Teneur en cendres	≤ 2,5% m/m
(e) <u>Matières végétales étrangères:</u> Matières végétales sans danger associées au produit	≤ 15 fragments par 100 g
(f) <u>Matières étrangères:</u> Toute matière visible et/ou apparente qui n'est pas normalement associée au produit	Absence dans 100 g

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 DE LOTS

Un lot doit être considéré comme répondant aux spécifications applicables en matière de qualité définies à la section 3.2 lorsque le nombre des unités « défectueuses » définies à la section 3.3 ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié, tel que décrit à la section 10.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Les antioxydants et les conservateurs utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) pour la catégorie d'aliment 04.1.2.2 - Fruits secs peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.

4.2 L'antioxydant mentionné ci-dessous est aussi autorisé pour une utilisation dans les conditions de bonnes pratiques de fabrication, dans les produits visés par la présente norme.

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
330	Acide citrique	BPF

5. CONTAMINANTS

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

5.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 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), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les noix de coco desséchées* (CXC 4-1971) et d'autres documents

du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

- 6.2** 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).

7. POIDS ET MESURES

Les récipients doivent être aussi remplis que possible sans que cela nuise à la qualité du produit, et contenir la quantité déclarée sur l'étiquette.

8. EMBALLAGE, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

La noix de coco desséchée doit être emballée, transportée ou entreposée conformément au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les noix de coco desséchées* (CXC 4-1971).

9. ÉTIQUETAGE

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

9.1 NOM DU PRODUIT

- 9.1.1** Le nom du produit à indiquer sur l'étiquette doit être « Noix de coco desséchée » précédé ou suivi du nom commun ou de l'application usuelle légalement reconnue dans le pays de vente au détail.
- 9.1.2** Le nom doit indiquer la teneur en huile du produit conformément à la description figurant à la section 3.2.4(c).
- 9.1.3** Le cas échéant, le nom du produit peut préciser sa granulométrie, conformément aux descriptions qui figurent à la section 2.2.

9.2 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).

10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Disposition	Méthode	Principe	Type
Teneur en cendres	AOAC 950.49	Gravimétrie	I
Matières végétales étrangères	tel que décrites dans la norme	en comptant les matières étrangères à l'œil nu.	IV
Teneur en eau	AOAC 925.40	Gravimétrie (perte au séchage)	I
Teneur en huile	AOAC 948.22	Gravimétrie	I
Acidité totale de l'huile extraite	ISO 660:2009; ou AOCS Cd 3d-63 (09)	Tritrimétrie	I

DÉTERMINATION DES MATIÈRES VÉGÉTALES D'ORIGINE ÉTRANGÈRE

La détermination se fait en étalant 100 g d'échantillon en couche mince sur un fond blanc et en comptant les matières étrangères à l'œil nu.