



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

**CODEX
ALIMENTARIUS**
NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES

NORME DU
CODEX ALIMENTARIUS

**NORME RÉGIONALE
SUR LA PÂTE DE
SOJA FERMENTÉE (ASIE)**
CXS 298R-2009



ADOPTÉE EN 2009
AMENDÉE EN 2025

CXS 298R-2009

Historique de la Norme

Correction de 2026

Suite aux décisions prises lors de la quarante-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2023, “Norme pour” a été remplacé par “Norme sur” dans le titre et dans la présente Norme. Source: REP23/CAC, paragraphes 153 et 156.

Amendements de 2025

Suite aux décisions prises lors de la quarante-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius en novembre 2025, des amendements ont été apportés à la section 4 Additifs alimentaires dans un souci de cohérence avec la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995).

Cette publication a été remaniée et publiée en 2025.

Amendements de 2023

Suite aux décisions prises lors de la quarante-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2023, des amendements ont été apportés à la section 8.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail.

Amendée en 2020.

Amendement de 2016

La trente-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius, qui s'est tenue en juin 2016, a adopté l'amendement au Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, stipulant que la norme CXS 234-1999 serait la seule référence en matière de méthodes d'analyse et d'échantillonnage. Par conséquent, la section relative aux méthodes de cette norme a été incluse dans la norme CXS 234-1999 et par un amendement a été apporté à la section 9 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

Amendements apportés avant 2016:

Amendée en 2012 et 2013.

Adoptée en 2009.

1 Champ d'application

La présente Norme s'applique au produit décrit à la section 2 Description et destiné à la consommation directe, y compris à la restauration collective ou, le cas échéant, au reconditionnement. Elle ne vise pas les produits destinés à une transformation ultérieure.

2 Description

2.1 Définition du produit

La pâte de soja fermentée est un aliment fermenté dont le principal ingrédient est le soja. Ce produit consiste en une pâte possédant diverses propriétés physiques, sous la forme de soja semi-solide et partiellement pressé, fabriqué à partir des ingrédients décrits aux sections 3.1.1 Ingrédients de base et 3.1.2 Ingrédients facultatifs selon les procédés ci-après:

- i) On fait fermenter des fèves de soja bouillies ou cuites à la vapeur, ou le mélange de fèves de soja et de céréales bouillies ou à la vapeur, en y ajoutant des microorganismes existant à l'état naturel ou cultivés;
- ii) On les mélange avec du sel ou de la saumure et autres;
- iii) On soumet à maturation le mélange pendant un certain temps jusqu'à ce que la qualité du produit soit conforme aux prescriptions énoncées à la section 3.2 Facteurs de qualité; et
- iv) On traite le produit par la chaleur ou par d'autres moyens appropriés, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'en empêcher la détérioration.

3 Facteurs essentiels de composition et de qualité

3.1 Composition

3.1.1 Ingrédients de base

- i) fèves de soja
- ii) sel
- iii) eau potable
- iv) micro-organismes existant à l'état naturel ou cultivés (*Bacillus* spp. et/ou *Aspergillus* spp., qui ne sont ni pathogènes ni toxigènes)

3.1.2 Ingrédients facultatifs

- i) céréales et/ou farine (blé, riz, orge, etc.)
- ii) levures et/ou extraits de levure
- iii) *Lactobacillus* et/ou *Lactococcus*
- iv) alcool distillé dérivé de produits agricoles (tapioca, canne à sucre, patate douce, etc.)
- v) sucres

- vi) sirop d'amidon
- vii) matières premières aromatisantes naturelles (poudre ou extrait de poissons ou d'algues séchés, épices et herbes aromatiques, etc.)

3.2 Facteurs de qualité

Tableau 1

	Pâte de soja fermentée fabriquée à partir de fèves de soja uniquement	Pâte de soja fermentée fabriquée à partir de fèves de soja et de céréales
Azote total (w/w)*	1,6 % au minimum	0,6 % au minimum
Azote aminé (w/w)	0,3 % au minimum	0,12 % au minimum
Humidité (w/w)	60 % au maximum	

Note:

* On utilise un facteur de conversion de l'azote de 5,71.

Le produit doit avoir la saveur, l'odeur, la couleur et la texture caractéristiques du produit.

3.3 Classification des «articles défectueux»

Tout récipient qui ne satisfait pas aux critères de qualité applicables, tels que définis à la section 3.2 Facteurs de qualité, doit être considéré comme «défectueux».

3.4 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme satisfaisant aux critères de qualité applicables mentionnés à la section 3.2 Facteurs de qualité, lorsque le nombre d'«articles défectueux», tels que définis à la section 3.3 Classification des «articles défectueux», ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) des plans d'échantillonnage appropriés.

4 Additifs alimentaires

Les régulateurs de l'acidité, les antioxydants, les conservateurs et les édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)¹ dans la catégorie d'aliments 12.9.1 Pâte de soja fermenté (par exemple miso) et les régulateurs de l'acidité, antioxydants, colorants, exaltateurs d'arôme, conservateurs, stabilisants et édulcorants énumérés au tableau III de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente Norme.

4.1 Auxiliaires technologiques

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits visés par la présente Norme doivent être conformes aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010)².

5 Contaminants

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)³.

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

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)⁴ et aux autres textes pertinents du Codex tels que le code d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)⁵.

7 Poids et mesures

7.1 Remplissage minimal

Le produit doit remplir le récipient jusqu'à au moins 90 pour cent (non compris le vide nécessaire entre le contenu et le couvercle, selon les bonnes pratiques de fabrication) de sa capacité en eau. La capacité en eau du récipient est la quantité d'eau distillée à 20 °C que peut contenir le récipient scellé une fois complètement rempli. Compte tenu des différentes caractéristiques du produit, le remplissage minimal pourrait ne pas être applicable à certains types de produits.

7.2 Classification des articles défectueux

Tout récipient qui ne satisfait pas au critère de remplissage minimal énoncé à la section 7.1 Remplissage minimal doit être considéré comme «défectueux».

7.3 Acceptation des lots

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1 Remplissage minimal lorsque le nombre d'«articles défectueux», tels que définis à la section 7.2 Classification des articles défectueux ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié.

8 Étiquetage

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)⁶.

8.1 Nom du produit

Le produit doit être désigné par le nom «pâte de soja fermentée». D'autres noms peuvent être utilisés dans la mesure où la législation nationale du pays où l'aliment est consommé le permet. Le nom du produit doit comprendre le nom d'un ingrédient qui le caractérise.

8.2 Allégation relative au terme «halal»

Les allégations relatives à la pâte de soja fermentée «halal» doivent être conformes à la section appropriée des *Directives générales pour l'utilisation du terme "halal"* (CXG 24-1997)⁷.

8.3 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)⁸.

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)⁹ se rapportant aux dispositions de cette Norme.

Textes cités dans le document

- 1 *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995).
- 2 *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010).
- 3 *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).
- 4 *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).
- 5 *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).
- 6 *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).
- 7 *Directives générales pour l'utilisation du terme "halal"* (CXG 24-1997).
- 8 *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).
- 9 *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandée* (CXS 234-1999).

Codex Alimentarius

Recueil de normes alimentaires internationales élaborées dans le but de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.

Les normes du Codex sont adoptées par la Commission du Codex Alimentarius, organisme intergouvernemental composé de 189 membres, créé par la FAO et l'OMS. Ces normes sont reconnues par l'Organisation mondiale du commerce comme la référence en matière de sécurité sanitaire des aliments commercialisés à l'échelle internationale.

Secrétariat du Codex Alimentarius
Contacts

codex@fao.org
codexalimentarius.org
x.com/FAOWHOCodex
youtube.com/@UNFAO

Organisation des Nations Unies pour
l'alimentation et l'agriculture
Rome (Italie)

FAO et OMS. 2026. *Norme régionale sur la pâte de soja fermentée (Asie)*.
Norme du Codex Alimentarius, No. CXS 298R-2009. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd9079fr>

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.



Certains droits réservés. Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution-Utilisation non commerciale 4.0 International ([CC BY-NC 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)).