# NORME RÉGIONALE POUR LE HALVA AVEC TAHINÉ

**CODEX STAN 309R-2011**

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au halva avec tahiné tel que défini à la section 2.

## 2. DÉFINITIONS

### 2.1 Halva avec tahiné

On entend par «Halva avec tahiné» un produit obtenu à partir de tahiné, de sucres naturels et d'autres ingrédients, dont la composition est donnée à la section 3, soumis à traitement thermique. La texture peut être compacte ou friable (halva friable).

### 2.2 Tahiné

Un produit alimentaire obtenu en broyant des graines de sésame, décortiquées et grillées.

### 2.3 Sucres naturels

Glucides naturels comme le saccharose, le glucose et le fructose ou un mélange de ces glucides.

### 2.4 Extrait de saponaire officinale

Une substance extraite de l'écorce, des feuilles ou racines de saponaire (Saponaria officinalis). Elle est communément connue sous le nom de saponaire officinale ou saponine.

## 3. INGRÉDIENTS ET FACTEURS DE QUALITÉ

### 3.1 Ingrédients de base

3.1.1 Tahiné

3.1.2 Sucres naturels

3.1.3 Extrait de saponaire officinale ou substituts autorisés

### 3.2 Ingrédients facultatifs

Les ingrédients facultatifs suivants peuvent être utilisés:

3.2.1 Amandes, pistaches, noix, fruits secs et/ou poudre de cacao.

### 3.3 Facteurs de qualité

3.3.1 Toutes les matières premières utilisées dans le processus de production doivent être conformes aux normes prévues pour chacune d'entre elles.

3.3.2 Le produit doit être exempt de goût ou d'odeur de rance ou de toute saveur étrangère.

3.3.3 Le produit doit être exempt d'insectes, de parties ou de sécrétions d'insectes.

3.3.4 Le produit doit conserver ses caractéristiques naturelles, l'huile ne devant pas s'en séparer. Il doit également être dépourvu de taches blanches ou foncées.

3.3.5 Le produit doit être d'une texture compacte facile à couper.

3.3.6 Le taux d'acidité, exprimé en acide citrique, ne doit pas dépasser 0,2 pour cent du poids du produit

3.3.7 La teneur en cendres insolubles dans l'acide ne doit pas dépasser 2 pour cent du poids sec. La teneur en cendres insolubles dans l'acide ne doit pas dépasser 0,2 pour cent du poids.

3.3.8 Le taux de matière grasse (huile de sésame) ne doit pas être inférieur à 25 pour cent du poids.

Adoptée 2011. Sous réserve d'approbation par le CCFL, CCFA et CCMAS.

## 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Seuls les régulateurs de l'acidité et émulsifiants inclus au tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.

### 4.2 Aromatisants

Les aromatisants sont autorisés dans les aliments conformes à cette norme, à condition qu'ils soient utilisés en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication et les *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CAC/GL 66-2008).

## 5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la N*orme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments destinés à la consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

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 de préparer et de manipuler les produits visés par la présente norme conformément aux sections appropriées du *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et d'autres textes pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages .

Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément avec les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

## 7. CONDITIONNEMENT, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

Lors du conditionnement, du transport et de l'entreposage, les éléments suivants doivent être pris en compte:

### 7.1 Conditionnement

Le halva avec tahiné doit être conditionné dans des récipients appropriés qui doivent être hermétiquement fermés qui le protègent de l'humidité et de la contamination et empêchent tout contact du produit avec les matériaux d'emballage.

### 7.2 Transport

Les moyens de transport utilisés doivent garantir la protection du produit des différents facteurs climatiques qui pourraient l'endommager ou en altérer les caractéristiques.

### 7.3 Entreposage

Le produit doit être entreposé dans un local bien ventilé et loin de toute source de chaleur, du soleil et de toute autre matière qui pourrait le contaminer.

## 8. ÉTIQUETAGE

L'étiquetage doit être conforme aux dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985).

Le nom du produit aux fins de l'étiquetage sera: **"**Halva avec tahiné ", "Halva Shamia" ou "Halva**"**

Les ingrédients facultatifs seront mentionnés à côté du nom du produit.

L'étiquette ne peut pas être appliquée directement sur le produit.

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

Á compléter.