

NORME DU CODEX POUR LA FARINE COMESTIBLE DE MANIOC

CODEX STAN 176-1989

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la farine de manioc destinée à la consommation humaine directe, obtenue par la transformation de manioc comestible (*Manihot esculenta* Crantz).

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

La farine comestible de manioc (*Manihot esculenta* crantz) est le produit obtenu à partir de flocons de manioc ou d'une pâte de manioc séché par procédé de pilage, mouture ou broyage, suivi d'un passage au tamis visant à séparer la fibre de la farine. Dans le cas de farine comestible de manioc préparée à partir de manioc amer (*Manihot Utilissima* Pohl), la détoxification s'effectue en laissant tremper les tubercules dans l'eau pendant plusieurs jours, avant de les faire sécher sous forme de tubercule entière, tubercule pilée (pâte) ou en morceaux.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Facteurs de qualité – critères généraux

- 3.1.1 La farine comestible de manioc doit être saine, propre à la consommation humaine et de qualité alimentaire.
- 3.1.2 La farine comestible de manioc doit être exempte d'odeurs et de goûts anormaux ainsi que d'insectes vivants.
- 3.1.3 La farine comestible de manioc doit être exempte de souillures (impuretés d'origine animale, y compris les insectes morts) en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine.

3.2 Facteurs de qualité – critères spécifiques

3.2.1 Teneur en eau 13,0 % m/m maximum

Une teneur moindre en eau peut être exigée pour certaines destinations, compte tenu du climat, de la durée du transport et de celle du stockage. Les gouvernements acceptant la norme sont priés d'indiquer et de justifier les critères applicables dans leur pays.

4. CONTAMINANTS

4.1 Contaminants

Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

4.2 Résidus de pesticides

Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

5. HYGIENE

- 5.1 Il est recommandé que le produit visé par les provisions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections applicables du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.
- 5.2 Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières indésirables.

- 5.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit doit être:
- exempt de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé;
 - exempt de parasites susceptibles de présenter un risque pour la santé;
 - exempt de substances provenant de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

6. CONDITIONNEMENT

- 6.1 La farine de manioc doit être emballée dans des conteneurs préservant les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit.
- 6.2 Les conteneurs, y compris le matériaux d'emballage, doivent être fabriqués avec des matériaux sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable.
- 6.3 Lorsque le produit est emballé dans des sacs, ceux-ci doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

7. ETIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

- 7.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être «farine comestible de manioc».

7.2 Étiquetage des conteneurs non destinés à la vente au détail

Les renseignements sur les conteneurs non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le conteneur, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent figurer sur le conteneur. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

APENDICE

Dans le cas où l'on indique plus d'une limite d'un facteur et/ou plus d'une méthode d'analyse, il est vivement recommandé de spécifier la limite appropriée et la méthode d'analyse.

Facteur/Description	Limite maximale	Méthode d'analyse
FIBRE BRUTE	MAX: 2,0 %	ISO 5498 (1981) –Détermination de la teneur en fibre brute – Séparation B.S. par filtrage dans des filtres de papier – Méthode générale
CENDRES	MAX: 3,0 %	Méthode ISO 2171 (1980) – Céréales, légumes secs et produits dérivés – Détermination de la teneur en cendre (Méthode de Type I)
ADDITIFS ALIMENTAIRES	Conforme à la législation nationale du pays où le produit est vendu	Pas de méthode définie
DIMENSION DES PARTICULES		Pas de méthode définie
■ Farine fine	MIN: 90 % doit passer au travers d'un tamis de 0,60 mm	
■ Farine à gros grains	MIN: 90 % doit passer au travers d'un tamis de 1,20 mm	