

NORME CODEX POUR UN MÉLANGE DE LAIT CONCENTRÉ ÉCRÉMÉ ET DE GRAISSE VÉGÉTALE

CODEX STAN 250-2006

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale, également désigné mélange de lait écrémé concentré non sucré et de graisse végétale destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description figurant à la Section 2 ci-dessous.

2. DESCRIPTION

Un mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale est un produit obtenu par recombinaison des constituants du lait et d'eau potable ou par élimination partielle de l'eau et adjonction d'huile végétale comestible, de graisse végétale comestible ou d'une combinaison des deux, en conformité avec les critères de composition énoncés à la Section 3 de la présente norme.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Lait écrémé et laits écrémés en poudre¹, autres extraits secs du lait écrémé et graisses/huiles¹ végétales comestibles.

Les produits laitiers ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement de la teneur en protéines:

- Rétentat du lait Le rétentat du lait est un produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé;
- Perméat du lait Le perméat du lait est un produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenue dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration; et

—Lactose¹

3.2 Ingrédients autorisés

- Eau potable
- Chlorure de sodium et/ou chlorure de potassium en tant que succédanés du sel

3.3 Substances nutritives autorisées

Lorsque les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs aux aliments* (CAC/GL 09-1987) le permettent, les teneurs maximales et minimales en vitamines A, D et autres substances nutritives, le cas échéant, devraient être prescrites par la législation nationale en fonction des besoins de chaque pays y compris, s'il y a lieu, l'interdiction d'utiliser certaines substances nutritives.

3.4 Composition

Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale

Teneur minimale en matière grasse	7,5 % m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé du lait ²	17,5 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait ²	34 % m/m

Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré écrémé et de graisse végétale

Teneur minimale en matière grasse	> 1 % et < 7,5 % m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé du lait ²	19 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé du lait ²	34 % m/m

¹ Voir les dispositions des normes Codex concernant ces produits.

² La teneur en extrait sec dégraissé du lait comprend l'eau de cristallisation du lactose.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les dispositions ci-après sont subordonnées à l'approbation du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et à leur incorporation dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires*.

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et ce, uniquement dans les limites fixées.

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Émulsifiants		
322	Lécithines	Limitée par les BPF
Stabilisants		
331i	Citrate biacide de sodium	Limitée par les BPF
331iii	Citrate trisodique	Limitée par les BPF
332i	Citrate biacide de potassium	Limitée par les BPF
332ii	Citrate tripotassique	Limitée par les BPF
333	Citrate de calcium	Limitée par les BPF
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF
Régulateurs de l'acidité		
170i	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
339i	Orthophosphate monosodique	4 400 mg/kg, seul ou en combinaison, en tant que phosphore
339ii	Orthophosphate disodique	
339iii	Orthophosphate trisodique	
340i	Orthophosphate monopotassique	
340ii	Orthophosphate dipotassique	
340iii	Orthophosphate tripotassique	
341i	Orthophosphate monocalcique	
341ii	Orthophosphate dicalcique	
341iii	Orthophosphate tricalcique	
450i	Diphosphate disodique	
450ii	Diphosphate trisodique	
450iii	Diphosphate tétrasodique	
450v	Diphosphate tétrapotassique	
450vi	Diphosphate dicalcique	
450vii	Diphosphate biacide de calcium	
451i	Triphosphate pentasodique	
451ii	Triphosphate pentasodique	
452i	Polyphosphate de sodium	
452ii	Polyphosphate de potassium	
452iii	Polyphosphate de sodium-calcium	
452iv	Polyphosphate de calcium	
452v	Polyphosphate d'ammonium	
500i	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500ii	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
500iii	Sesquicarbonate de sodium	Limitée par les BPF
501i	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501ii	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
Épaississants		

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
407	Carragenane et sels Na, K, NH ₄ , Ca et Mg (et furcellerane)	Limitée par les BPF
407a	Algue eucheuma transformée	Limitée par les BPF

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires 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 du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CAC/RCP 57-2004) et des autres textes pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires* (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

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

7.1 Nom du produit

Le produit doit être désigné:

- Mélange de lait concentré écrémé et de graisse végétale; ou
- Mélange de lait à faible teneur en matière grasse concentré écrémé et de graisse végétale.

D'autres noms peuvent être utilisés si cela est autorisé par la législation nationale du pays de vente.

7.2 Déclaration de la teneur totale en matière grasse

La teneur totale en matière grasse doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par portion tels qu'ils figurent sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

La présence de graisse et/ou d'huile végétale comestible doit être précisée sur l'étiquette. Lorsque cela est requis par le pays de vente au détail, le nom courant du végétal dont la graisse ou l'huile sont extraites doit figurer dans le nom du produit ou être précisé.

7.3 Déclaration de la teneur en protéines du lait

La teneur en protéines du lait doit être déclarée d'une manière acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par portion tels qu'ils figurent sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.4 Liste des ingrédients

Nonobstant les dispositions de la Section 4.2.1 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985), les produits laitiers uniquement utilisés aux fins d'ajustement de la teneur en protéines ne doivent pas être déclarés.

7.5 Mise en garde

L'étiquette doit préciser que le produit ne doit pas être utilisé comme préparation pour nourrissons. Par exemple: «NE CONVIENT PAS AUX NOURRISSONS».

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir CODEX STAN 234-1999.