

NORME RÉGIONALE POUR LE TAHINÉ¹**CODEX STAN 259-R - 2007****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique au tahiné, tel que défini à la section 2 ci-dessous, destiné à la consommation directe.

2. DESCRIPTION**2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

Le tahiné est un produit obtenu par broyage de graines de sésame mûres, grillées et décortiquées de l'espèce *Sesame indicum* L.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 INGRÉDIENTS DE BASE**

Graines de sésame.

3.2 FACTEURS DE QUALITÉ GÉNÉRAUX

Le produit final doit remplir les conditions générales suivantes:

- 3.2.1 Les graines de sésame utilisées pour la fabrication du tahiné doivent être conformes à la norme les visant et être saines et propres à la consommation humaine.
- 3.2.2 Le produit doit avoir une saveur naturelle distinctive et ne présenter aucune rancidité.
- 3.2.3 La couleur et la texture du produit doivent devenir homogènes et ne présenter aucune agglomération.
- 3.2.4 Le produit doit être exempt de matières étrangères.
- 3.2.5 Le produit doit être exempt de saveurs artificielles, d'agents de remplissage, d'agents de coloration et de blanchiment (c'est-à-dire: dioxyde de titane).

3.3 FACTEURS DE QUALITÉ SPÉCIFIQUES

Présenté comme prêt à consommer, conformément au mode d'emploi, le produit final doit être conforme aux spécifications suivantes:

- 3.3.1 Teneur maximale en humidité: 1,5 pour cent.
- 3.3.2 Teneur minimale en protéine: 25 pour cent.
- 3.3.3 Teneur minimale en matières grasses: 45 pour cent, sous forme d'huile de sésame uniquement.
- 3.3.4 Teneur maximale en cendres totales: 3,5 pour cent.
- 3.3.5 Teneur maximale en cendres non solubles dans l'acide: 0,3 pour cent (m/m).
- 3.3.6 Teneur maximale en acidité d'huile extraite: 1,8 pour cent, sous forme d'acide oléique.

¹ La section sur les méthodes d'analyse sera examinée par la Commission après leur approbation par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

4. CONTAMINANTS

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

5. HYGIÈNE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires (CAC/RCP 1-1969) et à d'autres textes pertinents du Codex, comme les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

5.2 Le produit doit 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).

6. CONDITIONNEMENT ET ENTREPOSAGE

6.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent la qualité sanitaire, nutritionnelle et organoleptique du produit final.

6.2 Le produit doit être entreposé dans un local bien ventilé et protégé de la chaleur directe et de la contamination.

7. POIDS ET MESURES

7.1 CONTENU DU RÉCIPIENT

7.1.1 Remplissage minimum

Le récipient doit être rempli du produit, le produit n'occupant pas moins de 90 pour cent de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient est le volume d'eau distillée à 20 °C qu'il peut contenir lorsqu'il est rempli.

8. ÉTIQUETAGE

Le produit doit être étiqueté conformément aux dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

8.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être «tahiné».

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE²

² A finaliser.