

**NORME CODEX POUR LES BOUILLONS ET CONSOMMÉS**  
**(CODEX STAN 117-1981, Rév. 2-2001)**

## 1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux bouillons, consommés (viande et volaille) et produits analogues désignés par un terme culinaire correspondant, destinés à la consommation directe et présentés soit sous une forme prête à la consommation, soit sous une forme condensée ou concentrée, surgelée ou déshydratée.

## 2 DESCRIPTION

### 2.1 Définition du produit

#### 2.1.1 Bouillons et consommés

Les bouillons et consommés sont des préparations liquides claires, obtenues soit par cuisson dans de l'eau de substances appropriées riches en protéines ou leurs extraits et/ou hydrolysats, avec ou sans adjonction d'assaisonnements et/ou de substances aromatisantes, de graisses comestibles, de chlorure de sodium (sel), d'épices et de leurs extraits naturels ou distillats, ou de toute autre denrée alimentaire visant à améliorer la sapidité du produit, ainsi que des additifs autorisés à la section 4, soit par reconstitution d'un mélange équivalent d'ingrédients déshydratés conformément au mode d'emploi.

#### 2.1.2 Bœuf

Bœuf provenant de carcasses de bovins dont les ligaments principaux et la majorité des tissus graisseux ont été éliminés, avec une teneur moyenne en viande maigre apparente de 70 %.

Afin d'obtenir 35 mg de créatinine/l de bouillon de bœuf, 10 - 12 g de viande crue de bœuf sont nécessaires. Les variations de teneur en créatinine de la viande de bœuf modifient proportionnellement la quantité de viande de bœuf à mettre en œuvre.

#### 2.1.3 Extrait de viande de bœuf

L'extrait de viande de bœuf résulte de la concentration des composants de la viande crue solubles dans l'eau. Il est exempt d'albumine coagulable, de gélatine et de graisse.

Les normes de composition en extrait de viande de bœuf des alinéas 3.2.1.1. et 3.2.1.2. sont calculées sur la base d'un extrait de viande de bœuf à 60 % d'extrait sec, sel ajouté déduit.

Teneur minimum en créatinine (sur l'extrait sec, sel ajouté déduit): 8,5 % sur la base de la méthode de référence de l'AIIBP.

La variation de la teneur en extrait sec modifie proportionnellement la teneur en créatinine et la quantité d'extrait de viande crue de bœuf à mettre en œuvre.

#### 2.1.4 Volaille

La volaille peut consister en chair de volaille, graisse de volaille, carcasses éviscérées de volaille ou extraits de viande de volaille. Par volaille, on peut entendre le poulet, le canard, l'oie, la dinde et d'autres volatiles comme l'émeu, l'autruche, le gibier à plumes et les petits de ces espèces.

## 2.2 Modes de présentation

2.2.1 Les bouillons et consommés prêts à la consommation sont des produits destinés à être consommés en l'état, après avoir été réchauffés ou non.

2.2.2 Les bouillons et consommés condensés ou concentrés sont des produits liquides, semi-liquides ou pâteux qui permettent d'obtenir, après adjonction d'eau conformément au mode d'emploi, des préparations alimentaires conformes aux produits définis à l'alinéa 2.1.1. de la présente norme.

2.2.3 Les bouillons et consommés déshydratés sont des produits secs qui permettent d'obtenir, après reconstitution avec de l'eau conformément au mode d'emploi et après avoir été réchauffés ou non, des préparations alimentaires conformes aux produits définis à l'alinéa 2.1.1. de la présente norme.

### 3 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

#### 3.1 Normes de pureté

Tous les ingrédients doivent être propres, sains et aptes à la consommation humaine. Ils doivent être conformes à la dernière édition des "Codes d'usage internationaux recommandés en matière d'hygiène". L'eau doit être de qualité potable conformément à la dernière édition des Directives de l'OMS pour la qualité de l'eau de boisson.

#### 3.2 Normes de composition

Les spécifications ci-après s'appliquent au produit une fois préparé et prêt à la consommation conformément au mode d'emploi.

3.2.1 Les bouillons de viande et les consommés de viande doivent être préparés à partir de viande de bovins et/ou d'extraits de viande de bœuf, avec ou sans adjonction de viande ou d'extraits de viande autre que celle d'origine bovine.

3.2.1.1 Les bouillons de viande doivent contenir par litre:

Bœuf exprimé en viande fraîche:	au minimum 10 g ou
Extrait de viande de bœuf:	au minimum 0,67 g
Chlorure de sodium:	au maximum 12,5 g

3.2.1.2 Les consommés de viande doivent contenir par litre:

Bœuf exprimé en viande fraîche -:	au minimum 15 g ou
Extrait de viande de bœuf:	au minimum 1 g
Chlorure de sodium:	au maximum 12,5 g

3.2.2 Les bouillons de volaille doivent contenir par litre:

Azote total	au minimum 100 mg
Chlorure de sodium	au maximum 12,5 g

3.2.3 Les autres bouillons doivent contenir par litre:

Azote total	au minimum 50 mg
Chlorure de sodium	au maximum 12,5 g

#### 3.3 INTERDICTIONS SPÉCIFIQUES

L'adjonction de créatinine en tant que telle aux produits visés par la présente norme n'est pas autorisée.

### 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

#### 4.1 RÉGULATEURS D'ACIDITÉ

Tout régulateur d'acidité figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005).

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation)
514	Sulfates de sodium	Limitée par les BPF
574	Acide gluconique-D	
339	Phosphates de sodium	1000 mg/kg (somme des phosphates, exprimée en tant que P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340	Phosphates de potassium	
450i	Diphosphate disodique	
450ii	Diphosphate trisodique	
450iii	Diphosphate tétrasodique	
450iv	Diphosphate dipotassique	
450v	Diphosphate tétrapotassique	
451i	Triphosphate pentasodique	
451ii	Triphosphate pentapotassique	
452i	Polyphosphate de sodium	
452ii	Polyphosphate de potassium	

#### 4.2 ANTIAGGLOMÉRANTS (dans les produits déshydratés seulement)

Tout antiagglomérant figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005).

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation)
341	Phosphates de calcium	3 g/kg sur l'extrait sec

#### 4.3 ANTIMOUSSANTS

Tout antimoussant figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005).

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation)
900a	Diméthylpolysiloxane	10 mg/kg
570	Acides gras	Limitée par les BPF

#### 4.4 ANTIOXYGÈNES

Tout antioxygène figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005).

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation)
304	Palmitate d'ascorbyle	200 mg/kg, seuls ou en combinaison
305	Stéarate d'ascorbyle	
306	Mélange concentré de tocophérols	50 mg/kg, seuls ou en combinaison
307	Alpha-tocophérol	
310	Gallate de propyle	200 mg/kg, seuls ou en combinaison
319	Butylhydroquinone tertiaire (TBHQ)	
320	Hydroxyanisole butylé (BHA)	
321	Hydroxytoluène butylé (BHT)	

#### 4.5 COLORANTS

Tout colorant figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005).

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation)
100i	Curcumine	50 mg/kg
101i	Riboflavine	200 mg/kg
141i	Complexe chlorophylle-cuivre	400 mg/kg
102	Tartrazine	50 mg/kg
104	Jaune de quinoléine	
110	Jaune soleil FCF	
120	Carmins	
122	Azorubine	
124	Ponceau 4R	
129	Rouge allura AC	
132	Indigotine	
133	Bleu brillant FCF	
150c	Caramel III – procédé à l'ammoniaque	
150d	Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	3000 mg/kg
160a(ii)	Extraits naturels	50 mg/kg, seuls ou en combinaison
160e	Bêta-apo-caroténal	
160f	Acide Bêta-apo-8' caroténique, ester méthylique ou éthylique	

#### 4.6 EMULSIFIANTS, STABILISANTS, ÉPAISSISSANTS

Tout émulsifiant, stabilisant ou épaississant figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005).

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation)
432	Monolaurate de polyoxyéthylène(20) sorbitane	1 g/kg, seuls ou en combinaison
433	Monooléate de polyoxyéthylène(20) sorbitane	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène(20) sorbitane	
435	Monoestéarate de polyoxyéthylène(20) sorbitane	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène(20) sorbitane	
450vi	Diphosphate dicalcique	3 g/kg (somme des phosphates exprimée en tant que P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452iv	Polyphosphate de calcium	
472d	Esters tartriques de mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF
473	Esters de saccharose d'acides gras	2 g/l
474	Saccharoglycérides	
1421	Acétate d'amidon estérifié avec de l'acétate de vinyle	Limitée par les BPF

#### 4.7 ARÔMES ET AROMATISANTS

4.7.1	Arômes naturels, substances aromatisantes naturelles et arômes identiques aux substances naturelles	Limitée par les BPF
4.7.2	Arômes artificiels	
4.7.3	Mélange préparé pour ses propriétés aromatisantes et fabriqué à partir d'ingrédients ou de mélanges d'ingrédients dont l'utilisation dans les denrées alimentaires est autorisée, ou qui sont présents naturellement dans les denrées alimentaires et qui sont obtenus par traitement autorisé pour la préparation d'aliments destinés à la consommation humaine.	

#### 4.8 EXALTATEURS D'ARÔME

Tout exaltateur d'arôme figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005).

#### 4.9 HUMECTANT

Tout humectant figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005).

#### 4.10 GAZ DE CONDITIONNEMENT

Tout gaz de conditionnement figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005).

#### 4.11 AGENTS DE CONSERVATION

Tout agent de conservation figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005).

No. SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation)
200	Acide sorbique	500 mg/kg seuls ou en combinaison
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
210	Acide benzoïque	
211	Benzoate de sodium	
212	Benzoate de potassium	
213	Benzoate de calcium	

#### 4.12 ÉDULCORANTS

Tout édulcorant figurant au tableau III de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995, Rév. 6-2005).

#### 5 HYGIÈNE

5.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

5.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

#### 6 ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la "Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées"(CODEX STAN. 1-1985, Rév. 1-1991), les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

##### 6.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit doit être:

6.1.1 Bouillon de viande, lorsqu'il répond aux dispositions appropriées figurant aux alinéas 3.2.1. et 3.2.1.1.

6.1.2 Bouillon de bœuf, lorsqu'il répond aux dispositions appropriées figurant aux alinéas 3.2.1. et 3.2.1.1. et quand la teneur en créatinine totale provient de viande de bœuf.

6.1.3 Consommé de viande, lorsqu'il répond aux dispositions appropriées figurant aux alinéas 3.2.1. et 3.2.1.2.

6.1.4 Consommé de bœuf, lorsqu'il répond aux dispositions appropriées figurant aux alinéas 3.2.1. et 3.2.1.2. et quand la teneur en créatinine totale provient de viande de bœuf.

6.1.5 Bouillon de volaille, lorsqu'il répond aux dispositions appropriées figurant à l'alinéa 3.2.2.

6.1.6 Bouillon, lorsqu'il répond aux dispositions appropriées figurant à l'alinéa 3.2.3. Un adjectif qualificatif approprié ou le nom des ingrédients les plus importants peuvent faire partie de l'appellation.

##### 6.2 DISPOSITIONS FACULTATIVES

Si le nombre de portions est indiqué, il doit l'être conformément aux unités suivantes:

Assiette	250 ml minimum
Bol	150 ml minimum
Tasse	100 ml minimum
Bouteille	40 ml minimum

## **7 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONAGE**

### **7.1 ÉCHANTILLONNAGE**

Le prélèvement d'échantillons doit être conforme aux Directives générales Codex pour l'échantillonnage (CAC/GL 50-2004).

### **7.2 DOSAGE DE LA CRÉATININE**

7.2.1 Selon la méthode 2/5 de l'AIBP, (révision 2000), CLHP du recueil officiel AIBP de méthodes d'analyse (2001).

### **7.3 DOSAGE DE L'AZOTE TOTAL**

7.3.1 Selon la méthode 2/6 du recueil officiel AIBP de méthodes d'analyse (février 1978).

7.3.2 Selon la méthode 928.08 de l'AOAC. Les produits en poudre ou déshydratés doivent parfois être reconstitués avant l'analyse.

### **7.4 DOSAGE DE L'AZOTE AMINÉ**

Selon la méthode 2/7 du recueil officiel AIBP de méthodes d'analyse (septembre 1985).

### **7.5 DOSAGE DU CHLORURE DE SODIUM**

7.5.1 Selon la méthode 2/4 du recueil officiel AIBP de méthodes d'analyse (révision 1998).

7.5.2 Selon la méthode 971.27 de l'AOAC (Méthode générale du Codex) fondée sur le dosage potentiométrique.