

NORME CODEX POUR LES SUCRES¹

CODEX STAN 212-1999

L'appendice à la présente norme renferme des dispositions qui ne sont pas destinées à s'appliquer au sens de l'acceptation de la Section 4.A (i)(b) des Principes généraux du Codex Alimentarius.

1. CHAMP D'APPLICATION ET DESCRIPTION

La présente norme vise les sucres énumérés ci-après destinés à la consommation humaine directe sans traitement ultérieur (les synonymes étant donnés entre parenthèses). Elle inclut les sucres vendus directement au consommateur final et les sucres utilisés comme ingrédients dans les aliments. On trouvera également ci-après la description de chacun des sucres:

<u>Nom</u>	<u>Description</u>
Sucre blanc	Saccharose purifié et cristallisé avec une polarisation de 99,7°Z au moins
Sucre de plantation ou sucre d'usine(ou tout autre nom équivalent accepté dans le pays d'origine dans lequel il est vendu)	Saccharose purifié et cristallisé avec une polarisation de 99,5°Z au moins
Sucre en poudre (sucre glace)	Sucre blanc finement pulvérisé avec ou sans adjonction d'anti-agglomérant.
Sucre mou (soft sugar) blanc	Sucre humide purifié à grains fins, de couleur blanche, avec une teneur en saccharose plus teneur en sucre inverti non inférieure à 97,0% m/m.
Sucre mou (soft sugar) brun	Sucre humide à grains fins, de couleur brun clair à brun foncé, avec une teneur en saccharose plus teneur en sucre inverti non inférieure à 88,0% m/m.
Dextrose anhydre	D-glucose purifié et cristallisé, sans eau de cristallisation, avec une teneur en D-glucose non inférieure à 99,5% m/m sur la base du poids sec et une teneur en solides totaux non inférieure à 98,0% m/m.
Dextrose monohydraté	D-glucose purifié et cristallisé contenant une molécule d'eau de cristallisation, avec une teneur en D-glucose non inférieure à 99,5% m/m sur la base du poids sec et une teneur en solides totaux non inférieure à 90,0% m/m.
Dextrose en poudre (dextrose glace)	Dextrose anhydre, dextrose monohydraté ou mélange de ces substances, finement pulvérisé, avec ou sans adjonction d'un anti-agglomérant.
Sirop de glucose	Solution aqueuse purifiée et concentrée de saccharides nutritifs obtenus à partir de l'amidon et/ou de l'inuline. Le sirop de glucose a une teneur en équivalent dextrose non inférieure à 20,0% m/m (exprimée sous forme de D-glucose sur la base du poids sec) et une teneur en solides totaux non inférieure à 70,0% m/m.

¹ Cette Norme remplace les Normes pour le Sucre blanc, le Sucre en poudre (sucre glace), "Soft Sugars", Dextrose anhydre, le Dextrose monohydraté, le Dextrose en poudre (Dextrose glacé), le Sirop de glucose, le Lactose et le Fructose.

Sirop de glucose déshydraté	Sirop de glucose dont l'eau a été partiellement éliminée pour produire une teneur en solides totaux non inférieure à 93,0% m/m.
Lactose	Un élément constituant naturel du lait, qui s'obtient normalement à partir du lactosérum, avec une teneur en lactose anhydre non inférieure à 99,0% m/m. Il peut être anhydre ou contenir une molécule d'eau de cristallisation ou bien encore être un mélange de ces deux formes.
Fructose (lévulose)	D-fructose purifié et cristallisé, avec une teneur en fructose non inférieure à 98,0% m/m, et une teneur en glucose non supérieure à 0,5% m/m.
Sucre de canne brut	Saccharose partiellement purifié, cristallisé à partir de jus de sucre de canne partiellement purifié, sans autre purification, sans exclure toutefois la centrifugation ou le séchage, et caractérisé par des cristaux de saccharose recouverts d'une pellicule de mélasse de canne.

2. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls sont autorisés les additifs alimentaires de la liste suivante. Dans la mesure du possible, les niveaux doivent être aussi bas que la technologie le permet.

2.1. ANHYDRIDE SULFUREUX

Les niveaux maximaux d'anhydride sulfureux autorisés dans le produit final sont présentés ci-dessous.

<u>Sucre</u>	<u>Concentration maximale autorisée (mg/kg)</u>
Sucre blanc	15
Sucre en poudre	15
Dextrose anhydre	15
Dextrose monohydraté	15
Dextrose en poudre	15
Fructose	15
Sucre mou blanc	20
Sucre mou brun	20
Sirop de glucose	20
Sirop de glucose déshydraté	20
Sirop de glucose déshydraté utilisé pour la fabrication de confiseries en sucre	150
Sirop de glucose utilisé pour la fabrication de confiseries en sucre	400
Lactose	Aucun
Sucre de plantation ou sucre d'usine	70
Sucre de canne brut	20

2.2. ANTI-AGGLOMÉRANTS

Les anti-agglomérants ci-après sont autorisés dans le sucre en poudre et le dextrose en poudre, à la concentration maximale de 1,5% m/m seuls ou en combinaison, à condition qu'il n'y ait pas d'amidon:

- Phosphate tricalcique
- Carbonate de magnésium
- Silice amorphe (gel de silice déshydraté)
- Silicate de calcium
- Trisilicate de magnésium

Aluminosilicate de sodium
Aluminosilicate de calcium

5% d'amidon maximum peut être ajouté au sucre en poudre et au dextrose en poudre si aucun anti-agglomérant n'est utilisé.

3. CONTAMINANTS

3.1 METAUX LOURDS

3.1.1 *Sucre de canne brut*

Le sucre de canne brut doit être exempt de métaux lourds à des concentrations qui peuvent constituer un risque pour la santé humaine.

3.1.2 *Autres sucres*

Les produits visés par la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

3.2 RESIDUS DE PESTICIDES

Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ces produits.

4. HYGIÈNE

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) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

Les produits devraient 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)

5. ÉTIQUETAGE

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

5.1 NOM DU PRODUIT

Tous les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes à la description figurant pour ces produits à la Section 1 de la norme.

En outre, la disposition spécifique suivante s'applique au dextrose en poudre (dextrose glace) - le nom du produit doit s'accompagner d'une référence au dextrose anhydre ou au dextrose monohydraté ou aux deux, selon le cas.

Lorsque le sirop de glucose contient du fructose plus de 5%, il doit comporter une description reflétant cette caractéristique.

5.2 LISTE DES INGREDIENTS

La présence d'amidon et la quantité maximale présente doivent être déclarées sur l'étiquette ou sur les récipients du sucre en poudre ou du dextrose en poudre.

6. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

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

APPENDICE

Ce texte est destiné à une application volontaire par les partenaires commerciaux et non à une application par les gouvernements.

I. FACTEURS ADDITIONNELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

Les facteurs de composition et de qualité pour les sucres visés par la présente norme figurent dans le Tableau I.

II. METHODES D'ANALYSE ADDITIONNEL

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

Tableau 1 : Facteurs additionnels de composition et de qualité

Facteurs de composition et de qualité	Sucre blanc	Sucre plantation ou usine	Sucres mous bruns	Sucres mous blancs	Sucre en poudre (sucre glace)	Dextrose anhydre	Dextrose monohydraté	Dextrose en poudre	Sirop de glucose	Sirop de glucose déshydraté	Fructose	Lactose
Cendres sulfatées (% m/m)	S/O	S/O	≤3,5	S/O	S/O	≤ 0,25 sur la base du poids sec	≤ 0,25 sur la base du poids sec	≤ 0,25 sur la base du poids sec	≤ 1,0 sur la base du poids sec	≤ 1,0 sur la base du poids sec	S/O	≤ 0,3 sur la base du poids sec
Cendres conductimétriques (% m/m)	≤0,04	0,1	S/O	≤0,2	≤0,04	S/O	S/O	S/O	S/O	S/O	≤ 0,1	S/O
Teneur en sucre inverti (% m/m)	≤ 0,04	≤ 0,1	≤ 12,0	0,3-12,0	≤ 0,04	S/O	S/O	S/O	S/O	S/O	S/O	S/O
Teneur en saccharose plus sucre inverti (% m/m exprimé en saccharose)	S/O	S/O	≥ 88,0	≥ 97,0	S/O	S/O	S/O	S/O	S/O	S/O	S/O	S/O
Perte à la dessiccation (% m/m)	≤0,1 ^a	≤0,1 ^a	≤ 4,5	≤3,0	≤ 0,1 ^a	S/O	S/O	S/O	S/O	S/O	≤ 0,5	≤ 6,0
Teneur en amidon (% m/m)	S/O	S/O	S/O	S/O	≤ 5,0	S/O	S/O	≤ 5,0	S/O	S/O	S/O	S/O
Couleur (unités ICUMSA)	≤ 60	≤ 150	S/O	≤ 60	≤ 60	S/O	S/O	S/O	S/O	S/O	≤30	S/O
pH	S/O	S/O	S/O	S/O	S/O	S/O	S/O	S/O	S/O	S/O	4,5-7,0	4,5-7,0

S/O - Sans objet

a - s'applique pas au sucre blanc en pain ou en morceaux ou au sucre candi cristallisé (korizato cristallisé) ou au "rock-sugar".