

PROJET DE NORME GABONAISE **PNGA 13706**

Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre

Ce document est à usage exclusif et non collectif. Toute mise en réseau, reproduction et rediffusion, sous quelque forme que ce soit, même partielle, sont strictement interdites.

Diffusé par

**AGENCE GABONAISE
DE NORMALISATION
(AGANOR)**

Numéro de référence
PNGA 13706 :2020

© AGANOR 2020

PROJET DE NORME GABONAISE

PNGA 13706 :2020

Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre

Norme gabonaise homologuée

Par décision n°#### du Directeur Général de l'AGANOR,
du ####.

Norme gabonaise rendue d'application obligatoire

Par Arrêté n°#### du Ministre des Mines et de
l'Industrie, du ####.

Correspondance

L'avant-projet de norme gabonaise **APNGA 13706** a été
élaboré sur la base de la Norme internationale **CODEX
STAN 207-1999**.

Analyse

Le présent document s'applique aux laits et à la crème
en poudre destinés à la consommation directe ou à un
traitement ultérieur.

Type d'adoption

####



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© AGANOR 2020

Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'AGANOR à l'adresse ci-dessous.

AGANOR
Centre ville, immeuble Gabon Industriel
BP 23744 Libreville – Gabon
E-mail : aganor.gabon@gmail.com
Web www.aganor.ga

Membres de la commission de normalisation

Président :	Dr OLIVEIRA Emma	Centre National de Nutrition
Vice-Président :	M. TSENDJIET-MBOULOU	Organisation Gabonaise des Consommateurs (OGC)
Secrétariat technique :	M. ONGOUNA Judicaël	Agence Gabonaise de Normalisation (AGANOR)
Membres :	M. DIANGATEBE Styve Arnaud	Institut d'Hygiène Publique et d'Assainissement (IHPA)
	Mme MEZOUE Blanche Emilienne épouse OBAME	Comité National Codex Alimentarius
	M. MAGANGA François	IRT/CENAREST
	M. EBANG MFOUA Jannel	Direction Générale de l'Agriculture
	Mme MATAMBA MABERT Marie-Thérèse	Coopérative SCOOPS - FEGAVPRO
	Mme PITER née BA OUMAR Marie Paulette	Association SEDED / CNOP
	LETEBEGUE Ronny	CAISTAB
	NGAKOUSSOU Loggin	SOVAPROAT
	BIKET MEBIAME Shella	AGASA
	MATSANGA ép. KOKOUME Nellie Lynda	SOTRADER
	KAMAHHA Leonel	Complexe Agro-Industriel du Gabon (CAIG)
	Mme ITSIEMBOU Yolande	IRT/CENAREST
	M. EDOU EDOU Germain	IGAD
	MIDJAHOU Louis Stéphane	Direction Générale de l'Elevage

Avant-propos national

Le présent document a été élaboré par le Secrétariat du Comité Technique AGANOR/CT 1 Produits alimentaires et publié par l'AGANOR comme **Avant-Projet de Norme Gabonaise** sous la codification **APNGA 13706:2020 Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre**. Il reproduit intégralement la Norme Internationale **CODEX STAN 207-1999**.

La présente Norme prescrit les exigences relatives aux laits et à la crème en poudre destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur.

DOCUMENT POUR ENQUETE PUBLIQUE

Sommaire

Avant-propos national	iv
1 Domaine d'application.....	1
2 Références normatives.....	1
3 Termes et définitions.....	1
3.1 Laits et la crème en poudre.....	1
4 Facteurs essentiels de composition et de qualité	2
4.1 Matières premières	2
4.2 Composition	2
5 Additifs alimentaires.....	3
6 Contaminants.....	4
7 Hygiène	4
8 Etiquetage.....	4
8.1 Nom du produit.....	4
8.2 Déclaration de la teneur en matière grasse laitière.....	5
8.3 Déclaration de la teneur en protéines du lait.....	5
8.4 Liste des ingrédients	5
8.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail	5
9 Méthodes d'échantillonnage et d'analyse.....	5
Annexe (informative).....	6

1 Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre¹

2 1 Domaine d'application

3 La présente norme s'applique aux laits et à la crème en poudre destinés à la consommation
4 directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions figurant à la Section 3 de la
5 présente norme.

6 2 Références normatives

7 Le document ci-après, dans son intégralité ou non, est la référence normative indispensable à
8 l'application du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique.
9 Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y
10 compris les éventuels amendements).

11 *NGA 13550:2015 Norme pour l'utilisation de termes de laiterie*

12 *NGA 13500:2015 Norme pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*

13 *CAC/RCP 57-2004 Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers*

14 *CODEX STAN 193-1995 Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les*
15 *aliments destinés à la consommation humaine et animale*

16 3 Termes et définitions

17 Pour les besoins du présent document, les termes et définitions suivants s'appliquent.

18 3.1 Laits et la crème en poudre

19 Les laits et la crème en poudre sont des produits laitiers obtenus par élimination de l'eau
20 contenue dans le lait ou la crème. La teneur en matière grasse et/ou en protéines du lait ou de
21 la crème peut avoir été ajustée, uniquement pour satisfaire aux critères de composition
22 énoncés à la Section 3 de la présente norme, par l'addition et/ou le retrait de constituants du
23 lait, d'une manière telle que cela ne modifie pas le rapport protéines de lactosérum/caséine du
24 lait.

¹ Cette Norme a remplacé les normes pour le lait entier en poudre, le lait partiellement écrémé en poudre et le lait écrémé en poudre (CODEX STAN A-5-1971) et pour la crème en poudre, la demi-crème en poudre et le lait en poudre riche en matière grasse (CODEX STAN A-10- 1971).

25 4 Facteurs essentiels de composition et de qualité

26 4.1 Matières premières

27 Lait et crèmes

28 Les produits du lait ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement des protéines :

- 29 - Rétentat du lait Produit obtenu après concentration des protéines du lait par
30 ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait
31 écrémé ^[L]_{SEP}
32
- 33 - Perméat du lait Produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la
34 matière grasse laitière contenues dans le lait, le lait partiellement
35 écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration; et
36

37 Lactose*

38 * Voir les dispositions des normes Codex concernant ces produits.

39 4.2 Composition

Crème en poudre

Teneur minimale en matière grasse laitière	42 m/m
Teneur maximale en eau**	5 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé**	34 % m/m

Lait entier en poudre

Teneur en matière grasse laitière	Minimale 26% et inférieure à 42% m/m
-----------------------------------	---

Teneur maximale en eau**	5% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé**	34% m/m

Lait partiellement écrémé en poudre

Teneur en matière grasse laitière	Plus de 1,5% et moins de 26% m/m
-----------------------------------	-------------------------------------

Teneur maximale en eau**	5% m/m ^[L] _{SEP}
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé**	34% m/m

Lait écrémé en poudre

Teneur maximale en matière grasse laitière	1,5 % m/m
Teneur maximale en eau**	5% m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé**	34% m/m

40 ** La teneur en eau ne comprend pas l'eau de cristallisation du lactose ; la teneur en extrait sec
41 dégraissé du lait comprend l'eau de cristallisation du lactose.

42 5 Additifs alimentaires

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

No SIN	Nom	Concentration maximale
Stabilisants		
331	Citrates de sodium	5000 mg/kg seuls ou en combinaison exprimés en tant que substances anhydres
332	Citrates de potassium	
Agents raffermissants		
508	Chlorure de potassium	Limitée par les BPF
509	Chlorure de calcium	Limitée par les BPF
Régulateurs d'acidité		
339	Phosphates de sodium	5000 mg/kg seuls ou en combinaison exprimés en tant que substances anhydres
340	Phosphates de potassium	
350	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
Émulsifiants		
332	Lécithines	Limitée par les BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	2500 mg/kg
Antiagglomérants		
170(i)	Carbonate de calcium	10000 mg/kg seuls ou en combinaison
341(iii)	Orthophosphate tricalcique	
343(iii)	Orthophosphate trimagnésien	
504(i)	Carbonate de magnésium	
530	Oxyde de magnésium	
551	Silice amorphe	
552	Silicate de calcium	
553	Silicate de magnésium	
554	Aluminosilicate de sodium	
556	Aluminosilicate de calcium	
559	Silicate d'aluminium	
Antioxydants		
300	Acide -ascorbique	500 g/kg exprimés en tant qu'acide ascorbique
301	L-ascorbate de sodium	
304	Palmitate d'ascorbyle	
320	Butyl-hydroxyanisol	0,01 % m/m

45 **6 Contaminants**

46 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites
47 maximales de contaminants prescrites pour ces produits dans la *Norme générale du Codex pour*
48 *les contaminants et les toxines dans les aliments destinés à la consommation humaine et animale*
49 *(CODEX STAN 193-1995).*

50 Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme
51 doit être conforme aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour le lait
52 dans la *Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments destinés à*
53 *la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995)* ainsi qu'aux limites maximales
54 de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait par le CAC.

55 **7 Hygiène**

56 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient
57 préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du *Code d'usages international*
58 *recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969)*, du *Code d'usages en*
59 *matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004)* et des autres textes
60 pertinents du Codex tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et les Codes d'usages. Les
61 produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes*
62 *régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées*
63 *alimentaires (CAC/GL 21-1997).*

64 **8 Etiquetage**

65 Outre les dispositions de la *Norme gabonaise pour l'étiquetage des denrées alimentaires*
66 *préemballées (NGA 13500:2015)* et la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie*
67 *(NGA 13550:2015)*, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

68 **8.1 Nom du produit**

Le nom du produit doit être :

Crème en poudre

Lait entier en poudre

Lait partiellement écrémé en poudre

Lait écrémé en poudre

Conformément aux facteurs de compositions
énoncés à la section 3.2

69

70 Le lait partiellement écrémé en poudre peut porter la désignation «lait demi-écrémé en
71 poudre» à condition que la teneur en matière grasse laitière ne dépasse pas 16 % m/m et ne
72 soit pas inférieure à 14 % m/m.

73 Si la législation nationale l'autorise ou si le consommateur connaît le produit sous un autre
74 nom dans le pays où il est vendu, le «lait entier en poudre» peut porter la désignation «lait non
75 écrémé en poudre» et le lait écrémé en poudre peut porter la désignation «lait maigre en
76 poudre».

77 **8.2 Déclaration de la teneur en matière grasse laitière**

78 Si le consommateur risque d'être induit en erreur par son omission, la teneur en matière grasse
79 laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au
80 consommateur final, soit i) en pourcentage de la masse, soit ii) en grammes par ration, telle que
81 quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

82 **8.3 Déclaration de la teneur en protéines du lait**

83 La teneur en protéines du lait doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de
84 vente au consommateur final, soit i) en pourcentage de la masse, soit ii) en grammes par ration,
85 telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué, si
86 l'absence d'une telle indication risque d'induire le consommateur en erreur.

87 **8.4 Liste des ingrédients**

88 Nonobstant les dispositions de la Section 4.2.1 de la *Norme gabonaise pour l'étiquetage des*
89 *denrées alimentaires préemballées (NGA 13500:2015)*, les produits laitiers utilisés seulement
90 aux fins de l'ajustement de la teneur en protéines n'ont pas besoin d'être déclarés.

91 **8.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

92 Les renseignements requis à la Section 8 de la présente norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la
93 *Norme gabonaise pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (NGA 13500:2015)* et,
94 au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les
95 documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et
96 du nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient.
97 Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent
98 être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être
99 clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

100 **9 Méthodes d'échantillonnage et d'analyse**

101 Voir CODEX STAN 234-1999.

Annexe
(informative)

Informations complémentaires

Les informations complémentaires ci-dessous ne modifient en rien les dispositions des sections précédentes, qui sont essentielles pour l'identité du produit, l'utilisation du nom de l'aliment et la sécurité sanitaire de l'aliment.

Autres facteurs de qualité

Critères	Poudre de lait entier	Poudre de lait partiellement écrémé	Poudre de lait écrémé	Méthode
Acidité titrable	max 18,0	max 18,0	max 18,0	Norme 86:1981 FIL
(ml-0,1 N NaOH/10 g d'extrait sec dégraissé)				Norme 81:1981 FIL
Particules brûlées	Disque étalon max B	Disque étalon max B	Disque étalon max B	Norme 107A:1995 FIL
Indice de solubilité (ml)	max 1,0	max 1,0	max 1,0	Norme 129A:1998 FIL



AGANOR
Centre ville, immeuble Gabon Industriel
BP 23744 Libreville – Gabon
E-mail : aganor.gabon@gmail.com
Web www.aganor.ga