

PROJET DE NORME GABONAISE **PNGA 13704**

Norme pour les laits fermentés

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 13704 :2020

© AGANOR 2020

PROJET DE NORME GABONAISE

PNGA 13704 :2020

Norme pour les laits fermentés

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 13704** a été élaboré sur la base de la Norme internationale **CODEX STAN 243-2003**.

Analyse

Le présent document s'applique aux laits fermentés, y compris les laits fermentés ayant subi un traitement thermique, les laits fermentés concentrés et les produits laitiers composés dérivés de ces produits, 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. MASSALA Armand	Direction Générale de la Concurrence et de la Consommation (DGCC)
	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. BEKA B'ONDO Geoffroy	SOBRAGA
	ZINSOU Firmin Maurice	Mielleriees Bio Du Gabon
	M. EBANG MFOUA Jannel	Direction Générale de l'Agriculture
	M. EDZANG Valère	Inspection Générale de la Santé
	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
	KAMAHA Leonel	Complexe Agro-Industriel du Gabon (CAIG)

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 13704:2020 Norme pour les laits fermentés**. Il reproduit intégralement la Norme Internationale **CODEX STAN 243-2003**.

La présente Norme prescrit les exigences relatives aux laits fermentés, y compris les laits fermentés ayant subi un traitement thermique, les laits fermentés concentrés et les produits laitiers composés dérivés de ces produits, 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 Lait fermenté	1
3.2 Lait fermenté concentré	2
3.3 Lait fermenté aromatisé.....	2
3.4 Boissons à base de lait fermenté	2
4 Facteurs essentiels de qualité et de composition	3
4.1 Matières premières	3
4.2 Ingrédients autorisés.....	3
4.3 Composition	4
4.4 Caractéristiques essentielles de fabrication.....	4
5 Additifs alimentaires.....	5
6 Contaminants.....	10
7 Hygiène	10
8 Etiquetage.....	11
8.1 Nom du produit.....	11
8.2 Déclaration de la teneur en matière grasse	12
8.3 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail	12
9 Méthodes d'échantillonnage et d'analyse.....	12

1 Norme pour les laits fermentés

2 1 Domaine d'application

3 La présente norme s'applique aux laits fermentés, c'est-à-dire au lait fermenté, les laits
4 fermentés ayant subi un traitement thermique, les laits fermentés concentrés et les produits
5 laitiers composés dérivés de ces produits, destinés à la consommation directe ou à un
6 traitement ultérieur, conformément aux définitions de la section 2 de la présente norme.

7 2 Références normatives

8 Le document ci-après, dans son intégralité ou non, est la référence normative indispensable à
9 l'application du présent document.

10 NGA 13550:2015, *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie*

11 3 Termes et définitions

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

13 3.1 Lait fermenté

14 Le lait fermenté est un produit laitier obtenu par la fermentation du lait, lequel peut avoir été
15 fabriqué à base de produits obtenus à partir de lait avec ou sans modification de composition,
16 dans la limitation des dispositions de la Section 4.3, par l'action de micro-organismes
17 appropriés et résultant dans la réduction du pH avec ou sans coagulation (précipitation
18 isoélectrique). Ces levains (micro-organismes) doivent être viables, actifs et abondants dans le
19 produit à la date de durabilité minimale. Si le produit subit un traitement thermique après la
20 fermentation, l'exigence portant sur la viabilité des micro-organismes ne s'applique plus.

21 Certains laits fermentés sont caractérisés par un/des levain(s) spécifique(s) utilisé(s) de la
22 manière suivante pour la fermentation :

23 **Yaourt/yoghourt** : Cultures symbiotiques de *Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus*
24 *delbrueckii* subsp. *bulgaricus*.

25 **Yaourt à base d'autres ferments** : Cultures de *Streptococcus thermophilus* et toute espèce de
26 *lactobacillus*.

27 **Lait acidophile** : *Lactobacillus acidophilus*

28 **Kefir** : Levain préparé à partir de grains de kefir, *Lactobacillus kefiri*, espèces des genres
29 *Leuconostoc*, *Lactococcus* et *Acetobacter* proliférant dans une relation spécifique étroite.

30 Les grains de Kefir constituent à la fois des levures de fermentation au lactose (*Kluyveromyces*
31 *marxianus*) et des levures sans fermentation au lactose (*Saccharomyces unisporus*,
32 *Saccharomyces cerevisiae* et *Saccharomyces exiguus*).

33 **Kumys** : *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* et *Kluyveromyces marxianus*.

34 Des micro-organismes différents autres que ceux constituant la/les culture(s) spécifique(s)
35 (levain) spécifiées ci-dessus, peuvent être ajoutés.

36 **3.2 Lait fermenté concentré**

37 Le lait fermenté concentré est un lait fermenté dépourvu de lactosérum et dont la teneur en
38 protéines a été augmentée avant ou après fermentation à un minimum de 5,6%. Les laits
39 fermentés concentrés incluent les produits traditionnels comme le Stragisto (yaourt égoutté),
40 Labneh, Ymer et Ylette.

41 **3.3 Lait fermenté aromatisé**

42 Les laits fermentés aromatisés sont des produits laitiers composés, comme définis dans la
43 section 2.3 de la *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie* (NGA 13550:2015)
44 contenant un maximum de 50 % (m/m) d'ingrédients non laitiers (comme des édulcorants
45 nutritifs et non nutritifs, des fruits et légumes, ainsi que des jus, purées, pulpes, préparations et
46 conserves dérivés de ces derniers, céréales, miel, chocolat, noix, café, épices et autres denrées
47 alimentaires aromatisantes naturelles et inoffensives) et/ou d'arômes. Les ingrédients non
48 laitiers peuvent être mélangés avant ou après fermentation.

49 **3.4 Boissons à base de lait fermenté**

50 Les boissons à base de lait fermenté sont des produits laitiers composés, selon la définition de
51 la section 2.3 de la *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie* (NGA 13550:2015),
52 résultant du mélange de lait fermenté, tel que décrit à la section 3.1, d'eau potable avec ou sans
53 adjonction d'autres ingrédients tels que du lactosérum, d'autres ingrédients non laitiers et des
54 arômes. Les boissons à base de lait fermenté contiennent au minimum 40%(m/m) de lait
55 fermenté.

56 D'autres micro-organismes que ceux constituant les cultures spécifiques (levain) spécifiées ci-
57 dessus peuvent être ajoutés.

58 4 Facteurs essentiels de qualité et de composition

59 4.1 Matières premières

- 60 • Lait et/ou produits dérivés du lait. [L]
[SEP]
- 61 • Eau potable utilisée lors de la reconstitution ou de la recombinaison. [L]
[SEP]

63 4.2 Ingrédients autorisés

- 64 • Cultures de micro-organismes inoffensifs, y compris ceux qui sont spécifiés à la section
65 3; [L]
[SEP]
- 66 • Autres micro-organismes adéquats et inoffensifs (*pour les produits visés à la section 3.4*)
- 67 • Chlorure de sodium; [L]
[SEP]
- 68 • Ingrédients non laitiers tels qu'ils sont listés dans la section 3.3 (Laits fermentés
69 aromatisés); [L]
[SEP]
- 70 • Eau potable (*pour les produits visés à la section 3.4*); [L]
[SEP]
- 71 • Lait et produits laitiers (*pour les produits visés à la section 3.4*); [L]
[SEP]
- 72 • Gélatine et amidon utilisés dans: [L]
[SEP]
 - 73 - les laits fermentés thermisés après fermentation;
 - 74 - les laits fermentés aromatisés; [L]
[SEP]
 - 75 - les boissons à base de lait fermenté; et [L]
[SEP]
 - 76 - les laits fermentés nature s'ils sont autorisés par la législation nationale en vigueur
77 dans le pays de vente au consommateur final. [L]
[SEP]

78 A condition qu'ils ne soient ajoutés que dans des quantités fonctionnellement nécessaires en
79 conformité avec les bonnes pratiques de fabrication, en tenant compte de toute utilisation des
80 agents stabilisants/épaississants répertoriés à la Section 5. Ces substances peuvent être
81 ajoutées soit avant soit après les ingrédients non laitiers. [L]
[SEP]

82 4.3 Composition

	Lait fermenté	Yaourt, yaourt à base d'autres ferments et lait acidophile	Kefir	Kumys
Protéine du lait (a) (% m/m)	min.2,7%	min.2,7%	min.2,7%	
Matière grasse du lait (% m/m)	inférieure à 10%	inférieure à 15%	inférieure à 10%	inférieure à 10%
Acidité titrable, exprimée en % d'acide lactique (% m/m)	min. 0,3%	min. 0,6%	min.0,6%	min.0,7%
Ethanol (% vol./m)				min.0,5%
Somme des micro-organismes constituant le levain défini à la section 2.1 (ufc/g, au total)	min 10 ⁷	min 10 ⁷	min 10 ⁷	min 10 ⁷
Micro-organismes étiquetés (b) (ufc/g, total)	min 10 ⁶	min 10 ⁶		
Levures (ufc/g)			min 10 ⁴	min 10 ⁴

83 (a) La teneur en protéines est égale à 6,38 multipliée par la quantité totale d'azote Kjeldahl déterminée.

84 (b) S'applique lorsqu'une allégation nutritionnelle présente dans l'étiquetage fait référence à un micro-
85 organisme spécifique (autre que ceux spécifiés dans la section 3.1 du produit en question) qui a été ajouté
86 en tant que complément au levain spécifique.

87 En ce qui concerne les laits fermentés aromatisés et les boissons à base de lait fermenté, les
88 critères énoncés ci-dessus ne s'appliquent qu'à la partie du lait fermenté. Les critères
89 microbiologiques (basés sur la proportion de produit à base de lait fermenté) sont valides
90 jusqu'à la date de durabilité minimale. Cette exigence ne s'applique pas aux produits ayant subi
91 un traitement thermique après fermentation.

92 La conformité aux critères microbiologiques susmentionnés doit être vérifiée au moyen de
93 tests analytiques effectués à « la date de durabilité minimale » sur le produit qui a été stocké
94 dans les conditions spécifiées sur l'étiquette.

95 4.4 Caractéristiques essentielles de fabrication

96 L'élimination du lactosérum après fermentation n'est pas autorisée dans la fabrication des laits
97 fermentés, sauf pour le lait fermenté concentré (section 3.2).

5 Additifs alimentaires

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. A l'intérieur de chaque catégorie d'additif, et lorsque autorisé en conformité avec le tableau, seuls les additifs individuels qui sont listés peuvent être utilisés et seulement dans le respect des limites spécifiées.

En conformité avec la section 4.1 du préambule de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995), les additifs supplémentaires peuvent être présents dans les laits fermentés aromatisés et les boissons à base de lait fermenté à la suite du report des ingrédients non-laitiers.

Catégorie d'additif	Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté		Laits fermentés ayant subi un traitement thermique après fermentation et boissons à base de lait fermenté ayant subi un traitement thermique après fermentation	
	Naturel	Aromatisé	Naturel	Aromatisé
Régulateurs de l'acidité	-	X	X	X
Agents de carbonation	X ²	X ²	X ²	X ²
Colorants	-	X	-	X
Émulsifiants	-	X	-	X
Exaltateurs d'arôme	-	X	-	X
Gaz de conditionnement	-	X	X	X
Conservateurs	-	-	-	X
Stabilisants	X ¹	X	X	X
Édulcorants	-	X	-	X
Épaississants	X ¹	X	X	X

X = L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est justifiée d'un point de vue technologique. Dans le cas de produits aromatisants, les additifs sont justifiés d'un point de vue technologique dans la portion laitière.

- = L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie n'est pas justifiée d'un point de vue technologique.

¹ = L'utilisation des additifs, si elle est autorisée par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final, est limitée à la reconstitution et à la recombinaison.

² = L'utilisation d'agents de carbonatation est technologiquement justifiée pour les boissons à base de lait fermenté uniquement.

114 L'utilisation des régulateurs de l'acidité, colorants, émulsifiants, gaz de conditionnement et
 115 conservateurs qui figurent dans le Tableau III de la *Norme Générale pour les Additifs*
 116 *Alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) est acceptable pour les catégories de produits de lait
 117 fermenté spécifiés dans le tableau ci-dessus.

N° SIN	Nom de l'additif	Teneur maximale
Régulateurs de l'acidité		
334	Acide tartrique (L(+))	2000 mg/kg ^[1] en tant qu'acide tartrique
335(i)	Tartrate monosodique ^[1]	
335(ii)	Tartrate de sodium, L(+)	
336(i)	Tartrate monopotassique	
336(ii)	Tartrate dipotassique	
337	Tartrate de potassium-sodium, L(+)	1500 mg/kg ^[1] en tant qu'acide adipique
355	Acide adipique	
356	Adipates de sodium	
357	Adipates de potassium	
359	Adipates d'ammonium	
Agents de carbonation		
290	Anhydride carbonique	BPF
Colorants		
100i	Curcumine	100 mg/kg
101(i)	Riboflavine	300 mg/kg
101(ii)	Riboflavine 5'-phosphate sodique	
102	Tartrazine ^[1]	300 mg/kg
104	Jaune de quinoléine	150 mg/kg
110	Jaune soleil FCF	300 mg/kg
120	Carmins	150 mg/kg
122	Azorubine (carmoisine)	150 mg/kg
124	Ponceau 4R (cochenille rouge A)	150 mg/kg
129	Rouge allura AC	300 mg/kg
132	Indigotine (carmine d'indigo)	100 mg/kg
133	Bleu brillant FCF	150 mg/kg
141(i)	Chlorophylles, complexes cupriques	500 mg/kg
141(ii)	Chlorophyllines, complexes cupriques, sels de sodium et de potassium	
143	Vert solide FCF	100 mg/kg
150b	Caramel II- procédé au sulfite caustique	150 mg/kg
150c	Caramel III- procédé à l'ammoniaque	2000 mg/kg
150d	Caramel IV- procédé au sulfite ammoniacal	2000 mg/kg
151	Noir brillant (noir PN)	150 mg/kg
155	Brun HT	150 mg/kg
160a(i)	Carotènes, <i>bêta</i> - (de synthèse)	100 mg/kg
160e	Caroténal, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160f	Acide caroténoïque, ester d'éthyle, <i>bêta</i> -apo-8'-	
160a(iii)	Carotènes, <i>bêta</i> - (<i>Blakeslea trispora</i>)	
160a(ii)	Carotènes, <i>bêta</i> (légumes)	600 mg/kg
160b(i)	Extraits de rocou, sur base de bixine	20 mg/kg en tant que bixine
160b(ii)	Extraits de rocou, sur base de norbixine	20 mg/kg en tant que norbixine
160d	Lycopènes	30 mg/kg en tant que pure lycopène
161b(i)	Lutéines de <i>Tagetes erecta</i>	150 mg/kg ^[1]
161h(i)	Zéaxanthine (de synthèse)	150 mg/kg ^[1]

N° SIN	Nom de l'additif	Teneur maximale
163(ii)	Extrait de peau de raisin	150 mg/kg ^[1]
172(i)	Oxyde de fer, noir	150 mg/kg ^[1]
172(ii)	Oxyde de fer, rouge	
172(iii)	Oxyde de fer, jaune	
Émulsifiants		
432	Polyoxyéthylène (20), monolaurate de sorbitane	3000mg/kg ^[1]
433	Polyoxyéthylène(20),monooléate de sorbitane	
434	Polyoxyéthylène(20),monopalmitate de sorbitane	
435	Polyoxyéthylène (20), monostéarate de sorbitane	
436	Polyoxyéthylène (20), tristéarate de sorbitane	
472e	Esters glyceroliques de l'acide diacetyltartrique et d'acides gras	10000 mg/kg
474	Sucroglycérides	5 000 mg/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	2 000 mg/kg
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	5 000 mg/kg
481(i)	Stéaryl de sodium lactylé	10 000 mg/kg
482(i)	Stéaryl de calcium lactylé	10 000 mg/kg
491	Monostéarate de sorbitane	5000 mg/kg
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
900a	Polydiméthylsiloxane	50 mg/kg
Exaltateurs d'arôme		
580	Gluconate de magnésium	BPF
620	Acide glutamique, L(+)-	BPF
621	Glutamate monosodique, L-	BPF
622	Glutamate monopotassique, L-	BPF
623	Glutamate de calcium, di-L-	BPF
624	Glutamate monoammonique, L-	BPF
625	Glutamate de magnésium, di-L-	BPF
626	Acide guanylique, 5'-	BPF
627	Guanylate disodique, 5'-	BPF
628	Guanylate dipotassique, 5'-	BPF
629	Gualynate de calcium, 5'-	BPF
630	Acide 5'-inosinique	BPF
631	Inosinate disodique, 5'-	BPF
632	Inosinate de potassium, 5'-	BPF
633	Inosinate de calcium, 5'-	BPF
634	Ribonucléotides calciques, 5'-	BPF
635	Ribonucléotides disodiques, 5'-	BPF
636	Maltol	BPF
637	Ethyl-maltol	BPF
Conservateurs		
200	Acide sorbique	1000 mg/kg ^[1] en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
210	Acide benzoïque	300 mg/kg ^[1] en tant qu'acide benzoïque
211	Benzoate de sodium	
212	Benzoate de potassium	
213	Benzoate de calcium	
234	Nisine	500mg/kg

N° SIN	Nom de l'additif	Teneur maximale
Stabilisants et épaississants		
170(i)	Carbonate de calcium	BPF
331(iii)	Citrate trisodique	BPF
338	Acide phosphorique	1000 mg/kg ^{SEP} seuls ou en combinaison en tant que phosphore
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
342(i)	Phosphate d'ammonium dihydrogène	
342(ii)	Phosphate diammonique d'hydrogène	
343(i)	Phosphate monomagnésique	
343(ii)	Phosphate de magnésium d'hydrogène	
343(iii)	Phosphate trimagnésique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450(vi)	Diphosphate dicalcique	
450(vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Polyphosphate de calcium	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
542	Phosphate d'os	
400	Acide alginique	BPF
401	Alginate de sodium	BPF
402	Alginate de potassium	BPF
403	Alginate d'ammonium	BPF
404	Alginate de calcium	BPF
405	Alginate de propylène-glycol	BPF
406	Agar-agar	BPF
407	Carragénane	BPF
407a	Algue eucheuma transformée	BPF
410	Gomme de caroube	BPF
412	Gomme guar	BPF
413	Gomme adracante	BPF
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	BPF
415	Gomme xanthane	BPF
416	Gomme karaya	BPF
417	Gomme tara	BPF
418	Gomme gellane	BPF
425	Farine de konjac	BPF
440	Pectines	BPF
459	Cyclodextrine, <i>bêta</i> -	5 mg/kg

460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	BPF

N° SIN	Nom de l'additif	Teneur maximale
461	Méthyl-cellulose	BPF
463	Hydroxypropyl-cellulose	BPF
464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose	BPF
465	Méthyl-éthyl-cellulose	BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	BPF
467	Ethyl-hydroxyéthyl-cellulose	BPF
468	Carboximéthyl-cellulose sodique reticule (gomme cellulosique réticulée) Carboximéthyl-cellulose sodique, hydrolysée	BPF
469	par voie enzymatique (gomme cellulosique hydrolysée par voie enzymatique)	BPF
470(i)	Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniacque, calcium, potassium et sodium	BPF
470(ii)	Sels d'acide oléique avec calcium, potassium et sodium	BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF
472a	Esters glyceroliques de l'acide acétique et d'acides gras	BPF
472b	Esters glyceroliques de l'acide lactique et d'acides gras	BPF
472c	Esters glyceroliques de l'acide citrique et d'acides gras	BPF
508	Chlorure de potassium	BPF
509	Chlorure de calcium	BPF
511	Chlorure de magnésium	BPF
1200	Polydextroses	BPF
1400	Dextrines, amidon torréfié	BPF
1401	Amidon traité aux acides	BPF
1402	Amidon traité aux alcalis	BPF
1403	Amidon blanchi	BPF
1404	Amidon oxydé	BPF
1405	Amidons traités aux enzymes	BPF
1410	Phosphate de monoamidon	BPF
1412	Phosphate de diamidon	BPF
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	BPF
1414	Phosphate de diamidon acétylé	BPF
1420	Acétate d'amidon	BPF
1422	Adipate de diamidon acétylé	BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	BPF
1442	Phosphate de diamidon hydroxy - propylique	BPF
1450	Succinate octenylique sodique d'amidon	BPF
1451	Amidon oxydé acétylé	BPF
Edulcorants¹		
420	Sorbitols	BPF
421	Mannitol	BPF
950	Acésulfame potassium	350 mg/kg
951	Aspartame	1 000 mg/kg
952	Cyclamates	250 mg/kg
953	Isomalt (isomaltulose hydrogénée)	BPF
954	Saccharines	100 mg/kg
955	Sucralose (Trichlorogalactosucrose)	400 mg/kg
956	Alitame	100 mg/kg
961	Néotame	100 mg/kg

¹ L'utilisation d'édulcorants est réservée aux produits laitiers ou à base de dérivés du lait à apport énergétique réduit ou sans ajout de sucre.

962	Ascésulfame-aspartame, sel de	350 mg/kg sur la base de l'équivalent en acésulfame
964	Sirop de polyglycitol	BPF
965	Maltitols	BPF
966	Lactitol	BPF
967	Xylitol	BPF
968	Erythritol	BPF

118 6 Contaminants

119 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites
120 maximales de contaminants prescrites pour ces produits dans la *Norme générale Codex pour les*
121 *contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*
122 (CODEX STAN 193-1995).

123 Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme
124 doit être conforme aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour le lait
125 dans la *Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de*
126 *consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995) ainsi qu'aux limites maximales de
127 résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait par le Commission
128 du Codex Alimentarius (CAC).

129 7 Hygiène

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

138 8 Etiquetage

139 Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires*
140 *préemballées* (CODEX STAN 1-1985) et la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie*
141 (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

142 8.1 Nom du produit

143 Le nom des produits visés aux sections 3.1, 3.2 et 3.3 devra être lait fermenté ou lait fermenté
144 concentré selon le cas.

145 Toutefois, ces termes peuvent être remplacés par les désignations Yaourt, Lait acidophile, Kefir,
146 Kumys, Stragisto, Labneh, Ymer et Ylette, à condition que le produit soit conforme aux
147 dispositions spécifiques de cette norme. Le terme yaourt peut être orthographié de la manière
148 la plus usuelle dans le pays de la vente au détail.

149 Le « Yaourt à base d'autres ferments » tel qu'il est défini dans la section 3 doit être nommé en
150 associant un terme approprié avec le nom « yaourt ». Le terme retenu doit, pour le bénéfice du
151 consommateur, décrire de façon précise et non ambiguë la nature de la modification
152 intervenue dans le yaourt suite à la sélection de *lactobacilli* spécifiques pour la culture
153 nécessaire à la fabrication du produit. Un tel changement peut inclure une différence marquée
154 au sujet des organismes de fermentation, métabolites et/ou propriétés sensorielles du produit
155 lorsque comparé au produit désigné simplement comme « yaourt ». Parmi les exemples de
156 termes décrivant les différences de propriétés sensorielles on trouve « doux » ou « piquant ».
157 L'expression « yaourt à base d'autres ferments » n'est pas considérée comme étant une
158 dénomination.

159 Les termes spécifiques mentionnés ci-dessus peuvent être utilisés en conjonction avec l'adjectif
160 « glacé » pourvu que (i) le produit subissant la congélation soit conforme aux exigences de la
161 norme, (ii) les levains spécifiques puissent être réactivés en nombres raisonnables par
162 décongélation et (iii) le produit glacé soit nommé en tant que tel et vendu pour la
163 consommation directe seulement.

164 Les autres laits fermentés y compris le yoghourt doux ou laits fermentés concentrés peuvent
165 être désignés par d'autres noms de variétés spécifiés dans la législation nationale du pays dans
166 lequel le produit est vendu, ou par des noms existants dans le vocabulaire usuel à condition
167 que ces désignations ne créent pas une impression trompeuse dans le pays de vente au détail
168 quant aux caractéristiques et à l'identité du produit.

169 Les produits obtenus à partir de lait(s) fermenté(s) ayant subi un traitement thermique après
170 fermentation seront désignés par « Lait fermenté ayant subi un traitement thermique »
171 Lorsque le consommateur risque d'être induit en erreur par cette désignation, les produits
172 doivent être désignés conformément à la législation nationale en vigueur dans le pays de vente.
173 En l'absence d'une telle législation ou d'autres désignations d'usage courant, le produit doit
174 être désigné : « lait fermenté ayant subi un traitement thermique ».

175 La désignation des laits aromatisés fermentés composés doit contenir le nom de la ou des
176 principale(s) substance(s) aromatisante(s) ou arômes ajouté(s).

177 Le nom des produits définis à la section 3.4 devra être boissons à base de lait fermenté ou ils
178 peuvent être désignés par d'autres noms de variété autorisés par la législation nationale du
179 pays dans lequel le produit est vendu. En particulier, l'eau ajoutée en tant qu'ingrédient à du
180 lait fermenté doit être déclarée dans la liste des ingrédients² et le pourcentage de lait fermenté
181 utilisé (m/m) devra figurer clairement sur l'étiquette. Lorsqu'ils sont aromatisés, la
182 désignation devra contenir le nom de la (des) principale(s) substance(s) aromatisante(s) ou de
183 l'arôme (des arômes) ajouté(s).

184 Les laits fermentés auxquels seuls des édulcorants nutritifs à base de glucides ont été ajoutés
185 seront désignés « _____ édulcoré » en remplaçant l'espace par « lait fermenté » ou une autre
186 désignation prévue. Lorsque des édulcorants non nutritifs sont ajoutés pour remplacer
187 partiellement ou totalement le sucre, la mention « édulcoré avec _____ » ou « sucré et édulcoré
188 avec _____ » doit apparaître à proximité du nom du produit, l'espace étant remplacé par le
189 nom des édulcorants artificiels.

190 Les noms relevant de la présente norme peuvent être utilisés dans la désignation, sur
191 l'étiquette, dans les documents commerciaux et pour la publicité d'autres denrées alimentaires
192 à condition qu'ils soient utilisés en tant qu'ingrédient dont les caractéristiques sont conservées
193 à un degré suffisant pour éviter de tromper le consommateur.

194 **8.2 Déclaration de la teneur en matière grasse**

195 Si le consommateur risque d'être induit en erreur par son omission, la teneur en matière grasse
196 laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au
197 consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par
198 portion, précisés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

199 **8.3 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

200 Les renseignements requis à la Section 8 de la présente Norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la
201 Norme générale pour l'Étiquetage des Denrées alimentaires et, au besoin, les instructions
202 d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement.
203 Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou
204 de l'emballleur doivent être indiqués sur le récipient. Cependant, l'identification du lot et le nom
205 et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque
206 d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des
207 documents d'accompagnement.

208 **9 Méthodes d'échantillonnage et d'analyse**

209 Voir CODEX STAN 234-1999.

² Conformément aux dispositions de la section 4.2.1.5 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*



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