

# PROJET DE NORME GABONAISE **PNGA 13705**

## **Norme pour les laits concentrés sucrés**

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 13705 :2020

© AGANOR 2020

# PROJET DE NORME GABONAISE

**PNGA 13705 :2020**

## Norme pour les laits concentrés sucrés

### *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 13705** a été élaboré sur la base de la Norme internationale **CODEX STAN 282-1971**.

### *Analyse*

Le présent document s'applique aux laits concentrés sucrés 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](mailto:aganor.gabon@gmail.com)  
Web [www.aganor.ga](http://www.aganor.ga)

## Membres de la commission de normalisation

<b>Président :</b>	Dr OLIVEIRA Emma	Centre National de Nutrition
<b>Vice-Président :</b>	M. TSENDJIET-MBOULOU	Organisation Gabonaise des Consommateurs (OGC)
<b>Secrétariat technique :</b>	M. ONGOUNA Judicaël	Agence Gabonaise de Normalisation (AGANOR)
<b>Membres :</b>	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 13705:2020 Norme pour les laits concentrés sucrés**. Il reproduit intégralement la Norme Internationale **CODEX STAN 282-1971**.

La présente Norme prescrit les exigences relatives aux laits concentrés sucrés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur.

## Sommaire

<b>Avant-propos national .....</b>	<b>iv</b>
<b>1 Domaine d'application.....</b>	<b>1</b>
<b>2 Références normatives.....</b>	<b>1</b>
<b>3 Termes et définitions.....</b>	<b>1</b>
<b>3.1 Laits concentrés sucrés.....</b>	<b>1</b>
<b>4 Facteurs essentiels de composition et de qualité .....</b>	<b>2</b>
<b>4.1 Matières premières .....</b>	<b>2</b>
<b>4.2 Ingrédients autorisés.....</b>	<b>2</b>
<b>4.3 Composition .....</b>	<b>3</b>
<b>5 Additifs alimentaires.....</b>	<b>3</b>
<b>6 Contaminants.....</b>	<b>4</b>
<b>7 Contaminants.....</b>	<b>4</b>
<b>8 Etiquetage.....</b>	<b>5</b>
<b>8.1 Nom du produit .....</b>	<b>5</b>
<b>8.2 Déclaration de la teneur en matière grasse laitière <sup>[L]</sup><sub>[SEP]</sub>.....</b>	<b>5</b>
<b>8.3 Déclaration de la teneur en protéines du lait <sup>[L]</sup><sub>[SEP]</sub>.....</b>	<b>5</b>
<b>8.4 Liste des ingrédients <sup>[L]</sup><sub>[SEP]</sub>.....</b>	<b>5</b>
<b>8.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail <sup>[L]</sup><sub>[SEP]</sub>.....</b>	<b>5</b>
<b>9 Méthodes d'échantillonnage et d'analyse.....</b>	<b>6</b>



# 1 Norme pour les laits concentrés sucrés

## 2 1 Domaine d'application

3 La présente norme s'applique aux laits concentrés sucrés destinés à la consommation directe  
4 ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions figurant à la Section 3 de cette  
5 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 concentrés sucrés

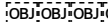
19 Les laits concentrés sucrés sont des produits laitiers qui peuvent être obtenus par élimination  
20 partielle de l'eau contenue dans le lait avec adjonction de sucre, ou par tout autre procédé  
21 aboutissant à un produit qui a la même composition et les mêmes caractéristiques. Leur teneur  
22 en matière grasse et/ou en protéines peut avoir été ajustée, uniquement pour satisfaire aux  
23 critères de composition énoncés à la Section 4 de la présente norme, par l'addition et/ou le  
24 retrait de constituants du lait de manière telle que cela ne modifie pas le rapport protéines de  
25 lactosérum/caséine du lait ainsi modifié.

## 26 4 Facteurs essentiels de composition et de qualité

### 27 4.1 Matières premières

28 Lait et laits en poudre<sup>1</sup>, crèmes et crème en poudre<sup>1</sup>, produits à base de matières grasses  
29 laitières<sup>1</sup>.

30  
31 Les produits laitiers ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement :

- 32 •  Rétentat du lait : Produit obtenu après concentration des protéines du lait par  
33 ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé;
- 34 • Perméat du lait : Produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière  
35 grasse laitière contenues dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par  
36 ultrafiltration; et
- 37 • Lactose<sup>1</sup> (également aux fins de cristallisation)

### 38 4.2 Ingrédients autorisés

- 39 • Eau potable ;
- 40 • Sucre ;
- 41 • Chlorure de sodium.

42 Dans ce produit, le sucre est généralement du saccharose, mais il est également possible  
43 d'utiliser une combinaison de saccharose et d'autres sucres conformément aux bonnes  
44 pratiques de fabrication.



---

<sup>1</sup> NGA 13510 Norme générale pour les sucres



## 45 4.3 Composition

<b>Lait concentré sucré</b>		<b>Teneur minimale</b>
Teneur minimale en matière grasse laitière <sup>[1][2]</sup>		8 % m/m
Teneur minimale en extrait sec du lait <sup>(a)[1][2]</sup>		28 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé <sup>(a)</sup>		34 % m/m
<b>Lait concentré sucré écrémé</b>		
Teneur maximale en matière grasse laitière <sup>[1][2]</sup>		1 % m/m
Teneur minimale en extrait sec du lait <sup>(a)[1][2]</sup>		24 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé <sup>(a)</sup>		34 % m/m
<b>Lait concentré sucré partiellement écrémé</b>		
Teneur en matière grasse laitière		comprise entre 1%et8%m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé <sup>(a)[1][2]</sup>		20 % m/m
Teneur minimale en extrait sec du lait <sup>(a)[1][2]</sup>		24 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé <sup>(a)</sup>		34 % m/m
<b>Lait concentré sucré riche en matière grasse</b>		
Teneur minimale en matière grasse laitière <sup>[1][2]</sup>		16 % m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé <sup>(a)[1][2]</sup>		14 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé <sup>(a)[1][2]</sup>		34 % m/m

46 (a) La teneur en extrait sec du lait et en extrait sec dégraissé comprend l'eau de cristallisation  
47 du lactose.

48 Pour tous les laits concentrés sucrés, la quantité de sucre ajouté est régie par les bonnes  
49 pratiques de fabrication (BPF) et doit être comprise entre une valeur minimale qui préserve la  
50 qualité de conservation du produit et une valeur maximale au-delà de laquelle une  
51 cristallisation du sucre risque de se produire.

## 52 5 Additifs alimentaires

53 Seuls les additifs alimentaires énumérés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les  
54 limites fixées.

No SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Agents raffermissants</b>		
508 <sup>[L] [SEP]</sup>	Chlorure de potassium <sup>[L] [SEP]</sup>	} 2 000 mg/kg seuls ou 3 000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
509	Chlorure de calcium <sup>[L] [SEP]</sup>	
<b>Stabilisants</b>		
331	Citrates de sodium <sup>[L] [SEP]</sup>	} 2 000 mg/kg seuls ou 3 000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	

### Régulateurs d'acidité

170	Carbonates de calcium	} 2 000 mg/kg seuls ou 3 000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
339	Phosphates de sodium	
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	

### Épaississant

407	Carragénine	150 mg/kg
322	Lécithines	Limitée par les BPF

## 55 6 Contaminants

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

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

## 66 7 Contaminants

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

## 74 8 Etiquetage

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

### 78 8.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être [L]  
[SEP]

- Lait concentré sucré [L]  
[SEP]
- Lait concentré écrémé sucré [L]  
[SEP]
- Lait concentré sucré partiellement écrémé sucré  
Lait concentré sucré riche en matière grasse



Conformément aux facteurs  
de composition énoncés à la  
Section 4

79 Le lait concentré sucré partiellement écrémé peut porter l'appellation «lait concentré sucré  
 80 demi-écrémé», lorsque la teneur en matière grasse laitière est de 4-4,5 % et la teneur minimale  
 81 en extrait sec du lait de 28 % m/m.

### 82 8.2 Déclaration de la teneur en matière grasse laitière [L] [SEP]

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

### 88 8.3 Déclaration de la teneur en protéines du lait [L] [SEP]

89 Si le consommateur risque d'être induit en erreur par son omission, la teneur en protéines du  
 90 lait doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur  
 91 final, soit i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit ii) en grammes par ration, telle que  
 92 quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué. [L]  
[SEP]

### 93 8.4 Liste des ingrédients [L] [SEP]

94 Nonobstant les dispositions de la Section 4.2.1 de la *Norme générale pour l'étiquetage des*  
 95 *denrées alimentaires préemballées* (NGA 13500:2015), les produits laitiers utilisés seulement  
 96 aux fins de l'ajustement de la teneur en protéines n'ont pas besoin d'être déclarés. [L]  
[SEP]

### 97 8.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail [L] [SEP]

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

106    **9    Méthodes d'échantillonnage et d'analyse**

107    Voir CODEX STAN 234-1999.



AGANOR  
Centre ville, immeuble Gabon Industriel  
BP 23744 Libreville – Gabon  
E-mail : [aganor.gabon@gmail.com](mailto:aganor.gabon@gmail.com)  
Web [www.aganor.ga](http://www.aganor.ga)