

# C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## NORME POUR LES NOUILLES INSTANTANÉES

CXS 249-2006

Adoptée en 2006. Amendée en 2016, 2018, 2019, 2023.

**Amendements de 2023**

Suite aux décisions prises lors de la quarante-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2023, des amendements ont été apportés à la section 9 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La norme est applicable à différents types de nouilles. Les nouilles instantanées peuvent être emballées avec un assaisonnement ou se présenter sous forme de nouilles assaisonnées et être accompagnées, ou non, d'une garniture emballée dans un paquet séparé ou versée sur les nouilles et prêtes à être consommées après réhydratation. La présente norme ne s'applique pas aux pâtes.

## 2. DESCRIPTION

Les nouilles instantanées sont un produit composé essentiellement de farine de blé et/ou de farine de riz et/ou d'autres farines et/ou d'amidons, avec ou sans adjonction d'autres ingrédients. Elles peuvent être traitées par des agents alcalins. Elles se caractérisent par l'utilisation d'un procédé de prégélatinisation et par une déshydratation, soit par friture, soit par d'autres méthodes. Le produit doit être présenté sous la forme:

2.1 soit de **nouilles frites**,

2.2 soit de **nouilles non frites**.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Composition

#### 3.1.1 *Ingrédients essentiels*

a) Farine de blé et/ou farine de riz et/ou autres farines et/ou amidons

b) Eau

#### 3.1.2 *Ingrédients facultatifs*

Les ingrédients facultatifs sont des ingrédients d'usage courant.

### 3.2 Critères de qualité

#### 3.2.1 *Caractères organoleptiques*

Produit acceptable quant à l'apparence, à la texture, à l'arôme, au goût et à la couleur.

#### 3.2.2 *Matières étrangères*

Le produit doit être exempt de matières étrangères.

#### 3.2.3 *Exigences analytiques applicables aux portions de nouilles (à l'exclusion de l'assaisonnement)*

a) Teneur en eau

- Maximum 10 pour cent des nouilles frites
- Maximum 14 pour cent des nouilles non frites

b) Acidité: maximum 2 mg KOH/g d'huile (nouilles frites uniquement)

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs d'acidité, les agents anti-agglomérant les colorants, les conservateurs et les édulcorants utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)<sup>1</sup> dans la catégorie d'aliments 06.4.3 ( Pâtes et nouilles sèches précuites et produits similaires) et seulement certains régulateurs d'acidité, antioxydants, colorants , émulsifiants, exhausteurs de gout humectants, stabilisateurs et épaississants tels qu'indiqués dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires*<sup>1</sup> sont acceptables pour un emploi dans les aliments conformément à cette norme.

## 5. CONTAMINANTS

Les produits couverts par cette norme respecteront les limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)<sup>2</sup>.

## 6. ÉTAT DES RÉCIPIENTS OU DE L'EMBALLAGE

Les nouilles instantanées doivent être emballées dans des récipients qui préservent les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit.

Les récipients, y compris les matériaux d'emballage, doivent être composés de substances sans danger et adaptés à l'usage auquel ils sont destinés. Ils ne doivent transmettre aucune substance toxique, ni aucune odeur ou goût indésirable au produit.

## 7. HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par la présente norme conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)<sup>3</sup> et d'autres textes pertinents tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

Les produits doivent être conformes aux critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)<sup>4</sup>.

## 8. ÉTIQUETAGE

Le produit visé par la présente norme doit être étiqueté conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)<sup>5</sup>.

### 8.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être «Nouilles instantanées» ou, au choix, «Nouilles frites» ou «Nouilles non frites», conformément aux Sections 2.1 et 2.2. D'autres noms peuvent être utilisés à condition d'être admis par la législation nationale.

### 8.2 Mention «Halal» sur l'étiquette

La mention «Halal» peut être utilisée pour les nouilles instantanées dans des conditions fixées à la section appropriée des *Directives générales pour l'utilisation du terme «Halal»* (CXG 24-1997)<sup>6</sup>.

## 9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

### 9.1 Méthodes d'analyse

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)<sup>7</sup> se rapportant aux dispositions de cette norme.

### 9.2 Échantillonnage

L'échantillonnage doit être conforme aux *Directives générales sur l'échantillonnage* (CXG 50-2004)<sup>8</sup>.

## RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

---

<sup>1</sup> FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les additifs alimentaires*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 192-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>2</sup> FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 193-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>3</sup> FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>4</sup> FAO et OMS. 1997. *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 21-1997. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>5</sup> FAO et OMS. 1985. *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 1-1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>6</sup> FAO et OMS. 1997. *Directives générales pour l'utilisation du terme «Halal»*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 24-1997. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>7</sup> FAO et OMS. 1999. *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 234-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>8</sup> FAO et OMS. 2004. *Directives générales sur l'échantillonnage*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 50-2004. Commission du Codex Alimentarius. Rome.