

# CODEX ALIMENTARIUS

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 LA FARINE DE SORGHO

**CXS 173-1989**

**Adoptée en 1989. Révisée en 1995. Amendée en 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 l'appendice.

## 1. CHAMP D'APPLICATION

- 1.1 La présente norme s'applique à la farine de sorgho telle que définie à la section 2.1 ci-dessous et destinée à la consommation humaine directe.
- 1.2 La présente norme ne s'applique pas au gruau ou à la semoule obtenue à partir du *Sorghum bicolor* (L.) Moench.

## 2. DESCRIPTION

La farine de sorgho est le produit obtenu à partir des grains de *Sorghum bicolor* (L.) Moench par procédé de mouture industrielle au cours duquel le tégument est éliminé, une grande partie du germe est retirée et l'endosperme est broyé en poudre suffisamment fine.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Facteurs de qualité – critères généraux

- 3.1.1 La farine de sorgho doit être saine et propre à la consommation humaine.
- 3.1.2 La farine de sorgho doit être exempte d'odeurs et de goûts anormaux ainsi que d'insectes vivants.
- 3.1.3 La farine de sorgho doit être exempte de souillures (impuretés d'origine animale y compris les insectes morts) en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine.

### 3.2 Facteurs de qualité – critères spécifiques

#### 3.2.1 *Teneur en eau* 15 % m/m maximum

Une teneur moindre en eau peut être exigée pour certaines destinations, compte tenu du climat, de la durée du transport et de celle du stockage.

#### 3.2.2 *Teneur en tanin*

La teneur en tanin de la farine de sorgho ne doit pas dépasser 0,3 % sur la base d'une matière sèche.

## 4. CONTAMINANTS

### 4.1 Métaux lourds

La farine de sorgho devra être exempte de métaux lourds en quantités susceptibles de présenter des risques pour la santé humaine.

### 4.2 Résidus de pesticides

La farine de sorgho devra être conforme aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour cette denrée.

### 4.3 Mycotoxines

La farine de sorgho devra être conforme aux limites maximales de mycotoxines fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour cette denrée.

## 5. HYGIÈNE

- 5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)<sup>1</sup> et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.
- 5.2 Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matières indésirables.
- 5.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit doit être:
- exempt de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé;
  - exempt de parasites susceptibles de présenter un risque pour la santé;
  - exempt de substances provenant de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

## 6. CONDITIONNEMENT

- 6.1 La farine de sorgho doit être emballée dans des récipients préservant les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit.

- 6.2** Les récipients, y compris les matériaux d'emballage, doivent être fabriqués avec des matériaux sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirables.
- 6.3** Lorsque le produit est emballé dans des sacs, ceux-ci doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

## **7. ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)<sup>2</sup>, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

### **7.1 Nom du produit**

Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être «farine de sorgho».

### **7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

Les renseignements sur les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

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>3</sup> se rapportant aux dispositions de cette norme.

**APPENDICE**

Dans le cas où l'on indique plus d'une limite d'un facteur et/ou plus d'une méthode d'analyse, il est vivement recommandé de spécifier la limite appropriée et la méthode d'analyse.

<b>Facteur de qualité/Description</b>	<b>Limite maximale</b>	<b>Méthode d'analyse</b>
<b>CENDRES</b>	MIN: 0,9 % sur la base d'une matière sèche- et -MAX: 1,5 % sur la base d'une matière sèche	Se référer à la section 8
<b>PROTÉINES (N x 6,25)</b>	MIN: 8,5 % sur la base d'une matière sèche	
<b>MATIÈRE GRASSE BRUTE</b>	MIN: 2,2 % sur la base d'une matière sèche- et -MAX: 4,7 % sur la base d'une matière sèche	
<b>FIBRE BRUTE</b>	MAX: 1,8 % sur la base d'une matière sèche	Se référer à la section 8
<b>COULEUR</b>	FOURCHETTE: de 18 à 30 unités	Se référer à la section 8
<b>DIMENSION DES PARTICULES (GRANULOMÉTRIE)</b>	MIN: 100 % de la farine doivent passer au travers d'un tamis dont la dimension des mailles est de 0,5 mm pour une farine «fine» et 1 mm pour une farine «moyenne»	Se référer à la section 8

**RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES**

<sup>1</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>2</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>3</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.