

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 - www.codexalimentarius.org

NORME SUR LES POUDRES DE PERMÉAT LAITIER

CXS 331-2017

Adoptée en 2017. Amendée en 2022, 2023.

Amendements de 2022

Suite aux décisions prises lors de la quarante-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2022, des amendements ont été apportés à la section 7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail.

Amendements de 2023

Suite aux décisions prises lors de la quarante-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2023, les dispositions relatives aux additifs alimentaires ont été amendées dans cette norme et ont été incluses dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) (CXS 192-1995)¹ conformément au processus d'alignement de toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires sur la NGAA. conformément au processus d'alignement de toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires sur la NGAA.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente Norme s'applique aux poudres de perméat laitier, conformes à la description figurant à la section 2 de la présente Norme et destinées à un traitement ultérieur et/ou à servir d'ingrédient pour d'autres aliments.

2. DESCRIPTION

Les poudres de perméat laitier sont des produits laitiersⁱ séchés qui se caractérisent par leur forte teneur en lactose:

- a) produits à partir de perméats obtenus en séparant dans la mesure de ce qui est pratiquement faisable, avec un filtre à membrane, la matière grasse et la protéine du lait, mais pas le lactose, de lait, de lactosérumⁱⁱ (à l'exclusion de sérum acide), de crèmeⁱⁱⁱ et/ou de babeurre doux, et/ou de matières premières similaires, et/ou
- b) obtenus grâce à d'autres procédures de préparation impliquant la séparation de la matière grasse laitière et de la protéine laitière mais pas du lactose, des mêmes matières premières recensées en (a) et menant à un produit fini dont la composition est la même que celle figurant en section 3.3.

La poudre de perméat de lactosérum est la poudre de perméat laitier produite à partir de perméat de lactosérum. On obtient le perméat de lactosérum en séparant la protéine de lactosérum mais pas le lactose, de lactosérum.

La poudre de perméat de lait est la poudre de perméat laitier produite à partir de perméat de lait^{iv}.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Poudres de perméat laitier: Du perméat de lait, du perméat de lactosérum, du perméat de crème, du perméat de babeurre doux et/ou de produits laitiers similaires qui contiennent du lactose.

Poudre de perméat de lactosérum: Perméat de lactosérum.

Poudre de perméat de lait: Perméat de lait.

3.2 Ingrédients autorisés

Lactose cristallin^v dans la fabrication de produits précristallisés.

3.3 Composition

Critères	Poudre de perméat laitier	Poudre de perméat de lactosérum	Poudre de perméat de lait
Teneur minimale en lactose, anhydre ^(a) (m/m)	76,0%	76,0%	76,0%
Teneur maximale en azote (m/m)	1,1%	1,1%	0,8%
Teneur maximale en matière grasse laitière (m/m)	1,5%	1,5%	1,5%
Teneur maximale en cendres (m/m)	14,0%	12,0%	12,0%
Taux maximal d'humidité ^(b) (m/m)	5,0%	5,0%	5,0%

(a) Bien qu'il soit possible que les produits contiennent à la fois du lactose anhydre et du lactose monohydraté, la teneur en lactose est exprimée en tant que teneur en lactose anhydre. 100 parts de lactose monohydraté contiennent 95 parts de lactose anhydre.

(b) Le taux d'humidité n'inclut pas l'eau de la cristallisation du lactose.

Conformément aux dispositions de la section 4.3.3 de la *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie* (CXS 206-1999)², la composition des poudres de perméat laitier visées par la présente Norme peut être modifiée afin d'obtenir la composition voulue du produit final, par exemple la déminéralisation partielle. Toutefois, on estime que les modifications de la composition en deçà des minima ou au-delà des maxima spécifiés pour le lactose, l'azote, la matière grasse laitière, les cendres et l'humidité ne sont pas en conformité avec la section 4.3.3 de la *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie* (CXS 206-1999)².

ⁱ Définition du *produit laitier*, voir la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CXS 206-1999).

ⁱⁱ Définition du *lactosérum*, voir la *Norme pour les poudres de lactosérum* (CXS 289-1995).

ⁱⁱⁱ Définition de la *crème*, voir la *Norme pour la crème et les crèmes préparées* (CXS 288-1976).

^{iv} Définition du *perméat du lait*, voir la *Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre* (CXS 207-1999).

^v Définition du *lactose*, voir la *Norme pour les sucres* (CXS 212-1999).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 L'utilisation d'additifs alimentaires n'est pas permise pour les poudres de perméat laitier visées par la présente Norme.

4.2 Auxiliaires technologiques

Les auxiliaires technologiques utilisés dans les produits couverts par cette Norme doivent se conformer aux *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques* (CXG 75-2010)³.

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales de contaminants prescrites pour ce produit dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)⁴.

Le lait utilisé pour la fabrication des matières premières visées par la présente Norme doit être conforme aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour le lait dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)⁴ ainsi qu'aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

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)⁵, du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CXC 57-2004)⁶ et des autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages. Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)⁷.

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)⁸ et de la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CXS 206-1999)², les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

7.1 Nom de l'aliment

L'aliment portera le nom de poudre de perméat laitier. Les produits conformes aux descriptions pertinentes de la section 2 et aux compositions de la section 3.3 peuvent respectivement porter le nom de poudre de perméat de lait et de poudre de perméat de lactosérum.

Le cas échéant, dans le pays de vente, le nom pourra être complété par la mention «poudre de ____ déprotéiné(e) riche en lactose», en y insérant le terme produit laitier, petit lait ou lait, selon la nature du produit en question.

7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021)⁹.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET 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)¹⁰ se rapportant aux dispositions de cette présente Norme.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

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

² FAO et OMS. 1999. *Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 206-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

³ FAO et OMS. 2010. *Directives sur les substances utilisées en tant qu'auxiliaires technologiques*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 75-2010. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁴ 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.

⁵ FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁶ FAO et OMS. 2004. *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 57-2004. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

⁷ 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.

⁸ 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.

⁹ FAO et OMS. 2021. *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 346-2021. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

¹⁰ FAO et OMS. 1999. *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 234-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.