

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 - www.codexalimentarius.org

**NORME RÉGIONALE POUR LE DOUGH
(Proche-Orient)¹
CXS 332R-2018**

Adoptée en 2018.

¹ Les Membres de la Commission du Codex Alimentarius de la région Proche-Orient figurent sur le site web du Codex :
<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au dough destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions figurant à la section 2 de la présente norme. Cette norme doit être lue en parallèle avec la *Norme pour les laits fermentés* (CXS 243-2003).

2. DESCRIPTION

Le dough est une «boisson à base de lait fermenté» selon la définition de la section 2.4 de la *Norme pour les laits fermentés*, résultant du mélange de yaourt, tel que décrit aux sections 2.1 et 3.3 de la même norme, avec de l'eau potable et du sel de qualité alimentaire ou du mélange de lait, d'eau potable et de sel de qualité alimentaire avant le traitement thermique et la fermentation, de façon à obtenir un produit fini ayant des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques similaires à celles du produit défini dans les dispositions de cette norme. Lorsque le dough est produit en mélangeant du lait avec de l'eau potable, du sel de qualité alimentaire peut être ajouté avant ou après la fermentation.

Le lait utilisé pour la production de dough peut avoir été fabriqué à base de produits obtenus à partir de lait comme spécifié à la section 2.1 de la *Norme pour les laits fermentés*, avec ou sans modification de composition, dans la limite des dispositions de la section 3.3 de cette norme.

Pour la production de dough, des ingrédients non laitiers autres que l'eau potable ainsi que divers ingrédients laitiers/produits laitiers sont utilisés, conformément aux sections 3 et 4.

Les levains (micro-organismes) généralement utilisés pour la production de dough sont les bactéries du yaourt traditionnel: *Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*. Des micro-organismes autres que ceux constituant les cultures spécifiques (levain) spécifiées ci-dessus peuvent être ajoutés. Si le produit subit un traitement thermique après fermentation, il n'est plus nécessaire d'utiliser des micro-organismes viables. Le traitement thermique après fermentation ne s'applique pas au dough «probiotique» (dough contenant des micro-organismes probiotiques).

Le dough ne contenant ni aromatisants ni arômes ajoutés est désigné comme «dough nature». Le dough aromatisé avec des essences ou des extraits (tels que menthol, ziziphore ou serpolet, menthe pouliot et concombre), ou contenant des aromatisants naturels tels qu'herbes aromatiques, épices et condiments doit être classé comme «dough aromatisé». Les doughs «gazéifiés/non gazéifiés» et/ou «traités thermiquement/non traités thermiquement» sont ceux qui contiennent/ne contiennent pas de gaz carbonique et subissent ou non un traitement thermique après fermentation respectivement. Le dough peut être produit et présenté sous forme de poudre (dough déshydraté) pour des applications et demandes spéciales.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

- Yaourt (mélange de yaourt et d'eau potable) ou lait (mélange de lait et d'eau potable). Le yaourt doit être conforme à la *Norme pour les laits fermentés*.
- Eau potable utilisée pour diluer du yaourt ou du lait et éventuellement pour la reconstitution ou la recombinaison (si le lait est préparé par reconstitution ou recombinaison).

3.2 Ingrédients autorisés

- Levains de micro-organismes inoffensifs, y compris levains typiques du dough, comme décrit à la Section 2 de la présente norme.
- Autres microorganismes inoffensifs appropriés (bactéries, levure) comme levain (microorganismes), y compris des probiotiques; pour les fonctions d'acidification, de production d'arômes, de gazéification par fermentation, et pour affiner la texture, protéger la santé et améliorer d'autres aspects fonctionnels du produit.
- Sel (chlorure de sodium) conformément à la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CXS 150-1985).
- Substances aromatisantes naturelles telles que herbes aromatiques, épices et condiments, comme il est spécifié à la section 2.3 de la *Norme pour les laits fermentés*.
- Ingrédients nutraceutiques tels que fibres alimentaires.
- Ingrédients laitiers ou produits laitiers tels que protéines du lait, laits en poudre (tel qu'indiqué dans la *Norme pour les laits en poudre et la crème en poudre* (CXS 207-1999)), matières grasses laitières (matières grasses du beurre ou crème), (tel qu'indiqué dans la *Norme pour les produits à base de matières grasses laitières* (CXS 280-1973) et à la Section 2.1 de la *Norme pour la crème et les crèmes préparées* (CXS 288-1976)) babeurre et différents types de lactosérum.

Le remplacement partiel ou total des matières grasses laitières ou des protéines du lait par d'autres matières grasses non laitières ou des protéines autres que celles du lait n'est pas autorisé.

3.3 Composition

pH	Max: 4,5
Acidité titrable exprimée en % d'acide lactique (%m/m)	Min.: 0,3
Matières sèches dégraissées du lait	Min.: 3,0
Protéines du lait ^{a)} (%m/m)	Min.: 1,08%
Chlorure de sodium (%m/m)	-
Somme des micro-organismes constituant le levain défini à la section 2 (ufc/g, au total) ^{b)}	Min.: 10 ⁷
Micro-organismes étiquetés ^{c)} (ufc/g, pour chaque souche)	Min.: 10 ⁷

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

b) Cette exigence ne s'applique pas aux produits ayant subi un traitement thermique après fermentation.

c) S'applique lorsque des microorganismes déclarés (comme il est spécifié à la section 2 de la présente norme), sont ajoutés au produit. Les probiotiques sont les plus importants.

Les critères microbiologiques s'appliquant au produit sont valides jusqu'à la date de durabilité minimale dans les conditions d'entreposage spécifiées sur l'étiquette.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES²

5. CONTAMINANTS

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

Le lait utilisé dans la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires prescrites par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CXC 57-2004) 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 satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. CONDITIONNEMENT ET ENTREPOSAGE

Le produit doit être conditionné dans des récipients garantissant les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment.

Le dough (après fermentation) doit être entreposé dans des conditions appropriées, par exemple réfrigéré.

8. ÉTIQUETAGE

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

8.1 Nom de la denrée alimentaire

8.1.1 Le nom du produit est «dough».

² Pour considération ultérieure par le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient et confirmation subséquente par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires

- 8.1.2** Les mentions «gazéifié/non gazéifié» et/ou «traité thermiquement/non traité thermiquement» figureront à côté du mot «dough». En outre, en ce qui concerne le dough gazéifié, les mots «par fermentation» ou «par injection» figureront après le mot «gazéifié» dans la désignation du produit afin d'indiquer la méthode de gazéification.
- 8.1.3** La désignation «dough aromatisé» sera utilisée comme nom du produit en cas d'ajout d'une substance aromatisante.
- 8.1.4** Lorsque des micro-organismes probiotiques sont ajoutés dans le dough, le mot «probiotique» doit figurer sur l'étiquette.
- 8.1.5** Pour le dough en poudre, le nom «dough en poudre» ou «dough déshydraté» doit figurer sur l'étiquette.

8.2 Déclaration de la teneur en matière grasse

Si le consommateur risque d'être induit en erreur par son omission, la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit ii) en grammes par portion, précisés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué. L'étiquetage doit être conforme aux *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CXG 23-1997).

8.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements requis à la section 8 de la présente Norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, ou de l'importateur qui doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

9. 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) se rapportant aux dispositions de cette norme.