

NORME RÉGIONALE POUR LE TEMPEH (CODEX STAN 313R-2013)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au tempeh tel que défini à la section 2 ci-après et destiné à la consommation humaine. Elle ne s'applique pas aux produits ayant subi une transformation autre que la congélation.

2. DESCRIPTION

Le tempeh est un produit compact, blanc qui se présente sous forme de gâteau, préparé à partir de graines de soja décortiquées et bouillies par fermentation en milieu solide par *Rhizopus* sp.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1. Composition

Le produit visé par la présente norme est constitué des ingrédients ci-après:

- a) Graines de soja (toutes variétés);
- b) Moisissures de *Rhizopus* sp. (*R. oligosporus*, *R. oryzae* et/ou *R. stolonifer*) mélangées avec de la poudre de riz, de la poudre de son de riz et/ou de la poudre de son de blé comme inoculum.

3.2. Facteurs de qualité

3.2.1 Organoleptique

- a) Texture: compacte et se désintégrant difficilement lorsqu'il est coupé avec un couteau.
- b) Couleur: couleur blanche de la croissance abondante du mycélium de *Rhizopus* sp.
- c) Saveur: caractéristique du tempeh qui évoque la noix, la viande et le champignon.
- d) Odeur: caractéristique du tempeh frais, dépourvue d'odeur d'ammoniaque.

3.2.2 Matières étrangères

Le tempeh doit être exempt de matières étrangères (par exemple, autres graines, petites pierre, gousses, etc.).

3.2.3 Exigences analytiques

- a) Teneur en eau 65 % p/p max.
- b) Teneur en protéines 15 % p/p min.
- c) Teneur en lipides 7 % p/p min.
- d) Fibres brutes 2,5 % p/p max.

3.3 Classification des « unités défectueuses »

Tout récipient qui ne répond pas aux spécifications applicables en matière de qualité stipulées à la section 3.2 doit être considéré comme « défectueux ».

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Aucun additif n'est autorisé.

4.2 Auxiliaires technologiques

Des auxiliaires technologiques peuvent être utilisés dans ces produits pour contrôler l'acidité durant le trempage des graines.

5. CONTAMINANTS

- 5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales (LM) de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).
- 5.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus (LMR) pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

- 6.1 Il est recommandé de préparer et manipuler les produits visés par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et autres textes du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.
- 6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *principes et de directives régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997)

7. ÉTIQUETAGE

- 7.1. Les produits couverts par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985)

7.2 Nom du produit

Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être « tempeh ».

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Disposition	Méthode	Principe	Type
Teneur en eau	AOAC 925.09	Gravimétrie (étuve à vide)	I
Teneur en protéines	NMKL 6, 2004 ou AOAC 988.05 ou AACCI 46-16.01 (Coefficient d'azote 5,71)	Titrimétrie, digestion de Kjeldahl	I
Teneur en lipides	AOAC 983.23	Gravimétrie (Roese-Gottlieb)	I
Fibres brutes	ISO 5498:1981	Filtration par fibres céramiques	I