

NORME RÉGIONALE POUR LA PÂTE DE SOJA FERMENTÉE (ASIE¹)

CODEX STAN 298R-2009

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au produit décrit à la section 2 ci-dessous et destiné à la consommation directe, y compris à la restauration collective ou, le cas échéant, au reconditionnement. Elle ne vise pas les produits destinés à une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La pâte de soja fermentée est un aliment fermenté dont le principal ingrédient est le soja. Ce produit consiste en une pâte possédant diverses propriétés physiques, sous la forme de soja semi-solide et partiellement pressé, fabriqué à partir des ingrédients décrits aux sections 3.1.1 et 3.1.2 selon les procédés ci-après:

- On fait fermenter des fèves de soja bouillies ou cuites à la vapeur, ou le mélange de fèves de soja et de céréales bouillies ou à la vapeur, en y ajoutant des microorganismes existant à l'état naturel ou cultivés;
- On les mélange avec du sel ou de la saumure et autres;
- On soumet à maturation le mélange pendant un certain temps jusqu'à ce que la qualité du produit soit conforme aux prescriptions énoncées en 3.2 Facteurs de qualité; et
- On traite le produit par la chaleur ou par d'autres moyens appropriés, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé afin d'en empêcher la détérioration.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Ingrédients de base

- Fèves de soja
- Sel
- Eau potable
- Micro-organismes existant à l'état naturel ou cultivés (*Bacillus* spp. et/ou *Aspergillus* spp., qui ne sont ni pathogènes ni toxigènes)

3.1.2 Ingrédients facultatifs

- Céréales et/ou farine (blé, riz, orge, etc.)
- Levures et/ou extraits de levure
- Lactobacillus* et/ou *Lactococcus*
- Alcool distillé dérivé de produits agricoles (tapioca, canne à sucre, patate douce, etc.)
- Sucres
- Sirop d'amidon
- Matières premières aromatisantes naturelles (poudre ou extrait de poissons ou d'algues séchés, épices et herbes aromatiques, etc.)

3.2 FACTEURS DE QUALITÉ

	Pâte de soja fermentée fabriquée à partir de fèves de soja uniquement	Pâte de soja fermentée fabriquée à partir de fèves de soja et de céréales
Azote total (w/w) ²	1,6 % au minimum	0,6 % au minimum
Azote aminé (w/w)	0,3 % au minimum	0,12 % au minimum
Humidité (w/w)	60 % au maximum	

Le produit doit avoir la saveur, l'odeur, la couleur et la texture caractéristiques du produit.

¹ Members of the Codex Alimentarius Commission in the Region of Asia are indicated on the Codex website at http://www.codexalimentarius.net/web/members_area.jsp?lang=EN.

² On utilise un facteur de conversion de l'azote de 5,71.

3.3 CLASSIFICATION DES « ARTICLES DÉFECTUEUX »

Tout récipient qui ne satisfait pas aux critères de qualité applicables, tels que définis à la section 3.2, doit être considéré comme « défectueux ».

3.4 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est considéré comme satisfaisant aux critères de qualité applicables mentionnés à la section 3.2, lorsque le nombre d' « articles défectueux », tels que définis à la section 3.3, ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) des plans d'échantillonnage appropriés.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les régulateurs de l'acidité, antioxydants, colorants, exhausteurs d'arôme, conservateurs, stabilisants et édulcorants énumérés au Tableau 3 de la *Norme générale Codex pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments se conformant à cette norme.

4.1 RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
334	L(+)-acide tartrique	1000 mg/kg (acide tartrique)
335(ii)	tartrate monosodique	
336(i)	L(+)-tartrate de sodium	
336(ii)	tartrate dipotassique	
337	L(+)-tartrate de potassium et de sodium	

4.2 ANTIOXYDANT

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
539	Thiosulfate de sodium	30 mg/kg comme anhydride sulfureux

4.3 COLORANT

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
101(i)	Riboflavine, synthétique	10 mg/kg

4.4 CONSERVATEURS

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
200	Acide sorbique	1000 mg/kg comme acide sorbique, seul ou en combinaison
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
210	Acide benzoïque	1000 mg/kg comme acide benzoïque, seul ou en combinaison
211	Benzoate de sodium	
212	Benzoate de potassium	

4.5 ÉDULCORANTS

N° de SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
950	Acésulfame potassium	350 mg/kg
954(iv)	Saccharine de sodium	200 mg/kg

4.6 AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

N° de SIN	Nom de l'auxiliaire technologique
	Protéase
	Hémicellulase
	Lipase
472c	Esters du glycérol des acides citriques et des acides gras
270	Acide lactique
452(i)	Polyphosphates de sodium, vitreux
452(ii)	Polyphosphates de potassium

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales 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).

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et aux autres textes pertinents du Codex tels que le Code d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *principes et de directives régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

7. POIDS ET MESURES

7.1 REMPLISSAGE MINIMAL

Le produit doit remplir le récipient jusqu'à au moins 90 pour cent (non compris le vide nécessaire entre le contenu et le couvercle, selon les bonnes pratiques de fabrication) de sa capacité en eau. La capacité en eau du récipient est la quantité d'eau distillée à 20°C que peut contenir le récipient scellé une fois complètement rempli. Compte tenu des différentes caractéristiques des produits, le remplissage minimal pourrait ne pas être applicable à certains types de produits.

7.2 CLASSIFICATION DES ARTICLES DÉFECTUEUX

Tout récipient qui ne satisfait pas au critère de remplissage minimal énoncé à la section 7.1 doit être considéré comme « défectueux ».

7.3 ACCEPTATION DES LOTS

Un lot est considéré comme remplissant les conditions requises à la section 7.1 lorsque le nombre d'« articles défectueux », tels que définis à la section 7.2 ne dépasse pas le nombre limite d'acceptation c) du plan d'échantillonnage approprié.

8. ÉTIQUETAGE

Les produits visés 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).

8.1 NOM DU PRODUIT

Le produit doit être désigné par le nom « pâte de soja fermentée ». D'autres noms peuvent être utilisés dans la mesure où la législation nationale du pays où l'aliment est consommé le permet. Le nom du produit doit comprendre le nom d'un ingrédient qui le caractérise.

8.2 ALLÉGATION RELATIVE AU TERME « HALAL »

Les allégations relatives à la pâte de soja fermentée « Halal » doivent être conformes à la section appropriée des *Directives générales pour l'utilisation du terme "Halal"* (CAC/GL 24-1997).

8.3 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les informations relatives aux récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer sur le récipient ou dans les documents d'accompagnement. Toutefois, le nom du produit, l'identification du lot de même que le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du distributeur et les instructions d'entreposage doivent figurer sur le récipient. Une marque d'identification peut cependant être substituée à l'identification des lots, au nom et à l'adresse du fabricant, du conditionneur ou du distributeur, à condition que cette marque puisse être identifiée clairement par les documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 DÉTERMINATION DE L'AZOTE TOTAL

Selon la méthode AOAC 984.13.

9.2 DÉTERMINATION DE L'AZOTE AMINÉ

Selon la méthode AOAC 920.154 B (Méthode *Sorensen*) aux conditions suivantes:

Préparation des échantillons d'essai

Peser 2 g de l'échantillon dans un bécher de 250 ml et mélanger avec 100 ml de NH₃- H₂O libre à 15°C et agiter le mélange pendant 60 minutes. Décantier le mélange à l'aide d'un filtre quantitatif et récupérer le filtrat dans un flacon volumétrique de 100 ml.

Résultat

Il faut utiliser un mètre pH pour déterminer le résultat au lieu de la vérification visuelle des couleurs.

9.3 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN EAU

Selon la méthode AOAC 934.01 à une température de séchage de 70°C ou moins.