

NORME POUR LES CACAOS EN POUDRE ET LES MÉLANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRES

CODEX STAN 105-1981

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux cacaos en poudre et aux mélanges secs de cacao et de sucres destinés à la consommation directe.

2. DESCRIPTION

2.1 PRODUITS CACAOTÉS

2.1.1 Le « cacao en poudre », le « cacao en poudre dégraissé » et le « cacao en poudre fortement dégraissé » sont les produits obtenus par la transformation en poudre de tourteau de cacao (Cf. Norme pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION

3.1.1 Teneur en eau

Pas plus de 7% m/m.

3.1.2 Cacao en poudre et mélanges secs de cacao et de sucres

		TENEUR EN BEURRE DE CACAO (TENEUR MINIMALE EN CACAO EN POUDRE SUR LA BASE DE LA MATIÈRE SÈCHE)		
		≥ 20% m/m	≥ 10% m/m mais < 20% m/m	< 10% m/m
CACAO EN POUDRE SEULEMENT		Cacao en poudre	Cacao en poudre dégraissé	Cacao en poudre fortement dégraissé
TENEUR EN CACAO EN POUDRE EN MÉLANGES SECS	Pas <25% m/m	Cacao sucré, <u>ou</u> Cacao en poudre sucré, <u>ou</u> Chocolat à boire	Cacao sucré, dégraissé, <u>ou</u> Cacao en poudre sucré, dégraissé, <u>ou</u> Chocolat à boire dégraissé	Cacao sucré, fortement dégraissé <u>ou</u> Cacao en poudre sucré, fortement dégraissé <u>ou</u> Chocolat à boire fortement dégraissé
	Pas < 20% m/m	Préparation sucrée à base de cacao, <u>ou</u> Mélange sucré avec cacao	Préparation sucrée à base de cacao, dégraissée <u>ou</u> Mélange sucré avec cacao, dégraissé:	Préparation sucrée à base de cacao, fortement dégraissée <u>ou</u> Mélange sucré avec cacao, fortement dégraissé
	< 20% m/m	Préparation sucrée au goût de cacao	Préparation sucrée au goût de cacao, dégraissée	Préparation sucrée au goût de cacao fortement dégraissée

3.1.3 Chocolat en poudre:

Le chocolat en poudre est un mélange de cacao en poudre et de sucres et/ou d'édulcorants, contenant au moins 32% m/m de cacao en poudre (29% m/m sur la matière sèche).

3.2 INGRÉDIENTS FACULTATIFS

- Épices
- Sel (chlorure de sodium)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

	Nom de l'additif	Concentration maximale (dans les produits finis/produits finis à base de cacao)
4.1	Régulateurs de l'acidité	
170(i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
334	Acide tartrique, L(+)-	5 000 mg/kg (sur la partie cacao du produit fini)
338	Acide phosphorique	2 500 mg/kg, exprimé en P ₂ O ₅ (sur la partie cacao du produit fini)
500(i)	Carbonate de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
503(i)	Carbonate d'ammonium	Limitée par les BPF
503(ii)	Carbonate acide d'ammonium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
524	Hydroxyde de sodium	Limitée par les BPF
525	Hydroxyde de potassium	Limitée par les BPF
526	Hydroxyde de calcium	Limitée par les BPF
527	Hydroxyde d'ammonium	Limitée par les BPF
528	Hydroxyde de magnésium	Limitée par les BPF

	Nom de l'additif	Concentration maximale (dans les produits finis/produits finis à base de cacao)
530	Oxyde de magnésium	Limitée par les BPF
4.2	Émulsifiants	
322	Lécithine	Limitée par les BPF
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF
442	Sels d'ammonium de l'acide phosphatidique	10 000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	10 000 mg/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	5 000 mg/kg
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	5 000 mg/kg
476	Esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestérifié	5 000 mg/kg
491	Monostéarate de sorbitane	2 000 mg/kg (en combinaison)
492	Tristéarate de sorbitane	
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
4.3	Stabilisants	
400	Acide alginique	Limitée par les BPF
407	Carraghénane	Limitée par les BPF
410	Gomme de caroube	Limitée par les BPF
412	Gomme guar	Limitée par les BPF
413	Gomme adragante	Limitée par les BPF
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	Limitée par les BPF
415	Gomme xanthane	Limitée par les BPF
416	Gomme karaya	Limitée par les BPF
417	Gomme tara	Limitée par les BPF
418	Gomme gellane	Limitée par les BPF
460	Cellulose	Limitée par les BPF
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique	Limitée par les BPF
4.4	Aromatisants	
	Aromatisants naturels et artificiels sauf ceux imitant l'arôme naturel du chocolat ou du lait	Limitée par les BPF
	Vanilline	Limitée par les BPF
	Éthyl vanilline	Limitée par les BPF
4.5	Agents antiagglomérants	
341(iii)	Phosphate tricalcique	10 000 mg/kg
551	Silice amorphe	10 000 mg/kg
552	Silicate de calcium	10 000 mg/kg
553(i)	Silicate de magnésium	10 000 mg/kg
553(ii)	Trisilicate de magnésium	10 000 mg/kg
553(iii)	Talc	10 000 mg/kg
4.6	Agent de charge	
1200	Polydextroses	Limitée par les BPF
4.7	Édulcorants	
420	Sorbitols	Limitée par les BPF
421	Mannitol	Limitée par les BPF
950	Acésulfame de potassium	350 mg/kg
951	Aspartame	3 000 mg/kg
953	Isomalt (isomaltitol)	Limitée par les BPF
955	Sucralose	580 mg/kg
954	Saccharines	100 mg/kg (limite de résidu)
957	Thaumatine	Limitée par les BPF
966	Lactitol	Limitée par les BPF

	Nom de l'additif	Concentration maximale (dans les produits finis/produits finis à base de cacao)
965	Maltitols	Limitée par les BPF
967	Xylitol	Limitée par les BPF
4.8	Épaississant	
4.8.1	Amidons modifiés	
1400	Dextrines, amidon torréfié	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité aux acides	Limitée par les BPF
1402	Amidon traité aux alcalis	Limitée par les BPF
1403	Amidon blanchi	Limitée par les BPF
1404	Amidon oxydé	Limitée par les BPF
1405	Amidons traités aux enzymes	Limitée par les BPF

5. HYGIÈNE

5.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément aux sections pertinentes des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et d'autres documents du Codex pertinents, tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

5.2 Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes et Directives régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CAC/GL 21-1997).

6. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

6.1 NOM DE L'ALIMENT

6.1.1 Cacao en poudre et mélanges secs de cacao et de sucres

Les termes utilisés pour décrire les produits à la section 3.1.2 seront utilisés comme nom de ces mêmes produits.

6.1.2 Chocolat en poudre

6.1.2.1 Le nom du produit conforme aux dispositions de la section 3.1.3 de la présente norme doit être: « *Chocolat en poudre* »

6.1.2.2. Le libellé « *teneur minimale en cacao en poudre (ou cacao en poudre dégraissé ou cacao en poudre fortement dégraissé) x%* » doit figurer sur l'étiquette conformément aux dispositions de la section 5.1.1 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*, si la réglementation nationale l'exige.

6.1.3 Édulcorants

6.1.3.1. Lorsque les édulcorants décrits à la section 4.7 ont été utilisés pour remplacer tout ou partie des sucres, le mot « *sucré* », ou un équivalent, ne doit pas figurer dans le nom du produit : conformément à la langue du pays importateur, on emploiera le terme « *édulcoré* » ou un équivalent.

6.1.3.2 Lorsque des édulcorants ont été ajoutés au produit, les termes « *édulcoré avec un produit artificiel* » ou « *avec adjonction d'édulcorants* » ou « *avec sucres et adjonction d'édulcorants* » doivent figurer à proximité immédiate du nom du produit.

6.1.4 Les législations nationales ne devraient autoriser l'emploi d'appellations autres que celles indiquées aux sections 6.1.1 et 6.1.2. que dans les pays où ces appellations ont un caractère traditionnel, sont pleinement comprises du consommateur et ne risquent pas de l'induire en erreur en ce qui concerne les autres catégories de produits, sous réserve qu'aucun produit contenant moins de 25% au total de Cacao en poudre ou de Cacao en poudre fortement dégraissé ne soit autorisé à comporter le terme "*chocolat*" dans sa désignation.

6.2 ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

6.2.1. Les renseignements exigés à la section 6.1 de la présente norme et à la section 4 de la *Norme générale pour l'étiquetage de denrées alimentaires préemballées* 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, du distributeur et/ou de l'importateur doivent figurer sur le récipient.

6.2.2. Cependant, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur et/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.

7. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

7.1 DÉTERMINATION DU BEURRE DE CACAO

À élaborer.

7.2 DÉTERMINATION DU POURCENTAGE DE CACAO EN POUDRE, DE CACAO EN POUDRE DÉGRAISSÉ ET DE CACAO EN POUDRE FORTEMENT DÉGRAISSÉ

À élaborer.

7.3 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN EAU

Selon la méthode AOAC 977.04 ou IOCCC 26 (1988)-*Méthode Karl Fisher*.