

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

**NORME POUR LE CACAO EN PÂTE  
(LIQUEUR DE CACAO/CHOCOLAT) ET LE TOURTEAU DE CACAO**

**CODEX STAN 141-1983**

**Adoptée en 1983. Révisée en 2001. Amendée en 2014.**

## Table des matières

- 1. CHAMP D'APPLICATION**
- 2. DESCRIPTION**
  - 2.1. Cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat)
  - 2.2. Tourteau de cacao
- 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**
  - 3.1 Cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat)
  - 3.2 Tourteau de cacao
- 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**
  - 4.1. Régulateurs de l'acidité
  - 4.2. Émulsifiants
  - 4.3 Aromatisants
- 5. HYGIÈNE**
- 6. ÉTIQUETAGE**
  - 6.1. Nom du produit
  - 6.2. Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail
- 7. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONAGE**
  - 7.1. Détermination des coques de cacao
  - 7.2. Détermination de la teneur en matières grasses
  - 7.3. Détermination du plomb

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et au tourteau de cacao, tels que définis, pour utilisation dans la fabrication des produits de cacao et de chocolat. Ces produits peuvent être également vendus tels quels au consommateur.

## 2. DESCRIPTION

### 2.1 Cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat)

Le cacao en pâte ou la liqueur de cacao/chocolat est le produit obtenu à partir de cacao en grains, provenant de fèves de cacao de qualité marchande aussi complètement nettoyées et débarrassées de coques que le permet la technique, avec/sans torréfaction, et avec/sans soustraction ou addition de l'un ou de plusieurs de ses constituants.

### 2.2 Tourteau de cacao

Le tourteau de cacao est le produit obtenu par dégraissage partiel ou total de cacao en grains ou de cacao en pâte.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat)

Coques et germes de cacao:	moins de 5% m/m calculé sur la matière sèche dégraissée ou moins de 1,75% calculé sur une base exempte d'alcali (pour les coques de cacao uniquement)
Beurre de cacao	47-60% m/m

### 3.2 Tourteau de cacao

Coques et germes de cacao:	moins de 5% m/m calculé sur la matière sèche dégraissée ou moins de 4,5% calculé sur une base exempte d'alcali (pour les coques de cacao uniquement)
----------------------------	--

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires énumérés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites spécifiées.

### 4.1 Régulateurs de l'acidité

RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ	CONCENTRATION MAXIMALE
503 (i) Carbonate d'ammonium	
527 Hydroxyde d'ammonium	
503 (ii) Carbonate acide d'ammonium	
170 (i) Carbonate de calcium	
330 Acide citrique	
504 (i) Carbonate de magnésium	

RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ		CONCENTRATION MAXIMALE
528	Hydroxyde de magnésium	Limitée par les BPF
530	Oxyde de magnésium	
501 (i)	Carbonate de potassium	
525	Hydroxyde de potassium	
501 (ii)	Carbonate acide de potassium	
500 (i)	Carbonate de sodium	
524	Hydroxyde de sodium	
500 (ii)	Carbonate acide de sodium	
526	Hydroxyde de calcium	
338	Acide orthophosphorique	2,5 g/kg exprimés en tant que P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> dans les produits finis de cacao et de chocolat
334	Acide tartrique (L)	5 g/kg dans les produits finis de cacao et de chocolat

#### 4.2 Émulsifiants

ÉMULSIFIANTS		CONCENTRATION MAXIMALE
471	Mono-et diglycérides d'acides gras comestibles	Limitée par les BPF
322	Lécithine	
442	Sels d'ammonium des acides phosphatidique	10 g/kg dans les produits finis de cacao et de chocolat
476	Esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestérifié	5 g/kg dans les produits finis de cacao et de chocolat

#### 4.3 Aromatisants

AROMATISANTS	CONCENTRATION MAXIMALE
Aromatisants naturels et artificiels autres que ceux rappelant l'arôme naturel du chocolat ou du lait	Limitée par les BPF
Vanilline	
Éthylvanilline	

#### 5. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément aux sections pertinentes du *Code d'usages international recommandé - 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.

Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les 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 du produit

Le nom utilisé pour décrire le produit qui est défini à la section 2.1 et qui est conforme aux dispositions de la section 3.1 de la présente norme doit être: « *Cacao en pâte* », « *liqueur de cacao/chocolat* », « *chocolat non sucré* » et « *chocolat amer* ».

Dans le cas de produits faisant l'objet d'échanges internationaux, le nom du produit sera acceptable par les autorités importatrices.

Le nom du produit qui est décrit à la section 2.2 et qui est conforme aux dispositions de la section 3.2 de la présente norme doit être: « *Tourteau de cacao* ».

### 6.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les informations requises à la section 6.1 de la présente norme et à la section 4 de la *Norme générale Codex 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.

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 des coques de cacao

Selon la méthode AOAC 968.10 and 970.23.

### 7.2 Détermination de la teneur en matières grasses

Selon la méthode AOAC 963.15 ou IOCCC 14 (1972).

### 7.3 Détermination du plomb

Selon la méthode AOAC 934.07.