

NORME CODEX POUR LES LAITS CONCENTRÉS SUCRÉS

CODEX STAN 282-1971

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux laits concentrés sucrés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions figurant à la Section 2 de cette norme.

2. DESCRIPTION

Les laits concentrés sucrés sont des produits laitiers qui peuvent être obtenus par élimination partielle de l'eau contenue dans le lait avec adjonction de sucre, ou par tout autre procédé aboutissant à un produit qui a la même composition et les mêmes caractéristiques. Leur teneur en matière grasse et/ou en protéines peut avoir été ajustée, uniquement pour satisfaire aux critères de composition énoncés à la Section 3 de la présente norme, par l'addition et/ou le retrait de constituants du lait de manière telle que cela ne modifie pas le rapport protéines de lactosérum/caséine du lait ainsi modifié.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Lait et laits en poudre¹, crèmes et crème en poudre¹, produits à base de matières grasses laitières¹.

Les produits laitiers ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement:

- Rétentat du lait: Produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé;
- Perméat du lait: Produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenues dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration; et
- Lactose¹ (également aux fins de cristallisation)

3.2 Ingrédients autorisés

- Eau potable
- Sucre
- Chlorure de sodium

Dans ce produit, le sucre est généralement du saccharose, mais il est également possible d'utiliser une combinaison de saccharose et d'autres sucres conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

¹ Voir Norme pour les sucres (CODEX STAN 212-1999).

3.3 Composition

Lait concentré sucré

Teneur minimale en matière grasse laitière	8 % m/m
Teneur minimale en extrait sec du lait ^(a)	28 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé ^(a)	34 % m/m

Lait concentré sucré écrémé

Teneur maximale en matière grasse laitière	1 % m/m
Teneur minimale en extrait sec du lait ^(a)	24 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé ^(a)	34 % m/m

Lait concentré sucré partiellement écrémé

Teneur en matière grasse laitière	comprise entre 1 % et 8 % m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé ^(a)	20 % m/m
Teneur minimale en extrait sec du lait ^(a)	24 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé ^(a)	34 % m/m

Lait concentré sucré riche en matière grasse

Teneur minimale en matière grasse laitière	16 % m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé ^(a)	14 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé ^(a)	34 % m/m

(a) La teneur en extrait sec du lait et en extrait sec dégraissé comprend l'eau de cristallisation du lactose.

Pour tous les laits concentrés sucrés, la quantité de sucre ajouté est régie par les bonnes pratiques de fabrication (BPF) et doit être comprise entre une valeur minimale qui préserve la qualité de conservation du produit et une valeur maximale au-delà de laquelle une cristallisation du sucre risque de se produire.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

No SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Agents raffermissants		
508	Chlorure de potassium	} 2 000 mg/kg seuls ou 3 000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
509	Chlorure de calcium	
Stabilisants		
331	Citrates de sodium	} 2 000 mg/kg seuls ou 3 000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	

No SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Régulateurs d'acidité		
170	Carbonates de calcium	2 000 mg/kg seuls ou 3 000 mg/kg en combinaison, exprimés en tant que substances anhydres
339	Phosphates de sodium	
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
Épaississant		
407	Carragénine	150 mg/kg
Émulsifiant		
322	Lécithines	Limitée par les BPF

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de contaminants prescrites pour ces produits dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour le lait dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995) ainsi qu'aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait par le CAC.

6. HYGIÈNE

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), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (CAC/RCP 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 régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires* (CAC/GL 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

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

7.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être:

- Lait concentré sucré
- Lait concentré écrémé sucré
- Lait concentré sucré partiellement écrémé sucré
- Lait concentré sucré riche en matière grasse

Conformément aux facteurs de composition énoncés à la Section 3

Le lait concentré sucré partiellement écrémé peut porter l'appellation «lait concentré sucré demi-écrémé», lorsque la teneur en matière grasse laitière est de 4-4,5 % et la teneur minimale en extrait sec du lait de 28 % m/m.

7.2 Déclaration de la teneur en matière grasse laitière

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 ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué, si l'absence d'une telle indication risque d'induire le consommateur en erreur.

7.3 Déclaration de la teneur en protéines du lait

Si le consommateur risque d'être induit en erreur par son omission, la teneur en protéines du lait 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 ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de rations soit indiqué.

7.4 Liste des ingrédients

Nonobstant les dispositions de la Section 4.2.1 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985), les produits laitiers utilisés seulement aux fins de l'ajustement de la teneur en protéines n'ont pas besoin d'être déclarés.

7.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements requis à la Section 7 de la présente norme et aux Sections 4.1 à 4.8 de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX STAN 1-1985) 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 et du nom et adresse du fabricant ou de l'emballleur qui doivent être indiqués sur le récipient. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Voir CODEX STAN 234-1999.