

NORME CODEX POUR LA FARINE DE BLÉ

CODEX STAN 152-1985

1. CHAMP D'APPLICATION

- 1.1 La présente norme s'applique à la farine de blé destinée à la consommation humaine et dérivée du blé ordinaire, *Triticum aestivum* L., ou de blé ramifié, *Triticum compactum* Host., ou tous mélanges de ces derniers, préemballée et prête à la vente aux consommateurs ou destinée à être utilisée dans d'autres produits alimentaires.
- 1.2 Elle ne s'applique pas:
- à un produit préparé à partir de blé dur, *Triticum durum* Desf., seul ou avec d'autres blés;
 - à la farine complète de blé ou semoule moulue et dérivée de blé commun, *Triticum aestivum* L., ou de blé ramifié *Triticum compactum* Host., ou de tous mélanges de ces derniers;
 - à la farine de blé destinée à un emploi d'adjuvant de brasserie ou à la fabrication de fécule et/ou de gluten;
 - à la farine de blé destinée à un emploi industriel non alimentaire;
 - aux farines dont la teneur en protéines a été réduite ou ayant été soumises, après mouture, à un traitement spécial autre que séchage ou blanchiment, et/ou auxquelles ont été ajoutées des ingrédients autres que ceux mentionnés aux Sections 3.2.2 et 4.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

La farine de blé est le produit élaboré à partir des grains de blé ordinaire, *Triticum aestivum* L. ou blé ramifié, *Triticum compactum* Host., ou tous mélanges de ces derniers, par procédés de mouture ou de broyage dans lesquels le son et le germe sont partiellement éliminés et le reste réduit en poudre suffisamment fine.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Facteurs de qualité – critères généraux

- 3.1.1 La farine de blé et tous ingrédients lui étant éventuellement ajoutés doivent être sains et propres à la consommation humaine.
- 3.1.2 La farine de blé doit être exempte d'odeurs et de goûts anormaux ainsi que d'insectes vivants.
- 3.1.3 La farine de blé doit être exempte de souillures (impuretés d'origine animale, y compris les insectes morts) en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

3.2 Facteurs de qualité – critères spécifiques

3.2.1 Teneur en eau 15,5 % m/m maximum

Une teneur moindre en eau peut être exigée pour certaines destinations, compte tenu du climat, de la durée du transport et de celle du stockage. Les gouvernements acceptant la norme sont priés d'indiquer et de justifier les critères applicables dans leur pays.

3.2.2 Ingrédients facultatifs

Les ingrédients suivants peuvent être ajoutés à la farine de blé en des quantités nécessaires à des fins technologiques:

- produits à base de malt à activité enzymatique obtenus à partir du blé, du seigle ou d'orge;
- gluten vital de blé;
- farine de soja et de légumineuse.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Enzymes		Concentration maximale dans le produit fini
4.1.1	Amylase fongique à partir d' <i>Aspergillus niger</i>	BPF
4.1.2	Amylase fongique à partir d' <i>Aspergillus oryzae</i>	BPF
4.1.3	Enzyme protéolytique à partir de <i>Bacillus subtilis</i>	BPF
4.1.4	Enzyme protéolytique à partir d' <i>Aspergillus oryzae</i>	BPF
4.2 Agents de traitement de la farine		Concentration maximale dans le produit fini
4.2.1	Acide-L ascorbique et ses sels de sodium et de potassium	300 mg/kg
4.2.2	Chlorhydrate de L-cystéine	90 mg/kg
4.2.3	Anhydride sulfureux (uniquement dans les farines pour la confection de biscuits et de gâteaux en pâtisserie)	200 mg/kg
4.2.4	Phosphate mono-calcique	2 500 mg/kg
4.2.5	Lécithine	2 000 mg/kg
4.2.6	Chlore dans les gâteaux à base de farines spéciales	2 500 mg/kg
4.2.7	Dioxyde de chlore pour les articles de boulangerie à base de levures	30 mg/kg
4.2.8	Péroxyde de benzoyle	60 mg/kg
4.2.9	Azodicarbonamide pour le pain au levain	45 mg/kg

5. CONTAMINANTS

5.1 Métaux lourds

La farine de blé doit être exempte de métaux lourds en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine.

5.2 Résidus de pesticides

La farine de blé doit être conforme aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.

5.3 Mycotoxines

La farine de blé doit être conforme aux limites maximales de mycotoxines fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.

6. HYGIÈNE

- 6.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.
- 6.2 Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de matière indésirables.
- 6.3 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit doit être:
- exempt de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé;

- exempt de parasites susceptibles de présenter un risque pour la santé;
- exempt de substances provenant de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

7. CONDITIONNEMENT

- 7.1 La farine de blé doit être emballée dans des récipients préservant les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit.
- 7.2 Les récipients, y compris les matériaux d'emballage, doivent être fabriqués avec des matériaux sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable.
- 7.3 Lorsque le produit est emballé dans des sacs, ceux-ci doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

8. ÉTIQUETAGE

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

8.1 Nom du produit

- 8.1.1 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être «farine de blé».

8.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements sur les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Voir textes pertinents du Codex concernant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

APPENDICE

Dans le cas où l'on indique plus d'une limite d'un facteur et/ou plus d'une méthode d'analyse, il est vivement recommandé de spécifier la limite appropriée et la méthode d'analyse.

Facteur de qualité/Description	Limite maximale	Méthode d'analyse
CENDRES	Préférence de l'acheteur	AOAC 923.03ISO 2171:1980Méthode ICC 104/1 (1990)
ACIDITÉ GRASSE	Pas plus de 70 mg pour 100 g de farine sur la base d'une matière sèche exprimée en acide sulfurique– ou –Pas plus de 50 mg d'hydroxyde de potassium pour la neutralisation des acides gras libres (dans 100 g de farine, sur la base de la matière sèche)	ISO 7305:1986– ou –AOAC 939.05
PROTÉINES (N x 5,7)	Min.: 7 % par rapport à la matière sèche	Méthode ICC 105/1 pour la détermination des protéines brutes dans les céréales et produits céréaliers pour les aliments et aliments pour animaux (Méthode de Type I) Catalyseur sélénium/cuivre– ou –ISO 1871:1975
ÉLÉMENTS NUTRITIFS ■ vitamines ■ sels minéraux ■ acides aminés spécifiques	Conforme à la législation nationale du pays où le produit est vendu	Pas de méthode définie
DIMENSIONS DES PARTICULES (GRANULOMÉTRIE)	98 % ou plus de la farine doit passer au travers d'un tamis de 212 microns (N° 70)	AOAC 965.22