

ICS : .....

Laits et produits dérivés

## Fromages Fondus et Spécialités Fromagères Fondues Spécifications

### Norme Marocaine homologuée

Par décision du directeur de l'Institut Marocain de Normalisation N°                      du                      , publiée au  
B.O.                      du                      .

La présente norme annule et remplace la NM 08.4.055 homologuée en 2000.

### Correspondance

### Droits d'auteur

Droit de reproduction réservés sauf prescription différente aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé électronique ou mécanique y compris la photocopie et les microfilms sans accord formel. Ce document est à usage exclusif et non collectif des clients de l'IMANOR, Toute mise en réseau, reproduction et rediffusion, sous quelque forme que ce soit, même partielle, sont strictement interdites.

## Avant-Propos

L'Institut Marocain de Normalisation (IMANOR) est l'Organisme National de Normalisation. Il a été créé par la Loi N° 12-06 relative à la normalisation, à la certification et à l'accréditation sous forme d'un Etablissement Public sous tutelle du Ministère chargé de l'Industrie et du Commerce.

Les normes marocaines sont élaborées et homologuées conformément aux dispositions de la Loi N° 12-06 susmentionnée.

La présente norme marocaine NM 08.4.055 a été élaborée par la Commission de Normalisation des laits et produits dérivés (027).

Pour Etude FEMIL

## SOMMAIRE

	Page
1 CHAMP D'APPLICATION .....	4
2 DESCRIPTION .....	4
3 COMPOSITION ESSENTIELLE ET FACTEURS DE QUALITE .....	4
4 ADDITIFS ALIMENTAIRES:.....	5
5 CONTAMINANTS .....	5
6 HYGIENE.....	5
7 ETIQUETAGE .....	6
8 METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE.....	7

## 1 CHAMP D'APPLICATION

Cette norme marocaine s'applique aux fromages fondus et aux spécialités fromagères fondues, y compris les produits portant un nom de variété, destinés à la consommation directe en conformité avec la description figurant à la section 2 de la présente norme.

La section étiquetage de cette norme fournit des indications supplémentaires pour la désignation du fromage fondu et de la spécialité fromagère fondue sur les substances aromatiques, épices, herbes, arômes naturels, arômes identiques aux naturels et arômes artificiels.

Le nom du produit doit être exclusivement utilisé pour des produits conformes à la présente norme.

## 2 DESCRIPTION du Fromage fondu et de la spécialité fromagère fondue:

C'est le produit laitier préparé à partir de fromage ou d'un mélange de fromages avec ou sans l'addition d'autres produits laitiers, obtenu par :

- (a) le mélange, la fonte et l'émulsification de fromage sous l'action de la chaleur (à une température d'au moins 70° C pendant 30 secondes ou tout autre couple temps/température équivalent), et des sels émulsifiants; et/ou
- (b) les techniques de fabrication qui incluent la fonte et donnent un produit fini émulsifié qui possède des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques similaires au produit défini en (a) ;

La composition du produit, en termes de teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec, en matière sèche et en sel, doit être conforme aux spécificités de la section 3.2 ci-dessous.

Le fromage fondu peut se présenter sous forme de tranche ou tartinable.

## 3 COMPOSITION ESSENTIELLE ET FACTEURS DE QUALITE

### 3.1 Matières premières et ingrédients autorisés

Seules les matières premières et ingrédients citées ci-dessous sont autorisés.

- Cultures bactériennes d'acide lactique inoffensives et/ou des bactéries produisant des arômes et d'autres cultures de micro-organismes inoffensifs ;
- Enzymes inoffensives et appropriées;
- Chlorure de sodium;
- Epices, aromates et plantes aromatiques ;
- Eau potable;
- Gélatine Halal et amidon pour les spécialités fromagères fondues seulement, avec un maximum de 10 g/kg de produit seul ou combiné et/ou en combinaison avec les stabilisants /épaississants listés dans la section 4 ;
- Lait en poudre;
- Lait;
- Fromage;
- Crème, beurre et Matière grasse laitière anhydre (MGLA);
- Produits d'origines laitières (babeurre partiellement ou totalement déshydratés, préparations de protéines d'origine laitière).

### 3.2 Composition

	teneur minimale en matière grasse dans l'extrait sec (g/100g de produit)	teneur minimale en matière sèche (g/100g de produit)	Teneur maximale en sel (sodium, calcium ou potassium) dans l'extrait sec (g/100g de produit)
Fromage fondu	40	43	2%
Fromage fondu allégé	[20 à 30[	31	2%
Spécialité fromagère fondue	-	25	2%
Spécialité fromagère fondue allégée	-	20	2%

### 4 ADDITIFS ALIMENTAIRES:

L'emploi des additifs alimentaires dans le produit visé par la présente norme doit être conforme à la réglementation en vigueur.

### 5 CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de contaminants prescrites pour ces produits par la réglementation en vigueur.

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 ainsi qu'aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites par la réglementation en vigueur.

### 6 HYGIENE

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être préparés et manipulés conformément à [la réglementation en vigueur](#) et aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (NM 08.0.000) et du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (NM 08.4.230). Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi par la réglementation en vigueur et aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (NM 08.0.060).

## 7 ETIQUETAGE

### Produits préemballés

Outre les dispositions prévues par la réglementation et les normes marocaines en vigueur, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables :

#### 7.1 Nom de la denrée alimentaire

Seuls les produits conformes à la présente norme seront désignés, selon le cas, par **fromage fondu ou spécialité fromagère fondue**.

7.1.1 Un produit, visé par la présente norme avec l'addition d'aliments aromatisants, épices, herbes, arômes naturels, arômes identiques aux naturels et arômes artificiels peut-être nommé **fromage fondu ou spécialité fromagère fondue** avec une description claire des caractéristiques des ingrédients ajoutés (ou groupe d'ingrédients), pour autant que ces ingrédients ne remplacent pas un constituant laitier et que le fromage fondu reste la partie essentielle du produit.

##### 7.1.2

1) **Le fromage fondu** peut être désigné par « **Fromage fondu.....** » ou « **..... fromage fondu** », les espaces peuvent être remplis par le(s) dénomination(s) d'une ou de plusieurs variétés de fromages, pour autant que :

- La ou les variétés de fromage soient définies dans une norme nationale ou internationale.
- Le mélange de fromage dont est fait le produit contienne au **moins 50%** de la (des) variété de fromage revendiquée(s).
- D'autres ingrédients laitiers n'y soient pas ajoutés, sauf le beurre et les produits à base de matières grasses laitières pour amener le taux de matière grasse sur sec au niveau du taux de la (des) variété de fromage revendiquée(s).

2) La ou les dénominations de variété peuvent aussi être revendiquées en dénommant le produit « **spécialité fromagère fondue** avec.... », l'espace étant complété par la ou les dénominations de la **ou les** variétés **de fromage utilisé**.

##### 7.1.3

un fromage fondu **ou spécialité fromagère fondue** allégé en matière grasse et dont la dénomination « fromage fondu » ou « **spécialité fromagère fondue** » est complétée sur l'étiquetage d'une mention faisant état de cet allègement en matière grasse.

##### 7.1.4

**Le mode de présentation du fromage fondu doit être désigné selon le cas par « fromage fondu tartinable » ou « fromage fondu en tranche ».**

#### 7.2 Déclaration de la teneur en matière grasse

La teneur en matière grasse (exprimée sur l'extrait sec **en pourcentage de matière grasse pour 100g de produit fini**) doit être déclarée.

## 8 METHODES D'ECHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

### 8.1 Échantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué conformément à la norme NM ISO 707 : Laits et produits- lignes directrices pour l'échantillonnage.

### 8.2 Méthodes d'analyse

#### 8.2.1 Détermination de la teneur en matière grasse

Conformément à la méthode de la NM ISO 1735 : Fromages et fromages fondus- Détermination de la teneur totale en matière sèche (Méthode de référence).

#### 8.2.2 Détermination de la teneur en matière sèche

Conformément à la méthode de la NM ISO 5534 : Fromages et fromages fondus – Détermination de la teneur totale en matière sèche (Méthode de référence).

#### 8.2.3 Détermination de la teneur en sel

Conformément à la méthode de la NM ISO 5943 : Fromages et fromages fondus — Détermination de la teneur en chlorures — Méthode par titrage potentiométrique.

POUR ETUDE FEMIL