

ICS :

MÉLANGE DE LAIT CONCENTRÉ ÉCRÉMÉ SUCRÉ ET DE GRAISSE VÉGÉTALE

Norme Marocaine homologuée

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

La présente norme annule et remplace la NM 08.4.094 homologuée en 2013.

Correspondance

La présente norme est en large concordance avec la norme CXS 252 – 2006 et amendée en 2018.

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.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément à la description de la section 2 de cette norme.

2. DESCRIPTION

Un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale est un produit obtenu par recombinaison des constituants laitiers et d'eau potable, ou par élimination partielle de l'eau, et adjonction de sucre et d'huile végétale comestible, de graisse végétale comestible ou d'une combinaison des deux, en conformité avec les critères de composition énoncés à la section 3 de la présente norme.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Lait écrémé et laits écrémés en poudre¹, autres extraits secs du lait écrémé et graisses/huiles¹ végétales comestibles.

Les produits laitiers ci-après sont autorisés aux fins d'ajustement de la teneur en protéines:

- Rétentat du lait : Le rétentat du lait est un produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé;
- Perméat du lait : Le perméat du lait est un produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenue 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 conforme à la NM 03.7.001;
- Sucre;
- Chlorure de sodium et/ou chlorure de potassium en tant que succédanés du sel.

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.

3.3 Substances nutritives autorisées

Lorsque les *Principes généraux régissant l'adjonction d'éléments nutritifs essentiels aux aliments* le permettent, les teneurs maximales et minimales en vitamines A, D et autres substances nutritives, le cas échéant, devraient être prescrites par la législation nationale en fonction des besoins de chaque pays y compris, s'il y a lieu, l'interdiction d'utiliser certaines substances nutritives.

3.4 Composition

Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale

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

Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré sucré écrémé et de graisse végétale

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

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

Pour un mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale, la teneur en sucre est limitée par les bonnes pratiques de fabrication à une valeur minimale qui préserve la qualité de conservation du produit et à une valeur maximale au-delà de laquelle une cristallisation du sucre risque de se produire.

¹ Voir les dispositions des normes marocaines concernant ces produits.

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 dans la réglementation en vigueur pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale

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 réglementation en vigueur *pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* ainsi qu'aux limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait.

Les huiles/grasses végétales utilisés pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour les huiles/grasses dans la réglementation en vigueur *pour les contaminants et les toxines dans les aliments destinés à la consommation humaine et animale* ainsi qu'aux limites maximales de résidus de pesticides prescrites pour les huiles/grasses.

6. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément à la réglementation en vigueur et aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (NM 8.0.000), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers* (NM 08.4.024) et des autres textes pertinents 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 à 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. ÉTIQUETAGE

Outre la disposition de la *réglementation en vigueur pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent.

7.1 Nom du produit

Le produit devra être désigné:

- Mélange de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale; ou
- Mélange à faible teneur en matière grasse de lait concentré écrémé sucré et de graisse végétale.

D'autres noms peuvent être utilisés si cela est autorisé par la législation nationale du pays de vente.

7.2 Déclaration de la teneur totale en matière grasse

La teneur totale en matière grasse 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 portion tels qu'ils figurent sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

La présence de graisse et/ou d'huile végétale comestible doit être précisée sur l'étiquette. Lorsque cela est requis par le pays de vente au détail, le nom courant du végétal dont la graisse ou l'huile sont extraites doit figurer dans le nom du produit ou être précisé.

7.3 Déclaration de la teneur en protéines du lait

La teneur en protéines du lait doit être déclarée d'une manière acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit (i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit (ii) en grammes par portion tels qu'ils figurent sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.4 Liste des ingrédients

Nonobstant les dispositions de la réglementation en vigueur *pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*, les produits laitiers uniquement utilisés aux fins d'ajustement de la teneur en protéines ne doivent pas être déclarés.

7.5 Mise en garde

L'étiquette doit préciser que le produit ne doit pas être utilisé comme préparation pour nourrissons. Par exemple: «NE CONVIENT PAS AUX NOURRISSONS».

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage suivants :

8.1 Échantillonnage

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

8.2 Méthodes d'analyse

8.2.1 Détermination de la teneur en matière grasse totale

Conformément à la méthode de la NM ISO 1737 : Lait concentré sucré et non sucré — Détermination de la teneur en matière grasse — Méthode gravimétrique (Méthode de référence).

8.2.2 Détermination de la teneur en saccharose

Conformément à la méthode de la NM ISO 2911 : Lait concentré sucré et non sucré — Détermination de la teneur en matière grasse — Méthode gravimétrique (Méthode de référence)

8.2.2 Détermination de la teneur en matière sèche non grasse

Conformément aux méthodes suivantes :

- NM ISO 6734 : Lait concentré sucré — Détermination de la matière sèche (Méthode de référence) ;
- NM ISO 1737 : Lait concentré sucré et non sucré — Détermination de la teneur en matière grasse — Méthode gravimétrique (Méthode de référence) ;
- NM ISO 2911 : Lait concentré sucré et non sucré — Détermination de la teneur en matière grasse — Méthode gravimétrique (Méthode de référence).

8.2.3 Détermination de la teneur en protéine du lait dans les matières solides non grasses du lait

Conformément aux méthodes suivantes :

- NM ISO 6734 : Lait concentré sucré — Détermination de la matière sèche (Méthode de référence) ;
- NM ISO 1737 : Lait concentré sucré et non sucré — Détermination de la teneur en matière grasse — Méthode gravimétrique (Méthode de référence) ;
- NM ISO 2911 : Lait concentré sucré et non sucré — Détermination de la teneur en matière grasse — Méthode gravimétrique (Méthode de référence) ;
- NM ISO 8968-1 : Lait et produits laitiers — Détermination de la teneur en azote — Partie 1: Méthode Kjeldahl et calcul de la teneur en protéines brutes.