

ICS :

PRODUITS À BASE DE MATIÈRES GRASSES LAITIÈRES

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 08.4.150 homologuée en 2013.

Correspondance

La présente norme est en large concordance avec la norme CXS 280 – 1973 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 la matière grasse laitière anhydre, à la matière grasse laitière, à l'huile de beurre anhydre, à l'huile de beurre et au ghee destinés à un traitement ultérieur ou à l'usage culinaire, conformément à la description figurant à la section 2 de la norme.

2. DESCRIPTION

2.1 La **matière grasse laitière anhydre, la matière grasse laitière, l'huile de beurre anhydre et l'huile de beurre** sont des produits gras provenant exclusivement du lait et/ou de produits obtenus à partir du lait au moyen de procédés entraînant l'élimination quasi totale de l'eau et de l'extrait sec non gras.

2.2 Le **ghee** est un produit obtenu exclusivement à partir du lait, de la crème ou du beurre par un procédé consistant à éliminer presque totalement l'eau et les extraits secs non gras, dont le goût et la structure physique sont particulièrement marqués.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

Lait et/ou produits obtenus à partir du lait.

3.2 Ingrédients autorisés

Cultures de bactéries lactiques inoffensives (levain).

3.3 Composition

	Matière grasse laitière anhydre/huile de beurre anhydre	Matière grasse laitière	Huile de beurre	Ghee
Teneur minimale en matière grasse laitière (% m/m)	99,8	99,6	99,6	99,6
Teneur maximale en eau (% m/m)	0,1	–	–	–

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

4.1 Gaz inerte avec lequel les récipients étanches à l'air sont traités avant, pendant et après le remplissage avec le produit.

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 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.

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*

PNM 08.4.150
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 nom du produit doit être:

Matière grasse anhydre

Matière grasse laitière

Huile de beurre anhydre

Huile de beurre

Ghee

Conformément à la description énoncée à la section 2, à la composition spécifiée dans la section 3 et aux concentrations fixées pour les antioxydants (voir section 4).

7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements requis à la section 7 de la présente norme et aux dispositions de la réglementation en vigueur pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées 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

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.

Afin de vérifier la conformité à cette norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage suivants doivent être utilisées :

8.1 Échantillonnage

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

8.2 Méthodes d'analyse

8.2.1 Dosage du cuivre

Conformément à la méthode de la NM ISO 5738 : Lait et produits laitiers — Détermination de la teneur en cuivre — Méthode photométrique (Méthode de référence).

8.2.2 Détermination de la teneur en acides gras libres (exprimés en acide oléique)

Conformément à la méthode de la NM ISO 1740 : Produits à matière grasse laitière et beurre — Détermination de l'acidité de la matière grasse (Méthode de référence).

8.2.3 Détermination de la pureté des matières grasses laitières

Conformément à la méthode de la NM ISO 17678 : Lait et produits laitiers — Détermination de la pureté des matières grasses laitières par analyse chromatographique en phase gazeuse des triglycérides.

8.2.4 Détermination de la teneur en peroxyde

Conformément à la méthode de la NM ISO 3976 : Matière grasse laitière — Détermination de l'indice de peroxyde.

8.2.4 Détermination de la teneur en eau

Conformément à la méthode de la NM ISO 5536 : Produits à base de matière grasse laitière — Détermination de la teneur en eau — Méthode de Karl Fischer.

APPENDICE – INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Les informations complémentaires ci-dessous ne modifient en rien les dispositions des sections précédentes, qui sont essentielles pour l'identité du produit, l'utilisation du nom de l'aliment et la sécurité sanitaire de l'aliment.

AUTRES FACTEURS DE QUALITÉ

	Matière grasse laitière anhydre/huile de beurre anhydre	Matière grasse laitière	Huile de beurre	Ghee
Teneur maximale en acides gras libres (% m/m en tant qu'acide oléique)	0,3	0,4	0,4	0,4
Teneur maximale en peroxydes (milli-équivalents d'oxygène/kg de matière grasse)	0,3	0,6	0,6	0,6
Saveur et odeur	Compatibles avec les exigences du marché après chauffage d'un échantillon à 40–45°C			
Texture	En fonction de la température, de lisse avec de fins granulés à liquide			