

ICS :

MATIÈRES GRASSES LAITIÈRES À TARTINER

Norme Marocaine homologuée

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

Correspondance

La présente norme est en large concordance avec la norme CXS 253 – 2006, 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 aux matières grasses laitières à tartiner se présentant sous la forme de pâtes à tartiner destinées à la consommation directe ou à un traitement ultérieur conformément à la section 2 de la présente norme.

2. DESCRIPTION

Les matières grasses laitières à tartiner sont des produits laitiers relativement riches en matière grasse se présentant sous la forme d'une émulsion tartinable principalement du type eau dans la matière grasse laitière, gardant une consistance solide à une température de 20 °C.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 Matières premières

- Lait et/ou produits obtenus à partir du lait.

Les matières premières, y compris la matière grasse laitière, peuvent avoir été soumises à un traitement approprié (par exemple, modifications physiques y compris le fractionnement) avant leur utilisation.

3.2 Ingrédients autorisés

Les substances suivantes peuvent être ajoutées :

- Arômes et aromatisants ;
- Adjuvants de fabrication inoffensifs et appropriés ;
- 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 ;
- Chlorure de sodium et chlorure de potassium en tant que succédanés du sel ;
- Sucres (toute matière édulcorante glucidique) ;
- Inuline et malto-dextrines (dans la limite des BPF) ;
- Ferments lactiques obtenus à partir d'acide lactique inoffensif et/ou bactéries aromatisantes;
- Eau conforme à la NM 03.7.001 ;
- Gélatine et amidons (dans la limite des BPF) : Ces substances peuvent être utilisées comme épaississants, à condition que leur adjonction se limite aux quantités fonctionnellement nécessaires, conformément aux BPF, qui tiennent compte de toute utilisation des épaississants conforme à la réglementation en vigueur.

3.3 Composition

La teneur en matière grasse laitière sera supérieure ou égale à 10 % et inférieure à 80 % (m/m) et représentera au moins 2/3 de la matière sèche.

Les modifications de composition des matières grasses laitières à tartiner sont limitées par les prescriptions de la section 4.3.3 de la Norme générale pour l'utilisation des termes de laiterie (NM 08.4.024).

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 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 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

7.1.1 Le nom du produit est «matière grasse laitière à tartiner». D'autres noms peuvent être utilisés si cela est autorisé par la législation nationale du pays de vente au détail.

7.1.2 Les matières grasses laitières à tartiner à teneur réduite en matières grasses peuvent être étiquetées «à teneur réduite en matières grasses» conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur.

7.1.3 Les désignations et autres termes qualificatifs devraient être traduits de manière à ne pas induire le consommateur en erreur, sans nécessairement utiliser une traduction littérale, et devraient être acceptables dans le pays de vente au détail.

7.1.4 Les matières grasses laitières à tartiner peuvent être étiquetées pour indiquer si elles contiennent ou non du sel conformément à la réglementation nationale.

7.1.5 Les matières grasses laitières à tartiner qui ont été édulcorées devront être étiquetées de sorte à l'indiquer.

7.2 Déclaration de la teneur en matières grasses

La teneur en matières grasses laitières doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au détail, soit (i) exprimée en pourcentage de la masse, soit (ii) en grammes par portion tels qu'ils figurent sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué.

7.3 Étiquetage des récipients qui ne sont pas destinés à la vente au détail

Les renseignements requis par la réglementation en vigueur et dans la Section 7 de la présente norme et, le cas échéant, les instructions en matière de stockage, doivent figurer sur le récipient ou sur les documents d'accompagnement; toutefois le nom de la denrée alimentaire, l'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, doivent figurer sur le récipient. L'identification du lot, ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent cependant être remplacés par une marque d'identification, à condition qu'un lien soit clairement établi entre celle-ci et les documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

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 : Lait et produits dérivés - lignes directrices pour l'échantillonnage.

8.2 Méthodes d'analyse

8.2.1 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 matière grasse totale

Conformément à la méthode de la NM ISO 17189 : Beurre, émulsions d'huile alimentaire et matières grasses tartinables — Détermination de la teneur en matière grasse (Méthode de référence).