

# PROJET DE NORME GABONAISE **PNGA 13703**

## **Norme pour les laits concentrés**

Ce document est à usage exclusif et non collectif. Toute mise en réseau, reproduction et rediffusion, sous quelque forme que ce soit, même partielle, sont strictement interdites.

Diffusé par

**AGENCE GABONAISE  
DE NORMALISATION  
(AGANOR)**

Numéro de référence  
PNGA 13703 :2020

© AGANOR 2020

**PROJET DE NORME  
GABONAISE**

**PNGA 13703 :2020**

**Norme pour les laits concentrés**

*Norme gabonaise homologuée* Par décision n°#### du Directeur Général de l'AGANOR, du ####.

*Norme gabonaise rendue d'application obligatoire* Par Arrêté n°#### du Ministre des Mines et de l'Industrie, du ####.

*Correspondance* L'avant-projet de norme gabonaise **APNGA 13703** a été élaboré sur la base de la Norme internationale **CODEX STAN 281-1971**.

*Analyse* Le présent document s'applique aux laits concentrés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur.

*Type d'adoption* ####



**DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT**

© AGANOR 2020

Droits 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 l'accord écrit de l'AGANOR à l'adresse ci-dessous.

AGANOR  
Centre ville, immeuble Gabon Industriel  
BP 23744 Libreville – Gabon  
E-mail : aganor.gabon@gmail.com  
Web www.aganor.ga

## Membres de la commission de normalisation

<b>Président :</b>	Dr OLIVEIRA Emma	Centre National de Nutrition
<b>Vice-Président :</b>	M. TSENDJIET-MBOULOU	Organisation Gabonaise des Consommateurs (OGC)
<b>Secrétariat technique :</b>	M. ONGOUNA Judicaël	Agence Gabonaise de Normalisation (AGANOR)
<b>Membres :</b>	M. MASSALA Armand	Direction Générale de la Concurrence et de la Consommation (DGCC)
	M. DIANGATEBE Styve Arnaud	Institut d'Hygiène Publique et d'Assainissement (IHPA)
	Mme MEZOUE Blanche Emilienne épouse OBAME	Comité National Codex Alimentarius
	M. MAGANGA François	IRT/CENAREST
	M. BEKA B'ONDO Geoffroy	SOBRAGA
	ZINSOU Firmin Maurice	Mielleries Bio Du Gabon
	M. EBANG MFOUA Jannel	Direction Générale de l'Agriculture
	M. EDZANG Valère	Inspection Générale de la Santé
	Mme MATAMBA MABERT Marie-Thérèse	Coopérative SCOOPS - FEGAVPRO
	Mme PITER née BA OUMAR Marie Paulette	Association SEDED / CNOP
	LETEBEGUE Ronny	CAISTAB
	NGAKOUSSOU Loggin	SOVAPROAT
	BIKET MEBIAME Shella	AGASA
	MATSANGA ép. KOKOUME Nellie Lynda	SOTRADER
	KAMAHA Leonel	Complexe Agro-Industriel du Gabon (CAIG)

## Avant-propos national

Le présent document a été élaboré par le Secrétariat du Comité Technique AGANOR/CT 1 Produits alimentaires et publié par l'AGANOR comme **Avant-Projet de Norme Gabonaise** sous la codification **APNGA 13703:2020 Norme pour les laits concentrés**. Il reproduit intégralement la Norme Internationale **CODEX STAN 281-1971**.

La présente Norme prescrit les exigences relatives aux laits concentrés destinés à la consommation directe ou à un traitement ultérieur.

DOCUMENT POUR ENQUETE PUBLIQUE

## Sommaire

Avant-propos national .....	iv
1 Domaine d'application.....	1
2 Références normatives.....	1
3 Termes et définitions.....	1
3.1 Les laits concentrés .....	1
4 Facteurs essentiels de composition et de qualité .....	2
4.1 Matières premières .....	2
4.2 Ingrédients autorisés.....	2
4.3 Composition .....	2
5 Additifs alimentaires.....	3
6 Contaminants.....	4
7 Hygiène .....	4
8 Etiquetage.....	4
8.1 Nom du produit .....	4
8.2 Déclaration de la teneur en matière grasse laitière.....	5
8.3 Déclaration de la teneur en protéines du lait.....	5
8.4 Liste des ingrédients .....	5
8.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail .....	5
9 Méthodes d'échantillonnage et d'analyse.....	5



# 1 Norme pour les laits concentrés

## 2 1 Domaine d'application

3 La présente norme s'applique aux laits concentrés destinés à la consommation directe ou à un  
4 traitement ultérieur, conformément aux définitions figurant à la Section 3 de cette norme.

## 5 2 Références normatives

6 Le document ci-après, dans son intégralité ou non, est une référence normative indispensable à  
7 l'application du présent document.

8 NGA 13550:2015, *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie*

## 9 3 Termes et définitions

10 Pour les besoins du présent document, les termes et définitions suivants s'appliquent.

### 11 3.1 Les laits concentrés

12 Les laits concentrés sont des produits laitiers obtenus par élimination partielle de l'eau  
13 contenue dans le lait, par chauffage ou tout autre procédé qui aboutisse à un produit ayant les  
14 mêmes compositions et caractéristiques. Leur teneur en matière grasse et/ ou en protéines  
15 peut avoir été ajustée, uniquement pour satisfaire aux facteurs de composition figurant à la  
16 Section 4 de la présente norme, par l'addition et/ou le retrait de constituants du lait d'une  
17 manière telle que cela ne modifie pas le rapport protéines de lactosérum/caséine du lait.

## 18 4 Facteurs essentiels de composition et de qualité

### 19 4.1 Matières premières

- 20 • Lait et laits en poudre<sup>1</sup> ;
- 21 • Crèmes et crème en poudre<sup>1</sup> ;
- 22 • Produits à base de matières grasses laitières<sup>1</sup>.

23 Les produits du lait ci-après sont autorisés aux fins de normalisation :

- 24 • Rétentat du lait : Produit obtenu après concentration des protéines du lait par  
25 ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé;
- 26 • Perméat du lait : Produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière  
27 grasse laitière contenues dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par  
28 ultrafiltration; et
- 29 • Lactose<sup>1</sup>.

### 30 4.2 Ingrédients autorisés

- 31 • Eau potable
- 32 • Chlorure de sodium

### 33 4.3 Composition

#### Lait concentré

Teneur minimale en matière grasse laitière	7,5 % m/m
Teneur minimale en extrait sec du lait <sup>(a)</sup>	25 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé <sup>(a)</sup>	34 % m/m

34

#### Lait concentré écrémé

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

#### Lait concentré partiellement écrémé

Teneur en matière grasse laitière	comprise entre 1 % et 7,5 % m/m
Teneur minimale en extrait sec du lait <sup>(a)</sup>	20 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé <sup>(a)</sup>	34 % m/m

#### Lait concentré riche en matière grasse

Teneur minimale en matière grasse laitière	15 % m/m
Teneur minimale en extrait sec dégraissé <sup>(a)</sup>	11,5 % m/m
Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé <sup>(a)</sup>	34 % m/m

- 35 (a) La teneur en eau ne comprend pas l'eau de cristallisation du lactose; la teneur en extrait sec dégraissé du  
36 lait comprend l'eau de cristallisation du lactose.

<sup>1</sup> Voir Norme gabonaise pour les sucres (NGA 13510).



37 **5 Additifs alimentaires**

38 Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés uniquement dans les  
39 limites fixées.

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
<b>Agents raffermissants</b>		
508	Chlorure de potassium	} 2 000 mg/kg seuls ou 3 000 mg/kg en combinaison exprimés en tant que substances anhydres
509	Chlorure de calcium	
<b>Stabilisants</b>		
331	Citrates de sodium	} 2 000 mg/kg seuls ou 3 000 mg/kg en combinaison exprimés en tant que substances anhydres
332	Citrates de potassium	
333	Citrates de calcium	
<b>Régulateurs d'acidité</b>		
170	Carbonates de calcium	} 2 000 mg/kg seuls ou 3 000 mg/kg en combinaison exprimés en tant que substances anhydres
339	Phosphates de sodium	
340	Phosphates de potassium	
341	Phosphates de calcium	
450	Diphosphates	
451	Triphosphates	
452	Polyphosphates	
500	Carbonates de sodium	
501	Carbonates de potassium	
<b>Épaississant</b>		
407	Carragénine	150 mg/kg
<b>Emulsifiant</b>		
322	Lécithines	Limitée par les BPF

## 40 6 Contaminants

41 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites  
42 maximales de contaminants prescrites pour ces produits dans la *Norme générale pour les*  
43 *contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*  
44 (CODEX STAN 193-1995).

45 Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme  
46 doit être conforme aux limites maximales de contaminants et de toxines prescrites pour le lait  
47 dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de*  
48 *consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995) ainsi qu'aux limites maximales de  
49 résidus de médicaments vétérinaires ou de pesticides prescrites pour le lait par le CAC.

## 50 7 Hygiène

51 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient  
52 préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux*  
53 *d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et*  
54 *les produits laitiers* (CAC/RCP 57-2004) et des autres textes pertinents du Codex tels que les  
55 Codes d'usages en matière d'hygiène et les autres Codes d'usages. Les produits doivent  
56 satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes régissant*  
57 *l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires*  
58 (CAC/GL 21-1997).

## 59 8 Etiquetage

60 Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires*  
61 *préemballées* (NGA 13500) et la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (NGA  
62 13550), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent :

### 63 8.1 Nom du produit

64 Le nom du produit doit être :

- Lait concentré
- Lait concentré écrémé<sup>[SEP]</sup>
- Lait concentré partiellement écrémé
- Lait concentré riche en matière grasse

} Conformément aux facteurs de  
composition énoncés à la  
Section 4

65 Le lait concentré partiellement écrémé peut porter l'appellation « lait concentré demi-écrémé  
66 », lorsque la teneur en matière grasse laitière est de 4 - 4,5 % et la teneur minimale en extrait  
67 sec du lait de 24 % m/m.

## 68 **8.2 Déclaration de la teneur en matière grasse laitière**

69 La teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le  
70 pays de vente au consommateur final, soit i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit ii)  
71 en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à condition que le nombre de  
72 rations soit indiqué, si l'absence d'une telle indication risque d'induire le consommateur en  
73 erreur.

## 74 **8.3 Déclaration de la teneur en protéines du lait**

75 Si le consommateur risque d'être induit en erreur par son omission, la teneur en protéines du  
76 lait doit être déclarée d'une manière jugée acceptable au Gabon, soit i) en pourcentage de la  
77 masse ou du volume, soit ii) en grammes par ration, telle que quantifiée sur l'étiquette, à  
78 condition que le nombre de rations soit indiqué.

## 79 **8.4 Liste des ingrédients**

80 Nonobstant les dispositions de la Section 5.2.1 de la *Norme générale pour l'étiquetage des*  
81 *denrées alimentaires préemballées* (NGA 13500), les produits laitiers utilisés seulement aux fins  
82 de l'ajustement de la teneur en protéines n'ont pas besoin d'être déclarés.

## 83 **8.5 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

84 Les renseignements requis à la Section 8 de la présente norme et aux Sections 5.1 à 5.8 de la  
85 *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (NGA 13500) et, au  
86 besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les  
87 documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et  
88 du nom et adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent être indiqués sur le récipient.  
89 Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent  
90 être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière puisse être  
91 clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## 92 **9 Méthodes d'échantillonnage et d'analyse**

93 Voir CODEX STAN 234-1999.



AGANOR  
Centre ville, immeuble Gabon Industriel  
BP 23744 Libreville – Gabon  
E-mail : [aganor.gabon@gmail.com](mailto:aganor.gabon@gmail.com)  
Web [www.aganor.ga](http://www.aganor.ga)