

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

| | | |
|--------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Président : | Dr OLIVEIRA Emma | Centre National de Nutrition |
| Vice-Président : | M. TSENDJIET-MBOULOU | Organisation Gabonaise des Consommateurs (OGC) |
| Secrétariat technique : | M. ONGOUNA Judicaël | Agence Gabonaise de Normalisation (AGANOR) |
| Membres : | 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 poudre¹ ;
- 21 • Crèmes et crème en poudre¹ ;
- 22 • Produits à base de matières grasses laitières¹.

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 • Lactose¹.

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 ^(a) | 25 % m/m |
| Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé ^(a) | 34 % m/m |

34

Lait concentré écrémé

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

Lait concentré riche en matière grasse

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Teneur minimale en matière grasse laitière | 15 % m/m |
| Teneur minimale en extrait sec dégraissé ^(a) | 11,5 % m/m |
| Teneur minimale en protéines du lait dans l'extrait sec dégraissé ^(a) | 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.

¹ 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 |
|------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Agents raffermissants | | |
| 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 | |
| Stabilisants | | |
| 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 | |
| Régulateurs d'acidité | | |
| 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 | |
| Épaississant | | |
| 407 | Carragénine | 150 mg/kg |
| Emulsifiant | | |
| 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^[SEP]
- 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
Web www.aganor.ga