

PROJET DE NORME GABONAISE **PNGA 13811**

Norme pour la farine comestible de manioc

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 13811 :2020

© AGANOR 2020

PROJET DE NORME GABONAISE

PNGA 13811 :2020

Norme pour la farine comestible de manioc

Norme gabonaise homologuée

Par décision n°#### du Directeur Général de l'AGANOR, du ####.

Norme gabonaise rendue d'application obligatoire

Par Arrêté n°#### du Ministre en charge de l'Industrie, du ####.

Correspondance

L'avant-projet de norme gabonaise **APNGA 13811** a été élaboré sur la base de la Norme internationale **CODEX STAN 176-1989**.

Analyse

Le présent document s'applique à la farine de manioc destinée à la consommation humaine directe, obtenue par la transformation de manioc comestible (*Manihot esculenta* Crantz).

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	Mielleriees 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 13811:2020 Norme pour la farine comestible de manioc**. Il reproduit intégralement la Norme Internationale **CODEX STAN 176-1989**.

La présente Norme prescrit les exigences relatives à la farine de manioc destinée à la consommation humaine directe, obtenue par la transformation de manioc comestible (*Manihot esculenta* Crantz).

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 Farine comestible de manioc.....	1
4 Facteurs essentiels de composition et de qualité	2
4.1 Facteurs de qualité – critères généraux.....	2
4.2 Facteurs de qualité – critères spécifiques	2
4.2.1 Teneur en eau : 13,0 % m/m maximum.....	2
5 Contaminants.....	2
5.1 Contaminants.....	2
5.2 Résidus de pesticides ^[L] _[SEP]	2
6 Hygiène	2
7 Conditionnement.....	3
8 Etiquetage.....	3
8.1 Nom du produit.....	3
8.2 Étiquetage des conteneurs non destinés à la vente au détail	3
Appendice.....	3

1 Norme pour la farine comestible de manioc

2 1 Domaine d'application

3 La présente norme s'applique à la farine de manioc destinée à la consommation humaine
4 directe, obtenue par la transformation de manioc comestible (*Manihot esculenta* Crantz).

5 2 Références normatives

6 Les documents ci-après, dans leur intégralité ou non, sont des références normatives
7 indispensables à l'application du présent document. Pour les références datées, seule l'édition
8 citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence
9 s'applique (y compris les éventuels amendements).

10 CAC/RCP 1-1969 *Code d'Usages - Principes Généraux d'hygiène alimentaire*

11 CODEX STAN 193-1995 *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les*
12 *produits destinés à la consommation humaine et animale*

13 NGA 13500:2015 *Etiquetage des denrées alimentaires préemballées*

14 3 Termes et définitions

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

16 3.1 Farine comestible de manioc

17 La farine comestible de manioc (*Manihot esculenta* crantz) est le produit obtenu à partir de
18 flocons de manioc ou d'une pâte de manioc séché par procédé de pilage, mouture ou broyage,
19 suivi d'un passage au tamis visant à séparer la fibre de la farine.

20 Dans le cas de farine comestible de manioc préparée à partir de manioc amer (*Manihot*
21 *utilissima* Pohl), la détoxification s'effectue en laissant tremper les tubercules dans l'eau pendant
22 plusieurs jours, avant de les faire sécher sous forme de tubercule entière, tubercule pilée (pâte)
23 ou en morceaux.

24 4 Facteurs essentiels de composition et de qualité

25 4.1 Facteurs de qualité – critères généraux

26 La farine comestible de manioc doit être saine, propre à la consommation humaine et de
27 qualité alimentaire. [L]
[SEP]

28 La farine comestible de manioc doit être exempte d'odeurs et de goûts anormaux ainsi que
29 d'insectes vivants. [L]
[SEP]

30 La farine comestible de manioc doit être exempte de souillures (impuretés d'origine animale, y
31 compris les insectes morts) en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé
32 humaine. [L]
[SEP]

33 4.2 Facteurs de qualité – critères spécifiques

34 4.2.1 Teneur en eau : 13,0 % m/m maximum

35 Une teneur moindre en eau peut être exigée pour certaines destinations, compte tenu du
36 climat, de la durée du transport et de celle du stockage.

37 5 Contaminants

38 5.1 Contaminants

39 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites
40 maximales de la [L] Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les
41 produits destinés à la consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995). [L]
[SEP]

42 5.2 Résidus de pesticides [L] [SEP]

43 Le produit visé par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites
44 maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius. [L]
[SEP]

45 6 Hygiène

46 Il est recommandé que le produit visé par les prévisions de la présente norme soit préparé et
47 manipulé conformément aux sections applicables du *Code d'usages international recommandé –*
48 *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969) et des autres Codes d'usages
49 recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit. [L]
[SEP]

50 Dans la mesure où le permettent les bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être
51 exempt de matières indésirables.

52 Lorsqu'il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'examen, le produit doit
53 être :

- 54 • exempt de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la
- 55 santé ; [L] [SEP]
- 56 • exempt de parasites susceptibles de présenter un risque pour la santé ; [L] [SEP]
- 57 • exempt de substances provenant de microorganismes en quantités susceptibles de
- 58 présenter un risque [L] [SEP] pour la santé. [L] [SEP]

[L] [SEP]

59 7 Conditionnement

60 La farine de manioc doit être emballée dans des conteneurs préservant les qualités
61 hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit. [L] [SEP]

62 Les conteneurs, y compris les matériaux d'emballage, doivent être fabriqués avec des
63 matériaux sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés. Ils ne doivent
64 transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable. [L] [SEP]

65 Lorsque le produit est emballé dans des sacs, ceux-ci doivent être propres, robustes et
66 solidement cousus ou scellés. [L] [SEP]

67 8 Etiquetage

68 Outre les dispositions de la *Norme gabonaise pour l'étiquetage des denrées alimentaires*
69 *préemballées* (NGA 13500:2015), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables :

70 8.1 Nom du produit

71 Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être «farine comestible de manioc».

72 8.2 Étiquetage des conteneurs non destinés à la vente au détail

73 Les renseignements sur les conteneurs non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur
74 le conteneur, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit,
75 de l'identification du lot et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent
76 figurer sur le conteneur. Cependant, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou
77 de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette
78 marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

79

Appendice

- 80 Dans le cas où l'on indique plus d'une limite d'un facteur et/ou plus d'une méthode d'analyse, il
 81 est vivement recommandé de spécifier la limite appropriée et la méthode d'analyse.

Facteur/Description	Limite maximale	Méthode d'analyse
Fibre brute	MAX: 2,0 %	ISO 5498 (1981) –Détermination de la teneur en fibre brute – Séparation B.S. par filtrage dans des filtres de papier – Méthode générale
Cendres	MAX: 3,0 %	Méthode ISO 2171 (1980) – Céréales, légumes secs et produits dérivés – Détermination de la teneur en cendre (Méthode de Type I)
Additifs alimentaires	Conforme à la législation nationale du pays où le produit est vendu	Pas de méthode définie
Dimension des particules		Pas de méthode définie
Farine fine	MIN : 90 % doit passer au travers d'un tamis de 0,60 mm	
Farine à gros grains	MIN : 90 % doit passer au travers d'un tamis de 1,20 mm	



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