



Côte d'Ivoire - Normalisation

**01 B. P.: 1872 Abidjan 01
Tél.: 22 41 17 91/20 01 10 74
Fax: 22 41 52 17**

PROJET DE NORME IVOIRIENNE

CACAOS EN POUDRE ET LES MÉLANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRES - SPECIFICATIONS

*Décision d'homologation N° .../2018/CIN
du 2018*

*Imprimé par le Centre d'Information sur les
Normes et la Réglementation*

1^{ère} Édition

*Droits de reproduction et de traduction
réservés pour tous pays.*

**CACAOS EN POUDRE ET
LES MÉLANGES SECS DE CACAO ET
DE SUCRES - SPECIFICATIONS**

Commission de Normalisation :

SECRETARIAT TECHNIQUE

CODINORM

MEMBRES

CEMOI

CHAMBRE DE COMMERCE

CNRA

FACACI

NESTLE

OLAM-CACAO

REPRESENTANTS

KOUAME ELGAR
KOUAKO Constantin

REPRESENTANTS

EGBAN Koffi C.

OUATTARA Mariame

KAMAGATE Alidou

ADJE Brice P.

PETIT Delah Hugues

SOUMAHORO Namory

**CACAOS EN POUDRE ET
LES MÉLANGES SECS DE CACAO ET
DE SUCRES - SPECIFICATIONS**

AVANT PROPOS

La présente norme ivoirienne est en concordance technique avec la norme CODEX STAN 105-1981 « NORME POUR LES CACAOS EN POUDRE ET LES MÉLANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRES », révisée en 2001. Amendée en 2010, 2013.

Sommaire

1.	DOMAINE D'APPLICATION	1
2.	REFERENCES NORMATIVES.....	1
3.	TERMES ET DEFINITIONS	1
4.	FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ	1
4.1	Facteurs essentiels de composition	1
4.1.1	<i>Teneur en eau</i>	1
4.1.2	<i>Cacao en poudre et mélanges secs de cacao et de sucres</i>	2
4.1.3	<i>Chocolat en poudre</i>	2
4.2	Ingrédients facultatifs	2
5.	ADDITIFS ALIMENTAIRES	3
6.	HYGIÈNE	4
7.	ÉTIQUETAGE.....	4
7.1	Nom de l'aliment	5
7.1.1	<i>Cacao en poudre et mélanges secs de cacao et de sucres</i>	5
7.1.2	<i>Chocolat en poudre</i>	5
7.1.3	<i>Édulcorants</i>	5
7.2	Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail	5

CACAOS EN POUDRE ET LES MÉLANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRES - SPECIFICATIONS

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux cacaos en poudre et aux mélanges secs de cacao et de sucres destinés à la consommation directe.

2. REFERENCES NORMATIVES

CODEX STAN 192-1995 : Norme générale pour les additifs alimentaires.

CAC/MISC 6-2017 : Liste des spécifications du Codex applicables aux additifs alimentaires.

CODEX STAN 193-1995 : Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale.

NI 324 : 2001 : Plan d'échantillonnage pour les denrées alimentaires préemballées.

3. TERMES ET DEFINITIONS

Produits cacaotés : Les produits cacaotés sont le « cacao en poudre », le « cacao en poudre dégraissé » et le « cacao en poudre fortement dégraissé » qui sont issus des produits obtenus par la transformation en poudre de tourteau de cacao.

4. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

4.1 Facteurs essentiels de composition

4.1.1 Teneur en eau

Pas plus de 7% m/m.

4.1.2 Cacao en poudre et mélanges secs de cacao et de sucres

CACAO EN POUDRE SEULEMENT		TENEUR EN BEURRE DE CACAO (teneur minimale en cacao en poudre sur la base de la matière sèche)		
		≥ 20% m/m	≥ 10% m/m mais < 20% m/m	< 10% m/m
		Cacao en poudre	Cacao en poudre dégraissé	Cacao en poudre fortement dégraissé
TENEUR EN CACAO EN POUDRE EN MELANGES SECS	Pas < 25% m/m	Cacao sucré, <u>ou</u> Cacao en poudre sucré, <u>ou</u> Chocolat à boire	Cacao sucré, dégraissé, <u>ou</u> Cacao en poudre sucré, dégraissé, <u>ou</u> Chocolat à boire dégraissé	Cacao sucré, fortement dégraissé <u>ou</u> Cacao en poudre sucré, fortement dégraissé <u>ou</u> Chocolat à boire fortement dégraissé
	Pas < 20% m/m	Préparation sucrée à base de cacao, <u>ou</u> Mélange sucré avec cacao	Préparation sucrée à base de cacao, dégraissée <u>ou</u> Mélange sucré avec cacao, dégraissé:	Préparation sucrée à base de cacao, fortement dégraissée <u>ou</u> Mélange sucré avec cacao, fortement dégraissé
	< 20% m/m	Préparation sucrée au goût de cacao	Préparation sucrée au goût de cacao, dégraissée	Préparation sucrée au goût de cacao fortement dégraissée

4.1.3 Chocolat en poudre

Le chocolat en poudre est un mélange de cacao en poudre et de sucres et/ou d'édulcorants, contenant au moins 32% m/m de cacao en poudre (29% m/m sur la matière sèche).

4.2 Ingrédients facultatifs

- Épices
- Sel (chlorure de sodium)

5. ADDITIFS ALIMENTAIRES

	Nom de l'additif	Concentration maximale (dans les produits finis/produits finis à base de cacao)
5.1. Régulateurs de l'acidité		
170 (i)	Carbonate de calcium	Limitée par les BPF
330	Acide citrique	Limitée par les BPF
334	Acide tartrique, L(+)-	5 000 mg/kg (sur la partie cacao du produit fini)
338	Acide phosphorique	2 500 mg/kg, exprimé en P2O5 (sur la partie cacao du produit fini)
500(i)	Carbone de sodium	Limitée par les BPF
500(ii)	Carbonate acide de sodium	Limitée par les BPF
501(i)	Carbonate de potassium	Limitée par les BPF
501(ii)	Carbonate acide de potassium	Limitée par les BPF
503(i)	Carbonate d'ammonium	Limitée par les BPF
503(ii)	Carbonate acide d'ammonium	Limitée par les BPF
504(i)	Carbonate de magnésium	Limitée par les BPF
524	Hydroxyde de sodium	Limitée par les BPF
525	Hydroxyde de potassium	Limitée par les BPF
526	Hydroxyde de calcium	Limitée par les BPF
527	Hydroxyde d'ammonium	Limitée par les BPF
528	Hydroxyde de magnésium	Limitée par les BPF
5.2. Emulsifiants		
322	Lécithine	Limitée par les BPF
371	Mono- et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF
442	Sels d'ammonium de l'acide phosphatidique	10 000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	10 000 mg/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	5 000 mg/kg
477	Esters de propylène glycol d'acides gras	5 000 mg/kg
476	Esters polyglycéroliques de l'acide ricinoléique interestérifié	5 000 mg/kg
491	Monostéarate de sorbitane	2 00 mg/kg (en combinaison)
492	Tristéarate de sorbitane	
463	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
5.3. Stabilisants		
400	Acide alginique	Limitée par les BPF
407	Carraghénane	
410	Gomme de caroube	
412	Gomme guar	
413	Gomme adragante	
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	
415	Gomme xanthane	
416	Gomme karaya	
417	Gomme tara	
418	Gomme gellane	
460	Cellulose	
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique	
5.4. Aromatisants		
	Aromatisants naturels et artificiels sauf ceux imitant l'arôme naturel du chocolat ou du lait	Limitée par les BPF
	Vanilline	
	Éthyl vanilline	
5.5. Agents antiagglomérants		
341 (iii)	Phosphate tricalcique	10 000 mg/kg
551	Silice amorphe	10 000 mg/kg

	Nom de l'additif	Concentration maximale (dans les produits finis/produits finis à base de cacao)
552	Silicate de calcium	10 000 mg/kg
553(i)	Silicate de magnésium	10 000 mg/kg
553(ii)	Trisilicate de magnésium	10 000 mg/kg
553(iii)	Talc	10 000 mg/kg
5.6. Agent de charge		
1200	Polydextroses	Limitée par les BPF
5.7. Edulcorants		
420	Sorbitols	Limitée par les BPF
421	Mannitol	Limitée par les BPF
950	Acésulfame de potassium	350 mg/kg
951	Aspartame	3 000 mg/kg
953	Isomalt (isomaltitol)	Limitée par les BPF
955	Sucralose	580 m/kg
954	Saccharines	100 mg/kg (limite de résidu)
957	Thaumatine	Limitée par les BPF
966	Lactitol	Limitée par les BPF
965	Maltitols	Limitée par les BPF
967	Xylitol	Limitée par les BPF
5.8. Epaisissant		
5.8.1. Amidons modifiés		
1400	Dextrines, amidon torréfié	Limitée par les BPF
1401	Amidon traité aux acides	Limitée par les BPF
1402	Amidon traité aux alcalis	Limitée par les BPF
1403	Amidon blanchi	Limitée par les BPF
1404	Amidon oxydé	Limitée par les BPF
1405	Amidons traités aux enzymes	Limitée par les BPF

6. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés conformément aux sections pertinentes des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (NI 4519 : 2002).

Les produits devraient être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et Directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (NI 31- Microbiologie alimentaire – Directives générales pour les examens microbiologiques).

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (NI 3500 : 2002 Etiquetage des denrées alimentaires préemballées), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables :

7.1 Nom de l'aliment

7.1.1 Cacao en poudre et mélanges secs de cacao et de sucres

Les termes utilisés pour décrire les produits à la section 4.1.2 seront utilisés comme nom de ces mêmes produits.

7.1.2 Chocolat en poudre

Le nom du produit conforme aux dispositions de la section 4.1.3 de la présente norme doit être : « *Chocolat en poudre* ».

Le libellé « teneur minimale en cacao en poudre (ou cacao en poudre dégraissé ou cacao en poudre fortement dégraissé) x% » doit figurer sur l'étiquette conformément aux dispositions de la section 6.1.1 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

7.1.3 Édulcorants

Lorsque les édulcorants décrits à la section 5.7 ont été utilisés pour remplacer tout ou partie des sucres, le mot « *sucré* », ou un équivalent, ne doit pas figurer dans le nom du produit : conformément à la langue du pays importateur, on emploiera le terme « *édulcoré* » ou un équivalent.

Lorsque des édulcorants ont été ajoutés au produit, les termes « *édulcoré avec un produit artificiel* » ou « *avec adjonction d'édulcorants* » ou « *avec sucres et adjonction d'édulcorants* » doivent figurer à proximité immédiate du nom du produit.

7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements exigés à la section 7.1 de la présente norme et à la section 5 de la *Norme générale pour l'étiquetage de denrées alimentaires préemballées* doivent figurer sur le récipient ou dans les documents d'accompagnement ; toutefois, le nom du produit, l'identification du lot de même que le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur et/ou de l'importateur doivent figurer sur le récipient.

Cependant, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur et/ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.