

NORME CODEX POUR LA SEMOULE ET LA FARINE DE BLE DUR**CODEX STAN 178-1991 (Rév. 1 - 1995)**

L'appendice à la présente norme contient des dispositions qui ne sont pas destinées à être appliquées selon les modalités d'acceptation définies à la Section 4.A i) b) des Principes généraux du Codex Alimentarius.

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 La présente norme s'applique à la semoule de blé dur, y compris la semoule complète de blé dur et la farine de blé dur destinées à la consommation humaine directe, dérivées du blé dur (*Triticum durum* Desf.), préemballées et prêtes à la vente au consommateur ou destinées à un emploi dans d'autres produits alimentaires.

1.2 Elle ne s'applique pas:

- à des produits préparés à partir de blé ordinaire (*Triticum aestivum* L.), de blé ramifié (*Triticum compactum* Host.) ou de mélanges de ces derniers, ou de mélanges de ces blés avec du blé dur (*Triticum durum* Desf.)
- à la farine ou semoule de blé dur destinées à un emploi industriel non alimentaire ou à des aliments pour animaux.

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

La **semoule de blé dur** et la **farine de blé dur** sont les produits obtenus à partir des grains de blé dur (*Triticum durum* Desf.) par procédés de mouture ou de broyage au cours desquels le son et le germe sont essentiellement éliminés, le reste étant broyé à un degré de finesse adéquat. La semoule complète de blé dur est préparée par procédé de broyage similaire, mais le son et une partie du germe sont préservés.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE**3.1 Facteurs de qualité - Critères généraux**

3.1.1 La semoule de blé dur et la farine de blé dur, ainsi que tous produits nutritifs leur étant ajoutés, doivent être sains et propre à la consommation humaine.

3.1.2 La semoule de blé dur et la farine de blé dur doivent être exemptes d'odeurs et de goûts anormaux ainsi que d'insectes vivants.

3.1.3 La semoule de blé dur et la farine de blé dur devront être exemptes de souillures (impuretés d'origine animale y compris les insectes morts) en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine.

3.2 Facteurs de qualité - Critères spécifiques

3.2.1 Teneur en eau 14,5 % m/m maximum

Une teneur moindre en eau peut être exigée pour certaines destinations, compte tenu du climat, de la durée du transport et de celle du stockage. Les gouvernements acceptant la norme sont priés d'indiquer et de justifier les critères applicables dans leur pays.

4. CONTAMINANTS

4.1 Métaux lourds

La semoule de blé dur et la farine de blé dur doivent être exemptes de métaux lourds en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

4.2 Résidus de pesticides

La semoule de blé dur et la farine de blé dur doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.

4.3 Mycotoxines

La semoule de blé dur et la farine de blé dur doivent être conformes aux limites maximales de mycotoxines fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour ce produit.

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 2-1985, Codex Alimentarius Volume 1B) et des autres Codes d'usages recommandés par la Commission du Codex Alimentarius applicables à ce produit.

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

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

- exempt de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé;
- exempt de parasites susceptibles de présenter un risque pour la santé;
- exempt de substances provenant de microorganismes en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé.

6. **CONDITIONNEMENT**

6.1 La semoule de blé dur et la farine de blé dur doivent être emballées dans des récipients préservant les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit.

6.2 Les récipients, y compris les matériaux d'emballage, doivent être fabriqués avec des matériaux sans danger et convenant à l'usage auquel ils sont destinés. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable.

6.3 Lorsque le produit est emballé dans des sacs, ceux-ci doivent être propres, robustes et solidement cousus ou scellés.

7. **ETIQUETAGE**

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991, Codex Alimentarius Volume 1A), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 **Nom du produit**

Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "semoule de blé dur", "semoule complète de blé dur" ou "farine de blé dur".

7.2 **Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

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

8. **METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE**

Voir Codex Alimentarius Volume 13.

APPENDICE

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

FACTEUR DE QUALITE DESCRIPTION	LIMITE MAXIMALE	METHODE D'ANALYSE
CENDRES · Semoule de blé dur · Semoule complète de blé dur · Farine de blé dur	MAX: 1,3% sur la base d'une matière sèche MAX: 2,1% sur la base d'une matière sèche MAX:1,75% sur la base d'une base sèche	AOAC 923.03 (Méthode de type I) - ou - ISO 2171:180 - Céréales, légumes secs et produits dérivés - Détermination de la teneur en cendres - Méthode B-550°C à poids constant
PROTEINES (N x 5,7) · Semoule de blé dur · Semoule complète de blé dur · Farine de blé dur	MIN: 10,5% sur la base d'une base sèche MIN: 11,5% sur la base d'une base sèche MIN: 11,0% sur la base d'une base sèche	Méthode ICC 105/1 pour la détermination des protéines brutes dans les céréales et produits céréaliers pour les aliments et aliments pour animaux à l'aide d'un catalyseur sélénium/cuivre (Méthode de type I) - ou - ISO 1871:1975
ELEMENTS NUTRITIFS · Vitamines · Sels minéraux · Acides aminés spécifiques	Conforme à la législation nationale du pays où le produit est vendu	Pas de méthode définie
DIMENSION DES PARTICULES · Semoule de blé dur · Farine de blé dur	MAX: 79% doit passer au travers d'un tamis en textile synthétique ou d'une gaze de soie de 315 microns MIN: 80% doit passer au travers d'un tamis en textile synthétique ou d'une gaze de soie de 315 microns	Pas de méthode définie