

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la sauce de poisson fabriquée par fermentation en mélangeant du poisson et du sel et peut contenir d'autres ingrédients ajoutés pour aider le processus de fermentation. Le produit est destiné à la consommation directe en tant qu'assaisonnement, condiment ou ingrédient pour des aliments. La présente norme ne s'applique pas à la sauce de poisson fabriquée par hydrolyse acide.

2. DESCRIPTION

2.1 DÉFINITION DU PRODUIT

La sauce de poisson est un produit liquide translucide, non trouble, ayant un goût salé et un arôme de poisson, obtenu par la fermentation d'un mélange de poisson et de sel.

2.2 DESCRIPTION DU PROCÉDÉ DE TRANSFORMATION

Le produit est préparé en mélangeant du poisson et du sel et la fermentation se fait dans des réservoirs ou des cuves couverts. Le processus de fermentation ne prend généralement pas moins de six mois.

D'autres extractions peuvent suivre en ajoutant de la saumure pour prolonger le procédé de fermentation afin d'extraire le reste des protéines, des arômes et de l'odeur de poisson. D'autres ingrédients peuvent être ajoutés pour aider le processus de fermentation.

2.3 PRÉSENTATION

Toute présentation du produit devra être autorisée, à condition qu'elle soit conforme aux dispositions de la présente norme, et qu'elle soit correctement décrite sur l'étiquette de façon à ne pas induire en erreur ou tromper le consommateur.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 MATIÈRES PREMIÈRES

3.1.1 Poisson

La sauce de poisson devra être préparée à partir de poissons ou de morceaux de poissons sains et salubres d'une qualité telle qu'ils pourraient être vendus frais pour la consommation humaine.

3.1.2 Sel

Le sel devra être de qualité alimentaire et être conforme à la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CODEX STAN 150-1985).

3.1.3 Eau

L'eau pour préparer la saumure doit être potable.

3.2 AUTRES INGRÉDIENTS

Tous les autres ingrédients utilisés devront être de qualité alimentaire et conformes à toutes les normes Codex pertinentes.

3.3 CRITÈRES DE QUALITÉ

3.3.1 Les critères organoleptiques suivants seront acceptables en termes d'apparence, d'odeur et de goût :

Aspect

La sauce de poisson doit être translucide, non trouble et sans aucun sédiment, à l'exception de cristaux de sel.

Odeur et goût

La sauce de poisson devra avoir les caractéristiques d'odeur et de goût du produit.

3.3.2 Matières étrangères

Le produit devra être exempt de matières étrangères.

3.4 PROPRIÉTÉS CHIMIQUES

- Teneur en azote total : au moins 10 g/l ; une autorité compétente peut également spécifier une teneur inférieure d'azote total si le pays le préfère.

- Teneur en azote aminé : Au moins 40 pour cent de la teneur en azote total;
- pH : en règle générale entre 5,0 – 6,5 pour un produit traditionnel; mais pas inférieur à 4,5 si des ingrédients sont utilisés pour aider la fermentation.
- Sel : au moins 200 g/l, calculé en tant que NaCl.

3.5 PRODUIT FINI

Le produit satisfera aux exigences de la présente norme lorsque les lots examinés conformément à la section 11 satisferont aux dispositions figurant dans la section 10. Les produits seront examinés selon les méthodes décrites à la section 9. L'emballage du produit final sera exempt de tout défaut d'intégrité, tel que des craquelures, des fuites ou des parties détachées des unités d'emballage.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs alimentaires reprises ci-dessous ont une justification technologique et peuvent être utilisées pour les produits visés par la présente Norme. Pour chaque catégorie d'additif, seuls les additifs repris dans la liste ci-dessous, ou auxquels est fait référence, peuvent être utilisés et uniquement pour les fonctions et dans le cadre des limites spécifiées.

Catégorie fonctionnelle	N° SIN	Additif	Limites maximales
Régulateurs de l'acidité	334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartrates	200 mg/kg (en tant que tartrates)
	330, 331 (i), (iii); 332 (i), (ii)	Citrates	BPF
	296, 350 (i), (ii); 351 (i), (ii); 352 (ii)	Malates	BPF
	300	Acide ascorbique	BPF
	325	Lactate de sodium	BPF
	260	Acide acétique, glacial	BPF
	Exaltateurs d'arôme	621	Glutamate monosodique
630		Acide inosinique	BPF
631		5'-Inosinate disodique	BPF
627		5'-guanylate disodique	BPF
Édulcorants	950	Acésulfame potassium	1000 mg/kg
	955	Sucralose (Trichlorogalactosaccharose)	450 mg/kg
	951	Aspartame	350 mg/kg
Colorants	150c	Caramel III-Ammoniaque Caramel	50000 mg/kg
Émulsifiants et stabilisants	466, 468	Carboxyméthyl-cellulose sodique (Gomme cellulosique) et Carboximéthyl-cellulose sodique réticulée (Gomme cellulosique réticulée)	BPF
Conservateurs	210-213	Benzoates	1000 mg/kg
	200-203	Sorbates	1000 mg/kg

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme devront être conformes aux limites maximales de la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CODEX/STAN 193-1995).

5.2 Du poisson qui sert de matière première pour de la sauce de poisson ne devra pas contenir de biotoxines marines (p.ex. Ciguatoxine, Tetrodotoxine et IPN) dans des quantités qui pourraient présenter un risque pour la santé humaine.

5.3 Un produit fabriqué à partir de poissons d'aquaculture doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les médicaments vétérinaires établies par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE ET MANIPULATION

6.1 Le produit fini devra être exempt de toute matière étrangère présentant un danger pour la santé humaine.

6.2 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CAC/RCP 52-2003), et des autres Codes d'usages en matière d'hygiène et Codes d'usages pertinents du Codex.

6.3 Les produits devraient satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et Directives régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

6.4 Le produit ne devra pas contenir plus de 40mg d'histamine par 100g de sauce de poisson dans toute unité d'échantillon analysée.

7. POIDS ET MESURES

7.1 REMPLISSAGE DES RÉCIPIENTS

7.1.1 Remplissage minimum

(a) Le récipient devrait être bien rempli avec de la sauce de poisson qui devrait occuper au moins 90 pour cent (moins tout espace nécessaire dans la partie supérieure selon les bonnes pratiques de fabrication) de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient est le volume d'eau distillée à 20°C que le récipient fermé hermétiquement peut contenir quand il est tout à fait plein.

(b) Les récipients souples devraient être remplis autant que le permet la pratique commerciale.

7.1.2 Classement des "Unités défectueuses"

Un récipient qui ne satisfait pas à l'exigence de remplissage minimum de la section 7.1.1 doit être considéré comme une "unité défectueuse".

7.1.3 Acceptation des lots

On considérera qu'un lot répond à l'exigence de la section 7.1.1 lorsque le nombre "d'unités défectueuses" selon la définition de la section 7.1.2, ne dépasse pas le critère d'acceptation (c) du plan d'échantillonnage approprié avec un NQA de 6,5. Par ailleurs, le poids net moyen ou le volume net moyen devra être supérieur ou égal au poids net déclaré ou au volume net déclaré.

8. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des aliments préemballés* (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

8.1 NOM DU PRODUIT

Le nom du produit devra être « sauce de poisson » ou d'autres noms, conformément à la législation et aux coutumes du pays dans lequel le produit est vendu, et de façon à ne pas induire le consommateur en erreur. Le nom du produit peut être précédé ou suivi du nom commun ou courant du/des poisson(s).

8.2 ÉTIQUETAGE DES CONDITIONNEMENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Les renseignements se rapportant aux dispositions ci-dessus doivent figurer soit sur le conditionnement, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballleur et des instructions d'entreposage, qui doivent toujours figurer sur le conditionnement. Toutefois, l'identification du lot, et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette dernière soit clairement identifiée par le document d'accompagnement.

8.3 ÉTIQUETAGE DE LA TENEUR EN AZOTE

Les autorités compétentes peuvent exiger que l'azote total (voir 3.4) soit déclaré sur l'étiquette de la sauce de poisson en g/l. Les autorités compétentes peuvent également exiger des descripteurs qui indiquent la teneur en azote total en guise d'indicateur de la qualité de la sauce de poisson.

9. ÉCHANTILLONNAGE, EXAMEN ET ANALYSE

9.1 L'échantillonnage de lots pour examen du produit final devra être conforme aux *Directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2004) du Codex. On entend par unité d'échantillon l'emballage individuel du produit (bouteille) ou une portion de 1l d'un conditionnement en vrac.

9.2 Examen organoleptique et physique - Les échantillons prélevés pour l'examen organoleptique et physique devront être évalués de la manière suivante par des personnes formées à cet examen, et conformément aux méthodes décrites dans les *Directives pour l'évaluation organoleptique de poissons, mollusques et crustacés en laboratoire* (CAC/GL 31-1999) :

- Examen complet de l'unité d'emballage externe afin de vérifier la présence de tout défaut d'intégrité, en particulier de craquelures ou de fuites ou de parties détachées des unités d'emballage.
- Examen de la translucidité du produit et de la présence de matières étrangères.
- Évaluation de l'odeur et du goût.

9.3 MÉTHODES D'ESSAI POUR L'EXAMEN DES PROPRIÉTÉS CHIMIQUES

9.3.1 Détermination de la teneur en azote total : AOAC 940.25

9.3.2 Détermination de l'azote aminé par détermination de l'azote formol (AOAC 2.066) et soustraction de l'azote ammoniacal (AOAC 2.065)

9.3.3 Détermination du pH : AOAC 981.12 (Méthode générale Codex) On mesurera le pH sur un échantillon de sauce de poisson dilué avec de l'eau à 1:10 avec un pH mètre. Il est nécessaire de diluer la sauce de poisson à cause de la force ionique importante de la sauce non diluée.

9.3.4 Détermination de la teneur en chlorure de sodium : FAO 1981, Document technique 219 AOAC 937.13 ou 976.18 or 976.19.

9.3.5 Détermination de l'histamine : Voir AOAC 977.13.

10. DÉFINITION DES UNITÉS DÉFECTUEUSES

L'unité d'échantillon devra être considérée comme défectueuse si elle présente l'une des caractéristiques définies ci-après.

10.1 MATIÈRES ÉTRANGÈRES

La présence dans l'unité d'échantillon de toute matière qui ne provient pas du poisson et du sel, qui ne constitue pas un danger pour la santé humaine et qui est facilement décelable à l'œil nu, ou dont la proportion déterminée par n'importe quelle méthode, y compris l'emploi d'une loupe, est le signe d'un manque de conformité aux bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

10.2 ASPECT

La présence de tout sédiment (exception faite de cristaux de NaCl) et/ou de turbidité.

10.3 ODEUR

Une unité d'échantillon affectée par une odeur indésirable persistante, par exemple une odeur de pourriture, putride, rance, de gibier, forte etc.

10.4 GOÛT

Une unité d'échantillon affectée d'un goût indésirable persistant, par exemple amer, aigre, métallique, altéré, etc.

11. ACCEPTATION DES LOTS

Un lot sera jugé conforme à la présente norme lorsque :

(i) le nombre total d'unités d'échantillons défectueuses, déterminé conformément à la section 10, n'est pas supérieur au nombre admissible (c) du plan d'échantillonnage approprié (NQA – 6,5).

(ii) Les facteurs essentiels de composition et de qualité, les dispositions concernant les additifs alimentaires, les contaminants, l'hygiène et la manipulation et l'étiquetage des sections 3, 4, 5, 6 et 8 sont satisfaits.