



AGENCE DES NORMES ET DE LA QUALITÉ®
STANDARDS AND QUALITY AGENCY®

PROJET DE NORME CAMEROUNAISE PNC 6762 : 2026 - CT 48

2026

www.anor.cm

NORME SUR LES PRODUITS A BASE DE POUDRES LAITIERES

Toute reproduction ou représentation intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, des pages publiées dans le présent document, faite sans l'autorisation de l'éditeur est illicite et constitue une contrefaçon. Seules sont autorisées d'une part, les reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective et, d'autre part, les analyses et courtes citations justifiées par le caractère scientifique ou d'information de l'œuvre dans laquelle elles sont incorporées.

PROJET DE NORME CAMEROUNAISE

ENQUETE PUBLIQUE N° : 18

Durée de l'enquête Du 10/07/2026 Au 08/08 /2026

Edition et diffusion par l'Agence des Normes et de la Qualité
B.P.: 14966 Yaoundé – CAMEROUN – Tél: 6992 257 777 /Fax.: (237) 222 22 64 96
E-mail : enquetepublique@anor.cm – www.anor.cm/enquetes-publiques

ANOR®

DN-R2/PR-01/ENR-02
16/12/2015

1.CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à tous les produits destinés à la consommation des personnes âgées de plus de trois (3) ans et faits à base de poudres laitières composées ou non, auxquelles sont ajoutés d'autres ingrédients d'origine végétale.

2.DESCRPTION ET DÉFINITIONS

2.1. Description

Les produits à base de poudres laitières sont des mélanges de produits laitiers et autres dérivés du lait en poudre (notamment le lait entier, le lait écrémé ou demi écrémé) et d'autres ingrédients d'origine végétale, tels que décrits à la section 3.1, auxquels l'on peut associer des vitamines et sels minéraux.

2.2. Définitions

Lait entier en poudre : produit obtenu par déshydratation du lait entier liquide dont la teneur maximale en eau est de 5% (m/m) et dont la matière grasse laitière est comprise entre 26% et 42% (m/m).

Lait partiellement écrémé en poudre : produit obtenu par déshydratation du lait liquide partiellement écrémé dont la teneur maximale en eau est de 5% (m/m) et dont la matière grasse laitière est comprise entre 1,5% et 26%(m/m).

Lait écrémé en poudre : produit obtenu par déshydratation du lait liquide écrémé dont la teneur maximale en eau est de 5% (m/m) et dont la matière grasse laitière ne peut excéder 1,5%(m/m).

Lactosérum : produit laitier liquide obtenu durant la fabrication du fromage, de la caséine ou de produits similaires par séparation du caillé après coagulation du lait et/ou des produits dérivés du lait. La coagulation est principalement obtenue par l'action d'enzymes de type présure.

Poudres de lactosérum : produits laitiers obtenus par séchage du lactosérum ou du sérum acide.

Sérum acide : produit laitier liquide obtenu durant la fabrication du fromage, de la caséine ou de produits similaires par séparation du caillé après coagulation du lait et/ou des produits dérivés du lait. La coagulation est principalement obtenue par acidification.

Perméat du lait : produit obtenu après élimination des protéines du lait et de la matière grasse laitière contenues dans le lait, le lait partiellement écrémé ou le lait écrémé par ultrafiltration.

Retentat du lait : produit obtenu après concentration des protéines du lait par ultrafiltration du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé.

Poudres laitières composées : produits laitiers en poudre obtenus à partir d'un mélange de lait entier, écrémé et/ou demi écrémé, les vitamines, les sels minéraux et d'autres fractions dérivées du lait.

Maltodextrine : glucide complexe dérivé de l'hydrolyse de l'amidon et contenant de différents saccharides issus de cette hydrolyse comme le D-glucose, le maltose, le maltotriose, des oligosides et polyosides.

Sucre : aliment de base essentiellement composé de saccharose cristallisé et principalement extrait de la canne à sucre ou de la betterave sucrière.

Légumes secs : graines sèches de légumineuses à faible teneur en matières grasses.

Soja : graines d'une plante à fleurs de la famille des légumineuses (*Fabaceae*), naturellement riches en protéine et en matières grasses

3.FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 – Dispositions générales

Les légumes et légumineuses, lorsqu'ils sont utilisés pour la fabrication des produits à base de poudres laitières doivent être : (i) sains et propres à la consommation humaine, (ii) exempts d'odeurs et de goûts anormaux ainsi que d'insectes vivants, (iii) exempts de souillures (impuretés d'origine animale, y compris les insectes morts) en quantités susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine.

3.2. Matières premières

La composition en ingrédients des produits à base de poudres laitières est définie comme suit :

3.2.1 – Poudres laitières de base, composés ou non, dont la proportion est supérieure ou égale à 50% :

- Crèmes en poudre ;
- Lait en poudre entier ;
- Lait en poudre écrémé ;
- Lait en poudre demi écrémé ;
- Mélange de lait écrémé et de graisse végétale en poudre.

3.2.2 – Poudres laitières secondaires, poudres de soja et/ou de légumes secs, composés ou non :

- Poudres laitières composées ;
- Poudres de lactosérum ;
- Perméat du lait ;
- Retentat du lait ;
- Légumes secs ;
- Soja.

3.2.3 – Sucre et dérivés dont la proportion est inférieure ou égale à 15%

- Sucre ;
- Maltodextrine et autres dérivés du sucre.

3.2.4 – Vitamines et sels minéraux dont la teneur est déterminée par les bonnes pratiques de fabrication.

3.3. Composition chimique

Le tableau ci-dessous spécifie les critères physico-chimiques.

PARAMETRES	MIN	MAX
Teneur en eau(%)		5
Teneur en protéines de l'extrait sec dégraissé(%)	17	
Sucres ajoutés(%)		15

3.4. Caractéristiques microbiologiques

Le tableau ci-dessous spécifie les critères microbiologiques.

Microorganismes	Critères microbiologiques	Méthodes d'essai
Salmonella spp. (dans 25g)	Non détecté	ISO 6579-1
Staphylocoques à coagulase positive (ufc/g)	<1000	ISO 6888-1/2
Coliformes à 30 ° C (ufc/g)	<10	ISO 4832
Flore aérobie mésophile (ufc/g)	<50000	ISO 4833-1
Entérobactéries (ufc/g)	<100	ISO 21528-2
Levures et moisissures (ufc/g)	<100	NF V 08-59
Listeria monocytogenes (dans 25g)	Non détecté	ISO 11290-1

4.ADDITIFS ALIMENTAIRES

S'il y a lieu, l'utilisation des additifs lors de la préparation des produits à base de poudres laitières, doit se faire conformément aux dispositions pertinentes de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NC 31) dans les catégories d'aliments suivantes selon le cas :

- ➔ 0.1.5 du lait et crème en poudre et produits similaires (nature) ;
- ➔ 01.8.2 du lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, (sauf fromage de lactosérum) ;
- ➔ 0.4.2.2.2 des légumes séchés ;

- ➔ 0.6.2 des farines et amidons y compris la farine de soja ;
- ➔ 06.8 Produits à base de soja (à l'exclusion des épices et condiments à base de soja de la catégorie 12.9 ;
- ➔ 11.1 du sucre de canne raffiné et brute ;
- ➔ 11.2 du sucre roux ;
- ➔ 11.4 d'autres sucres et sirops.

5.CONTAMINANTS

5.1 - Dispositions générales

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (NC 45).

Les produits à base de poudres laitières doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides ou de médicaments vétérinaires fixées par la Commission du Codex Alimentarius pour les ingrédients les composant.

5.2 - Dispositions relatives aux facteurs antinutritionnels.

Les légumes et légumineuses, lorsqu'ils sont utilisés pour la fabrication des produits à base de poudres laitières ne devraient pas présenter des facteurs antinutritionnels (le facteur anti trypsique, les phytates, les tanins) en quantité susceptibles de porter préjudice à la santé des consommateurs.

6.HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire (NC 30), du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (NC 306), Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020) et des autres codes d'usages et directives recommandés par la Commission du Codex Alimentarius, applicables à ce produit. Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (NC 43).

7. EMBALLAGE

Les produits à base de poudres laitières doivent être emballés dans des récipients préservant les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit. Les récipients, y compris les matériaux d'emballage, doivent être fabriqués avec des matériels 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.

8. ÉTIQUETAGE

Outres les dispositions de la norme sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (NC 04) les dispositions particulières suivantes sont aussi applicables :

8.1 - Nom du produit

Le nom du produit à déclarer sur l'étiquette doit être "Produit qualifié de « sucré » s'il y a lieu, à base de poudres laitières" suivi du nom du composant non laitier le plus abondant.

Ex : Produit ou aliment sucré à base de poudres laitières au soja.

8.2 - Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements pertinents requis pour l'étiquetage des récipients destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient non destiné à la vente au détail, soit dans les documents d'accompagnement ; toutefois, le nom du produit, le datage et les instructions d'entreposage, l'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer doivent figurer sur le récipient non destiné à la vente.

L'identification du lot et le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent cependant être remplacés par une marque d'identification, à condition que celle-ci puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8.3 Mise en garde

L'étiquette doit porter une mention indiquant que le produit ne doit pas être utilisé comme préparation pour les personnes de moins de trois (03) ans. Par exemple : «NE CONVIENT PAS AUX PERSONNES DE MOINS DE TROIS (03) ANS ».

9.METHODES D'ÉCHANTILLONAGE ET D'ANALYSE

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans la norme « Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (NC 08) » se rapportant aux dispositions de cette norme.

10. RÉFÉRENCES NORMATIVES

- NC 04 : Norme sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ;
- NC 08 : Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées ;
- NC 30 : Principes généraux d'hygiène alimentaire ;
- NC 31 : Norme générale pour les additifs alimentaires ;
- NC 43 : Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments ;
- NC 45 : Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale ;
- NC 306 : Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers ;
- CXC 80-2020 : Code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire ;

- ISO 6579-1 : Microbiologie de la chaîne alimentaire-Méthode pour la recherche, le dénombrement et le sérotypage des *Salmonella*- Partie 1 : Recherche des *Salmonella* spp
- ISO 6888-1 : Microbiologie de la chaîne alimentaire-Méthode pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (*staphylococcus aureus* et autres espèces) - Partie 1 : Méthode utilisant le milieu gélosé de Baird-Parker.
- ISO 6888-2 : Microbiologie de la chaîne alimentaire-Méthode pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (*staphylococcus aureus* et autres espèces) - Partie 2 : Méthode utilisant le milieu gélosé au plasma de lapin et au fibrinogène.
- ISO 4832 : Microbiologie des aliments-Méthode horizontale pour le dénombrement des coliformes- Méthode par comptage des colonies.
- ISO 4833-1 : Microbiologie des aliments-Méthode horizontale pour le dénombrement des microorganismes- Partie 1 : comptage des colonies à 30°C par la technique d'ensemencement en profondeur.
- ISO 21228-2 : : Microbiologie de la chaîne alimentaire-Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement des Entérobactéries-Partie 2 : Techniques par comptage des colonies.
- NF V 08-59 : Microbiologie des aliments-Dénombrement des levures et moisissures par comptage des colonies à 25°C-Méthode de routine.
- ISO 11290-1 : Microbiologie de la chaîne alimentaire-Méthode pour la recherche et le dénombrement de *Listeria monocytogenes* et *Listeria* spp.