



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

PROJET DE NORME CAMEROUNAISE PNC 6763 : 2026 - CT 48

2026

www.anor.cm

NORME SUR LES MELANGES INSTANTANES A BASE DE CAFE, THE OU DE CACAO

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

PROJET DE NORME CAMEROUNAISE

SUR LES MELANGES INSTANTANÉS À BASE DE CAFÉ, DE THÉ OU DE CACAO

1.CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux mélanges instantanés à base de café, de thé ou de cacao telles que décrites à la section 2.1, destinées à la consommation humaine.

Cette norme ne s'applique pas aux produits couverts par la Norme Camerounaise NC167 :2014 – Norme pour les cacaos en poudre et les mélanges secs de cacao et de sucre.

2. DESCRIPTION ET DÉFINITIONS

2.1. Description

Les mélanges instantanés à base de café, de thé ou de cacao sont des produits obtenus par des mélanges de café, de thé ou de cacao avec d'autres ingrédients d'origine animale ou végétale, qui sont instantanément solubles dans l'eau chaude ou froide.

2.2. Définitions

Café : fruits et graines de plantes du genre *coffea*, généralement des espèces cultivées, et les produits dérivés de ces fruits et de ces graines à différents stades de transformation et d'utilisation, destinés à l'alimentation humaine.

Café vert : grains de café.

Note 1 : le café dit « vert » n'est pas forcément de couleur verte.

Café décaféiné : café dont la caféine a été éliminée par extraction.

Café instantané : produit séché, soluble dans l'eau, obtenu exclusivement à partir du café torréfié, par des méthodes physiques utilisant l'eau comme seul agent d'extraction.

Café torréfié : produit obtenu par torréfaction du café vert.

Café moulu : produit obtenu par mouture du café torréfié.

Crème : produit laitier fluide plus ou moins riche en matière grasse qui se présente sous la forme d'une émulsion du type graisse-dans-lait écrémé et qui a été obtenue en la séparant physiquement du lait.

Mélange instantané à base de café : produit soluble sous forme de poudre ou de granulés, à base de café et de produits sucrés, contenant de la crème ou des succédanés de crème et/ou des poudres laitières, avec adjonction facultative de matières protéiques végétales, et présentant un goût et une saveur caractéristiques du café.

Mélange instantané à base de thé : produit soluble sous forme de poudre ou de granulés, contenant principalement du thé, des produits sucrés, et facultativement de la crème, des succédanés de crème, des poudres laitières ou des matières protéiques végétales, ayant un goût et une saveur caractéristiques du thé.

Mélange instantané à base de cacao : produit soluble sous forme de poudre ou de granulés, à base de cacao et de produits sucrés, contenant de la crème ou des succédanés de crème et/ou des poudres

laitières, avec adjonction facultative de matières protéiques végétales, et présentant un goût et une saveur caractéristiques du cacao.

Produit sucré : composé ayant un pouvoir sucrant perceptible, essentiellement composé de sucre et/ou de ses dérivés tels que maltodextrine, dextrose en poudre, etc.

Matières étrangères : Matières organiques ou inorganiques autres que la boisson instantanée.

Thé : Produit issu exclusivement des feuilles, bourgeons et jeunes pousses de l'espèce *Camellia sinensis* O. Kuntze traité par les procédés reconnus (fermentation, chauffage, séchage, etc.).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 – Dispositions concernant les ingrédients

3.1.1 – Composition

Les ingrédients constituant les mélanges instantanés concernées par la présente norme sont les suivants :

Ingrédients principaux : Café/ thé / cacao, produits sucrés, poudres lactiques, crème, succédanés de crème.

Ingrédients secondaires ou facultatifs : matières protéiques végétales, épices, additifs alimentaires.

3.1.2 – Critères de qualité

Tous les ingrédients utilisés pour la fabrication des mélanges instantanés à base de café, de thé ou de cacao doivent être :

- ➔ conformes aux normes camerounaises en vigueur ;
- ➔ propres et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles ;
- ➔ exemptes d'organismes nuisibles altérant l'aspect général du produit ;
- ➔ exemptes de dommages causés par des organismes nuisibles ;
- ➔ exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères.

3.2 – Exigences générales

Les mélanges instantanés à base de café, de thé ou de cacao doivent être un mélange homogène, finement broyé ou granulé. Elles doivent être exemptes de corps étrangers et exalter une couleur, une saveur et une odeur caractéristique de l'ingrédient principal utilisé.

3.3 – Exigences spécifiques

Les mélanges instantanés à base de café, de thé ou de cacao doivent satisfaire aux exigences spécifiques énoncées dans le tableau 1 lorsqu'elles sont testées conformément aux méthodes d'essai qui y sont spécifiées.

Tableau 1 — Exigences spécifiques pour les mélanges instantanés à base de café, de thé ou de cacao

N°	Critères	Limites acceptables			Méthodes d'essai
		Mélange instantané à base de Café	Mélange instantané à base Thé	Mélange instantané à base Cacao	
1	Teneur en eau (% m/m, max)	5	5	5	ISO 11294 ISO 3726

2	Cendres totales ((% m/m, max dans l'extrait sec)	15	15	15	AOAC 923.03
3	Cendres insolubles dans l'acide ((% m/m, max dans l'extrait sec)	1.0	1.0	1.0	AOAC 941.12
4	Teneur en caféine (dans l'extrait sec),	0,1% m/m - min. (Poudre entière)	-	-	ISO 20481
		trace (décaféinée)			
5	Solubilité dans l'eau bouillante	Se dissout facilement en 30 s avec une agitation modérée			Annexe A
6	Solubilité dans l'eau froide à 16 °C ± 2 °C	Soluble avec une agitation modérée en 3 min			
7	pH	5.5 – 7.0	4.5 – 7.0	5.5 – 7.0	AOAC 970.21

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires employés pour la fabrication des mélanges instantanés à base de café, de thé et de cacao doivent être utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NC 31) dans les catégories d'aliments ci – après selon le cas :

- ➔ 01.5 Lait et crème en poudre et produits similaires (nature) ;
- ➔ 04.2.2 Légumes transformés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines ;
- ➔ 05.1 Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation et les succédanés du chocolat ;
- ➔ 06.8 Produits à base de soja (à l'exclusion des épices et condiments à base de soja de la catégorie 12.9) ;
- ➔ 11.0 Édulcorants y compris le miel ;
- ➔ 14.1.5 Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao.

5. CONTAMINANTS

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 destinés à la consommation humaine et animale (NC 45). Toutefois, les dispositions spécifiques suivantes doivent être observées :

5.1 – Métaux lourds

Les mélanges instantanés à base de café, thé et de cacao ne doivent pas contenir des métaux lourds en quantité pouvant affecter la santé des consommateurs, les limites suivantes doivent être respectées.

Tableau 2 — Les limites de tolérance des métaux lourds

N°	Éléments	Limites maximales (mg/Kg)	Méthodes d'essai
1	Plomb (Pb)	0.5	AOAC 972.25/AOAC 999.11
2	Arsenic (As)	0.5	AOAC 952.13

3	Cadmium (Cd)	0.5	AOAC 973.34 /AOAC 999.11
4	Etain (Sn) pour les produits conservés dans les boîtes métalliques	250	AOAC 985.16

5.2 – Les résidus des pesticides

Le niveau total de résidus de pesticide ne doit excéder les limites fixées par la Commission du Codex alimentarius.

6. HYGIÈNE

Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme et leurs ingrédients conformément aux sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire (NC 30), du 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.

Table 3— Critères microbiologiques des mélanges instantanés à base de café, de thé et de cacao

N°	Microorganismes	Critères	Méthodes d'analyse
1.	<i>Escherichia coli</i> , ufc/g	<10	ISO 16649-2
2.	<i>Salmonella spp</i> , in 25 g	Non détectée	ISO 6579-1
3.	Levures et moisissures, ufc/g	<10 ³	ISO 21527-2

Les interprétations des résultats se feront à travers un plan à deux (02) classes.

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme Générale d'Etiquetage des Denrées Alimentaires Préemballées au Cameroun (NC 04 en vigueur), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables :

7.1. Nom du produit

Le nom du produit doit être « Mélange instantané à base de café », « Mélange instantané à base de thé », « Mélange instantané à base de cacao ».

7.2. Liste des ingrédients

La liste des ingrédients doit être affichée sur l'étiquette du produit.

7.3. Dispositions concernant les étiquettes de moins de 10 cm²

Les étiquettes occupant une superficie inférieure ou égale à 10 cm² ne sont pas soumises aux obligations d'étiquetage selon la norme NC 04, cependant ces obligations sont plutôt transférées sur leurs étiquettes secondaires.

7.4. Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements nécessaires doivent figurer soit sur les récipients non destinés à la vente au détail, soit dans les documents d'accompagnement ; toutefois, le nom du produit, les instructions de datage et d'entreposage, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, doivent figurer sur le récipient non destiné à la vente au détail. L'identification du lot, de même que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, peuvent cependant être remplacés par une marque d'identification, à condition que celle-ci soit clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

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

Annexe A (normative)

Détermination de la solubilité dans l'eau

A.1 Solubilité dans l'eau chaude

Ajouter 150 ml d'eau bouillante à 2,5 g d'échantillon placés dans un bécher de 500 ml. La poudre doit se dissoudre rapidement sous agitation modérée en moins de 30 s. Après filtration sur un tamis de 150 microns, le résidu sec ne doit pas excéder 0,1% du poids initial.

A.2 Solubilité dans l'eau froide

Placer 2,5 g de l'échantillon dans un bécher de 500 ml et ajouter 50 ml d'eau à $16\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$. La poudre doit se dissoudre sous agitation modérée en 3 min. Après filtration sur un tamis de 150 microns, le résidu sec ne doit pas excéder 0,1% du poids initial.