



P NB 002:2019
ICS 67.160.10
1^{ère} Edition

PROJET DE NORME BURUNDAISE

URWARWA — SPECIFICATION

APPEL POUR COMMENTAIRES

REPUBLIQUE DU BURUNDI

AVANTPROPOS

Le mandat d'élaboration, adoption et adaptation des normes a été confié au Bureau Burundais de Normalisation et Contrôle de la Qualité (BBN) qui est un organisme public sous tutelle du ministère du Commerce, de l'Industrie et du Tourisme, créé en vertu de la loi N°1/17 du 07 Mai 1992.

Le travail d'élaboration, adoption et adaptation des normes Burundaises est effectué par les comités techniques qui sont spécifiques pour chaque secteur. Les comités techniques sont composés de représentants des consommateurs, des producteurs, des Institutions de recherche, des fabricants, du gouvernement et d'autres parties prenantes.

Les projets de normes adoptées par le Comité technique sont largement diffusés aux parties prenantes et au grand public pour commentaires. Le comité technique examine les commentaires issus de l'enquête publique et soumet ces projets de normes au Conseil d'Administration du BBN pour approbation et publication par le BBN.

Le présent projet de Norme Burundaise, PNB 002 : 2019, Urwarwa— Spécification est un projet de norme élaboré et constitue la première édition de la norme burundaise de la boisson à base de banane.

© Bureau Burundais de Normalisation et Contrôle de la Qualité 2019 – Tous Droits Réservés *

BP 3535

BUJUMBURA

BURUNDI

Tel: 25722221577

E-mail: info@bbnburundi.org

Web: www.bbnburundi.org

* © 2019 BBN — Tous droits d'exploitation sous quelque forme et par quelque moyen que ce soit réservés dans le monde entier par le BBN

Urwarwa – Spécification

1 Champ d'application

Ce projet de norme Burundaise spécifie les exigences et les méthodes d'échantillonnage et d'analyse de l'Urwarwa. Le présent projet de norme ne s'applique pas aux autres produits à base de banane.

2. Références normatives

Les documents suivants constituent les références normatives de cette norme :

AOAC 972.11, Dosage du Méthanol par la Chromatographie en phase gazeuse.

AOAC 977.26, Dosage du clostridium botulinum et ses toxines

NB CODEX STAN 192, Norme générale pour les additifs alimentaires

NB CAC / GL 66 Directives pour l'utilisation des arômes

NB EAS 12, Eau potable — Spécifications

EAS 38 Étiquetage des aliments préemballés — Exigences générales

NB EAS 39 Code de bonne pratique pour l'hygiène dans l'industrie de fabrication des aliments et des boissons

NB EAS 100, Produits alimentaires — Méthodes de détermination du plomb

ISO 4833-1- Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes — Partie 1: Comptage des colonies à 30 degrés C par la technique d'ensemencement en profondeur

ISO 4832:2006 - Microbiologie des aliments — Méthode horizontale pour le dénombrement des coliformes -- Méthode par comptage des colonies

ISO 5517:1978 - Fruits, légumes et produits dérivés -- Détermination de la teneur en fer -- Méthode photométrique à la phénanthroline-1,10

CAC/RCP 51 Code d'usage en matière de prévention et réduction de la contamination par les mycotoxines

ISO 6634, Fruits, légumes et produits dérivés — Détermination de la teneur en arsenic — Méthode spectrométrique au diéthylthiocarbamate d'Argent

ISO 17240, Fruits, légumes et produits dérivés — Détermination de la teneur en étain — Méthode d'Absorption Atomique avec Flamme.

ISO 6636-2, Fruits, légumes et produits dérivés— Détermination de la teneur en Zinc — Méthode d'Absorption Atomique avec Flamme

ISO 5517, Fruits, légumes et produits dérivés— Détermination de la teneur en fer — Méthode d'Absorption Atomique avec Flamme

ISO 7952, Fruits, légumes et produits dérivés— Détermination de la teneur en cuivre — Méthode d'Absorption Atomique avec Flamme

ISO 16050, Produits alimentaires — Dosage de l'aflatoxine — Méthode par Chromatographie liquide à haute Performance

3. Termes et définitions

Les termes et définitions suivants s'appliquent :

3.1 Urwarwa

Boisson alcoolisée obtenue par fermentation de jus extrait par méthode chimique, enzymatique ou mécanique de pulpe de banane mûre produite conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

3.2

jus de banane

Extrait liquide non fermenté à base de banane obtenu par extraction chimique, enzymatique ou mécanique de pulpe de banane mûre

4 Exigences

4.1 Exigences générales de qualité

- a) Urwarwa doit être pratiquement exempt d'odeurs indésirable,
- b) Urwarwa doit être pratiquement exempt de souillure et de matières indésirables (impuretés d'origine animale, végétales, y compris les insectes morts)

4.2. Exigences Spécifique de qualité

4.2.1 Qualité Physico-chimique

Urwarwa doit être conforme aux exigences du Tableau 1

Tableau 1 - Exigences spécifiques de Urwarwa

S/N°	Caractéristiques	Limite Maximale	Méthode d'analyse
I.	Teneur en alcool éthylique %, v/v	4-7	NB EAS 104
II.	pH	3.5 - 5.0	NB ISO 1842
III.	Teneur en sucres %, m/v, max	12	NB EAS 104
IV.	Total des solides non dissous, % max	5	
V.	Acidité totale, g / L, max.	12.0	
VI.	Méthanol mg / L max	<i>Trace</i>	AOAC 972.11
VII.	Copper, mg/L, max	2.0	ISO 7952
VIII.	Iron, mg/L, max.	8.0	ISO 5517
IX.	Zinc, mg/L, amx.	5	ISO 6636.2

4.2. 2 Qualités microbiologiques

Urwarwa doit être produit et manipulé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène.

Urwarwa doit être conforme aux limites pour les contaminants microbiologiques du tableau 2.

Tableau 2 Limites microbiologiques de Urwarwa

N° de Série	Microorganisme	Limite Maximale	Méthode d'analyse
i.	Total FAMT, UFC / mL	100	ISO 4833-1
ii.	Escherichia. coli, per 100 m L	Absent	ISO 7251
iii.	Levures et Moisissures, UFC / m L	10	ISO 21527-1
iv.	Staphylococcus aureus, UFC / m L	Absent	ISO 6888-1
v.	<i>Salmonella</i>	Absent	ISO 6579-1
vi.	<i>Clostridium botulinum</i> , UFC / mL	Absent	AOAC 977.26,

5 Emballage

Urwarwa doit être emballé dans des récipients de qualité alimentaire, qui préservent les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit.

6 Etiquetage

L'étiquetage se fait conformément aux normes nationales en vigueur.

7 Echantillonnage

L'échantillonnage doit être effectué conformément à NB CAC / GL 50.