



PROJET DE NORME BURUNDAISE

P NB 001:2019
ICS 67.160.10
1^{ère} Edition

VIN DE BANANE – 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 001 : 2019, Vin de banane - Spécification est un projet de norme élaboré et constitue la première édition de la norme burundaise pour le vin 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

Vin de banane — Spécification

1 Champ d'application.

Ce projet de norme Burundaise spécifie les exigences et les méthodes d'échantillonnage et d'analyse du vin de banane. La présente 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

ISO 6636-2:1981, Fruits, légumes et produits dérivés — Détermination de la teneur en zinc — Partie 2: Méthode par spectrométrie d'absorption atomique

ISO 7952:1994, Fruits, légumes et produits dérivés — Détermination de la teneur en cuivre — Méthode par spectrométrie d'absorption atomique avec flamme

NB EAS 104, Boissons alcoolisées — Méthode d'échantillonnage et d'analyse

3. Termes et définitions

Les termes et définitions suivants s'appliquent :

3.1

Vin de banane

Boisson alcoolisée obtenue par fermentation de jus extrait par méthode chimique, enzymatique ou mécanique de pulpe de banane mûre.

3.2

Vin sec

vin dont la teneur en sucres naturels est inférieure à 2 grammes par litre

3.3

Jus de banane

Liquide non fermenté mais fermentescible obtenu à partir de la pulpe de la banane mûre.

4 Exigences

4.1 Exigences générales de qualité

- a) Le vin de banane doit être pratiquement exempt d'odeurs indésirable,
- b) Le vin de banane doit être pratiquement exempt de souillure et de matières indésirables (impuretés d'origine animale, végétales, y compris les insectes morts)
- c) La teneur en alcool éthylique doit être stable après la mise en bouteille en raison de la poursuite de la fermentation et/ou de la dégradation de l'éthanol.

4.2. Exigences Spécifique de qualité

Le vin de banane doit être conforme aux exigences du Tableau 1

Tableau 1 - Exigences spécifiques du vin de banane

S/N°	Caractéristiques	Exigences	Méthode d'analyse
I.	Teneur en alcool éthylique %, v/v	11 -15	NB EAS 104
II.	pH	3.5 - 5.0	NB ISO 1842
III.	Teneur en sucres %, m/v, max	7.0	NB EAS 104
IV.	Total des solides non dissous, % max	5	
V.	Acidité totale, g / L, max.	12.0	
VI.	Free sulphur dioxide, mg/kg, max.	3.0	
VII.	Méthanol mg / L max	Trace	AOAC 972.11,
VIII.	Copper, mg/L, max	2.0	ISO 7952
IX.	Iron, mg/L, max.	8.0	ISO 5517
X.	Zinc, mg/L, amx.	5	ISO 6636.2

4.2. Exigences microbiologiques

Le vin de banane doit être conforme aux limites pour les contaminants microbiologiques du tableau 3.

Tableau 3 Limites microbiologiques de vin de banane

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

6 Emballage

Le vin de banane doit être produite et emballée dans des récipients de qualité alimentaire conformément à la norme *US 1659*, qui préservent les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit.

7 Poids et mesures

Le vin de banane doit être emballé conformément à la législation Burundaise sur les poids et mesures.

8 Etiquetage

Les conteneurs doivent être étiquetés conformément aux exigences de la norme NB EAS 38. En effet, les indications suivantes doivent être étiquetées de manière lisible et indélébile sur le conteneur:

- a) Nom du produit en tant que vin de banane avec alcool,
- b) Contenu net en volume (unités SI),
- c) Teneur en alcooléthylique,
- d) Nom et adresse physique du fabricant,
- e) Numéro de lot,
- f) La date de fabrication et la date de péremption du produit,
- g) Instructions pour le stockage et la manipulation hygiénique du produit,
- h) Liste des ingrédients,

9 Echantillonnage

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

APPEL POUR COMMENTAIRES