



P NB 005:2019
ICS 67.180.10
1^{ère} Edition

PROJET DE NORME BURUNDAISE

STEVIA ET PRODUITS DERIVES – 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 005 : 2019, Stevia et produits dérivés— Spécification est un projet de norme élaboré et constitue la première édition de la norme burundaise de stévia et produits dérivés.

© 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

Stevia et produit dérivés —Spécifications

1 Champ d'application

Ce projet de norme Burundaise spécifie les exigences et les méthodes d'échantillonnage et d'analyse pour le stevia présenté sous forme de feuilles séchées entières ou moulues ou sous forme d'extrait liquide ou cristallisé en poudre blanche. Ces feuilles doivent être récoltées à maturité en champ.

2 Références normatives

Les documents de référence suivants mentionnés dans le texte de telle sorte que tout ou partie de leur contenu constituent des exigences du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document référencé (y compris les modifications éventuelles) s'applique :

AOAC 977.26, Dosage du clostridium botulinum et ses toxines

Directive du Codex en ligne sur les résidus de pesticides dans les aliments

CODEX STAN 193, Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

CODEX STAN 228, Méthode générale d'analyse des contaminants

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 99, Epices et condiments — Nomenclature

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 927, Épices et condiments — Détermination de la teneur en matières étrangères

ISO 928, Épices et condiments — Détermination des cendres totales

ISO 930, Épices et condiments — Détermination des cendres insolubles dans l'acide

ISO 939, Épices et condiments — Détermination de la teneur en eau — Méthode par entraînement

ISO 948, Épices et condiments — Échantillonnage

ISO 4833-1, Microbiologie de la chaîne alimentaire — Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes — Partie 1: Comptage des colonies à 30 ° C — Technique d’ensemencement en profondeur

ISO 6571, Épices et condiments — Détermination de la teneur en huile volatile (méthode d'hydrodistillation)

ISO 6579-1, Microbiologie des aliments — Partie 1: Méthode horizontale pour la recherche de Salmonella spp.

ISO 7251, Microbiologie des aliments — Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement d’Escherichia coli présumé— Technique du nombre le plus probable

ISO 16050, Produits alimentaires - Détermination de l'aflatoxine B1 et de la teneur totale en aflatoxines B1, B2, G1 et G2 dans les céréales, les noix et les produits dérivés – Méthode par Chromatographie Liquide à Haute Performance.

ISO 21527-2, Microbiologie des aliments — Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et des moisissures — Partie 2: Technique du comptage des colonies dans les produits avec une activité de l'eau inférieure ou égale à 0,95

3 Termes et définitions

Les termes et définitions suivants s'appliquent :

3.1 Stevia

Plante dont les feuilles ont un fort pouvoir sucrant naturel sans calorie

3.2 Extrait cristallisé de stevia

Substance blanche édulcorante cristallisée (stéviosides, rébaudiosides) de stevia

3.3 Extrait liquide de stevia

Extrait par infusion de feuilles dans l'eau chaude

4 Exigences

4.1 Conditions générales

4.1.1 Feuilles séchées/moulues

- a) Les feuilles de stevia doivent être séchées entières ou réduites en poudre
- b) Les feuilles stevia doivent avoir une taille réelle de maturité en champ
- c) La poudre de stevia doit être obtenue par broyage de feuilles séchées de stevia exemptes de matières étrangères.
- d) Les feuilles de stevia séchées ou en poudre doivent avoir l'odeur et la saveur caractéristiques du produit et doivent être sain.
- e) Les feuilles séchées ou poudre de stevia doivent être exemptes de champignons, de moisissures, d'infestation par des insectes, d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination par les rongeurs.

4.1.2 Extrait cristallisé

- a) Extrait doit être purifié et cristallisé sous forme de granule de couleur blanche
- b) Extrait cristallisé doit être constitué des stéviosides et des rébaudiosides à plus de 95%

4.1.3. Extrait liquide

Les feuilles doivent être bouillies dans de l'eau portée à ébullition pendant 30 minutes

4.2 Exigences de qualité spécifiques

4.2.1 Les feuilles **séchées**, la **poudre** et l'extrait liquide ou cristallisé doivent être conformes aux exigences de qualité spécifiées dans le Tableau 1

Tableau 1 Exigences pour les feuilles séchées, la poudre et l'extrait cristallisé

N°de Série	Caractéristiques	Exigences			Méthode d'analyse
		feuilles séchées	poudre	l'extrait cristallisé	
	Humidité, % (max)	6-12		0,04	ICUMSA Method GS 1/2/3/9-1
I.	Polarisation °Z			94 - 99.0	
II.	Cendre mg/kg m/m (max)			450	
III.	Couleur en unite ICUMSA à 420 nm			>1 300 - 6 000	
IV.	Conductivité % m/m (max)			1.0	

5. Les contaminants

5.1 Métaux lourds

Tableau 2 - Limites pour les contaminants de métaux lourds

Contaminant	Limite Maximale	Méthode d'analyse
Arsenic (As), mg/kg	0.05	ISO 6634
Plomb (Pb), mg/kg	0.05	ISO 6633
Mercure (Hg), mg/kg	0.001	ISO 6637
Cadmium (Cd), mg/kg	0.003	ISO 6561-2

5.2 Résidus de pesticides

Les feuilles **séchées, la poudre** et l'extrait liquide ou cristallisé doivent être conformes aux limites maximales de résidus fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

5.3 Aflatoxines

La teneur total en aflatoxine ne doit pas excéder 10µg/kg et la teneur en aflatoxine B₁ ne doit pas excéder 5µg/kg quand il est analysé conformément à la méthode ISO 16050.

6 Hygiène

6.1 Les feuilles **séchées, la poudre** et l'extrait cristallisé doivent être produites et manipulées conformément aux bonnes pratiques d'hygiène

6.2 Les feuilles **séchées, la poudre** et l'extrait cristallisé doivent être conforme aux limites pour les contaminants microbiologiques définies dans le Tableau 3.

Tableau 3 Limites microbiologiques des feuilles séchées, la poudre et l'extrait cristallisé

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
Salmonella	Absent	ISO 6579-1
Clostridium botulinum, UFC / mL	Absent	AOAC 977.26

7 Emballage

Les feuilles séchées, la poudre et l'extrait cristallisé doivent être emballés dans des emballages de qualité alimentaire, qui préservent les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit.

8 Etiquetage

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

9 Echantillonnage

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