

SH E
LABO

CODEX STAN 22-1981

Norme Codex pour l'Huile comestible de Coton

1 Champ d'Application

La présente norme s'applique à l'huile comestible de coton; elle ne s'applique pas à l'huile de coton qui doit subir un traitement ultérieur pour devenir propre à la consommation humaine.

2 Définition

L'huile de coton est préparée à partir des graines de diverses espèces cultivées de *Gossypium*.

3 Facteurs essentiels de Composition et de Qualité

3.1 Critères distinctifs

Densité relative (20°C/eau à 20°C)	0,918 - 0,926
Indice de réfraction (n _{40/D})	1,458 - 1,466
Indice de saponification (mg KOH/g huile)	189 - 198
Indice d'iode (Wijs)	99 - 119
Insaponifiable	au maximum 15 g/kg
Intervalles CGL de la composition en acides gras (%)	
C <14	<0,1
C 14:0	<0,4 - 2,0
C 16:0	17 - 31
C 16:1	0,5 - 2,0
C 18:0	1,0 - 4,0
C 18:1	13 - 44
C 18:2	33 - 59
C 18:3	0,1 - 2,1
C 20:0	<0,7
C 20:1	<0,5
C 22:0	<0,5
C 22:1	<0,5
C 24:0	<0,5

3.2 Réaction d'Halphen

Positive

3.3 Critères de qualité

Couleur:	Caractéristique du produit désigné
Odeur et saveur:	Caractéristiques du produit désigné et exemptes de saveur et odeur étrangères et de toute rancidité.
Indice d'acide	au maximum 0,6 mg de KOH/g d'huile
Indice de peroxydes	au maximum 10 milliéquivalents d'oxygène peroxydique/kg d'huile

4 Additifs Alimentaires

4.1 Colorants

Est autorisé l'emploi des colorants ci-après pour restituer au produit la couleur naturelle perdue en cours de traitement ou pour en normaliser la couleur, à condition que l'adjonction du colorant n'abuse pas ou ne trompe pas le consommateur en lui masquant un défaut ou la qualité inférieure du produit, ou en laissant croire que le produit a une valeur supérieure à sa valeur réelle.

Concentration maximale	25 mg/kg
Bêta-carotène	20 mg/kg (calculée en bêtae ou norbixine totale)
Extraits de rocou	5 mg/kg (calculée en curcumine totale)
Curcumine ou curcuma	25 mg/kg
Bêta-apo-8'-caroténal	25 mg/kg
Esters de méthyle et d'éthyle de l'acide bêta-apo-8'-caroténique	

4.2 Aromatisants

Est autorisé l'emploi d'aromatisants naturels et de leurs équivalents de synthèse, à l'exception de ceux dont on sait qu'ils présentent un risque de toxicité, ainsi que d'autres aromatisants de synthèse approuvés par la Commission du Codex Alimentarius, pour restituer au produit l'arôme naturel perdu en cours de traitement ou pour en normaliser l'arôme, à condition que l'adjonction de l'aromatisant n'abuse pas ou ne trompe pas le consommateur en lui masquant un défaut ou la qualité inférieure du produit, ou en laissant croire que le produit a une valeur supérieure à sa valeur réelle.

18

4.3 Antioxygènes

Concentration maximale	100 mg/kg
Gallate de propyle	75 mg/kg
Butylhydroxytoluène (BHT)	175 mg/kg
Butylhydroxyanisole (BHA)	200 mg/kg mais les limites indiquées en 4.3.1 à 4.3.3 ne doivent pas être dépassées.
Toute combinaison de gallate de propyle, BHA et BHT	500 mg/kg
Tocophérols naturels et de synthèse	500 mg/kg seuls ou en combinaison
Palmitate d'ascorbyle)	500 mg/kg seuls ou en combinaison
Stéarate d'ascorbyle)	200 mg/kg
Thiodipropionate de dilauryle	

4.4 Antioxygènes synergistes

Concentration maximale	limitée par les BPF
Acide citrique	limitée par les BPF
Citrate de sodium	100 mg/kg, seuls ou en combinaison
Mélange à base de citrate d'isopropyle)	100 mg/kg, seuls ou en combinaison
Acide phosphorique)	100 mg/kg, seuls ou en combinaison
Citrate de monoglycéride)	

4.5 Antimoussant

Diméthylpolysiloxane (silicium diméthylrique) seul ou en combinaison avec de la silice amorphe

10
mg/kg

4.6 Inhibiteur de cristallisation

Oxystéarine 1 250 mg/kg

5 Contaminants

Matières volatiles à 105°C	0.2% m/m
Impuretés insolubles	0.05% m/m
Savon	0.005% m/m
Fer (Fe)	1.5 mg/kg
Cuivre (Cu)	0.1 mg/kg
Plomb (Pb)	0.1 mg/kg
Arsenic (As)	0.1 mg/kg

6 Hygiène

Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé conformément aux sections appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire recommandés par la Commission du Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, Rév. 2-1985).

7 Etiquetage

Les dispositions de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991) sont applicables.

7.1 Nom du produit

Le nom du produit déclaré sur l'étiquette doit être "Huile de coton".

Si de l'huile de coton a été soumise à un procédé d'estérification ou de transformation qui modifie sa composition en acides gras ou sa consistance, le nom "huile de coton" ou un quelconque synonyme ne doit pas être utilisé, à moins qu'il ne soit accompagné d'une précision indiquant la nature du procédé.

7.2 Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la section 5.3 des Directives concernant les dispositions d'étiquetage des normes Codex.

8 Méthodes d'Analyse et d'Echantillonnage

Voir Volume 13 du Codex Alimentarius.

Footnote: Les échantillons dont la composition en acides gras ne correspond pas aux intervalles indiqués ne sont pas conformes à la norme. Au besoin, d'autres critères à caractère non contraignant peuvent être appliqués pour confirmer qu'un échantillon est conforme aux dispositions de la norme.

Footnote: L'huile de kapok et quelques autres huiles donnent une réaction positive; les graisses provenant d'animaux

nourris de farine de graines de coton peuvent aussi présenter une réaction positive. L'intensité de la réaction peut varier d'un lot à l'autre d'huile de coton. L'hydrogénation et le chauffage de l'huile de coton réduisent l'intensité de la réaction, qui peut même devenir négative.

Footnote: S'applique uniquement aux récipients à contact indirect renfermant un certain nombre de denrées préemballées.