



Côte d'Ivoire - Normalisation

PROJET DE NORME IVOIRIENNE

PNI 4696 : mai 2025

01 B. P.: 1872 Abidjan 01

Tél.: 27 22 22 34 70

27 22 22 34 71

Fax: 27 22 41 52 97

info@codinorm.ci

Assaisonnements culinaires - Spécifications

Décision d'homologation N°

*Imprimé par le Centre d'Information sur les
Normes et la Réglementation*

*Droits de reproduction et de traduction réservés
pour tous pays.*

SOMMAIRE

1. OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION.....	4
2. REFERENCES NORMATIVES.....	4
3. TERMES ET DEFINITIONS.....	4
4. FORMES DE PRESENTATION.....	4
5. COMPOSITION ESSENTIELLE ET FACTEURS DE QUALITE.....	4
6. METAUX LOURDS.....	8
7. HYGIENE.....	8
8. ETIQUETAGE.....	9

COMISSION DE NORMALISATION

ENQUÊTE PUBLIQUE

1. OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux assaisonnements culinaires, pour une utilisation directe et/ou en cuisson tels que définis au chapitre 3. La présente norme fixe les spécifications des assaisonnements culinaires destinés à la consommation humaine.

Elle s'applique aux assaisonnements culinaires et produits analogues désignés par un terme culinaire correspondant, et présentés sous diverses formes.

2. REFERENCES NORMATIVES

Les références suivantes contiennent des dispositions applicables à la présente norme. Au moment de la publication, les éditions indiquées étaient en vigueur.

Toutes les normes sont sujettes à révision et les parties prenantes sont invitées à appliquer les éditions les plus récentes des normes indiquées ci-dessous :

NI 4677	Sel alimentaire iodé – Spécifications ;
NI 3500	Etiquetage des denrées alimentaires préemballées ;
NI 4519	Code d'usages internationaux de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
NI 4613	Microbiologie alimentaire - Directives générales pour les examens microbiologiques

3. TERMES ET DEFINITIONS

Les assaisonnements culinaires sont des préparations, obtenues soit par cuisson dans de l'eau de substances appropriées riches en protéines ou leurs extraits et/ou hydrolysats, avec ou sans adjonction d'ingrédients et/ou de substances aromatisantes, de graisses comestibles, de chlorure de sodium (sel), d'épices et de leurs extraits naturels ou distillats, ou de toute autre denrée alimentaire visant à améliorer la sapidité du produit, ainsi que des additifs autorisés à la section 5.4., soit par reconstitution d'un mélange équivalent d'ingrédients déshydratés conformément au mode d'emploi.

4. FORMES DE PRESENTATION

Les assaisonnements culinaires peuvent se présenter sous les différentes formes suivantes :

- Compressées/cubes/tablettes/granulées/solides
- Poudre
- Liquide
- Pâte
- Toute autre forme

5. COMPOSITION ESSENTIELLE ET FACTEURS DE QUALITE

5.1. Exigence de pureté

Tous les ingrédients doivent être sains, et aptes à la consommation humaine.

L'eau utilisée doit être de qualité potable.

5.2. Propriétés organoleptiques

Si la description ou la présentation de l'assaisonnement culinaire nécessite la présence d'un ou plus ingrédients spécifiques, ils doivent être utilisés dans des quantités suffisantes pour influencer significativement les qualités organoleptiques du produit.

5.3. Exigence de composition

Les assaisonnements culinaires fabriqués et/ou commercialisés comme définis au chapitre 3 de la norme, doivent être conformes aux paramètres de qualité suivants :

CARACTÉRISTIQUES	NIVEAU ACCEPTABLE
Teneur en eau (Solide seulement)	5% m/m (max)
Chlorure de sodium	60% m/m (max)
Protéine	3 – 12% m/m

Recommandation : rechercher les valeurs pour les assaisonnements liquide, en pâte et en poudre (taux d'humidité, protéine, densité et Chlorure de sodium)

Note 1 : L'adjonction de créatinine en tant que telle (créatinine purifiée) aux produits visés par la présente norme n'est pas autorisée.

Note 2 : Le sel utilisé doit être du sel alimentaire iodé conformément à la norme Ivoirienne **NI 4677** Sel alimentaire iodé - Spécifications

5.3. Additifs

5.4.1. Arômes

5.4.1.1. Les arômes naturelles ou substances aromatisantes et les substances aromatisantes identiques au naturel sont limitées par les Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)

5.4.1.2. Substances aromatisantes artificielles - Limitées par les BPF

5.4.2. Exhausteurs de goût

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation)
620	Acide glutamique, L(+)-	BPF
623	Glutamate de calcium, di-L-	
622	Glutamate monopotassique, L-	
621	Glutamate monosodique, L-	
630	Acide inosinique, 5'-	BPF
633	Inosinate de calcium, 5'-	
632	Inosinate de potassium, 5'-	
631	Inosinate disodique, 5'-	
626	Acide guanylique, 5'-	BPF
629	Guanylate de calcium, 5'-	
627	Guanylate disodique, 5'-	
628	Guanylate dipotassique, 5'-	

5.4.3. Amidons natifs / Amidons modifiés

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation)
1410	Phosphate d'amidon	BPF
1412	Phosphate di-amidon	BPF
1413	Phosphate di-amidon phosphaté	BPF
1414	Phosphate di-amidon acétylé	BPF
1422	Adipate de di-amidon acétylé	BPF
1420	Amidon acétylé	BPF
1440	Amidon hydroxypropylé	BPF
1400	Dextrines, amidon torréfié	BPF
1401	Amidons traités à l'acide	BPF
1403	Amidons blanchis	BPF
1405	Amidons traités aux enzymes	BPF
1404	Amidons oxydés	BPF

5.4.4. Gommages

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation)
440	Pectine (Non amidée)	BPF
410	Gomme de Caroube (Farine de graines de caroube)	BPF
412	Gomme de Guar	BPF
415	Gomme Xanthane	BPF

5.4.5. Colorant

N°SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation)
100i	Curcumine	50 mg/kg
101i	Riboflavine	200 mg/kg
141i	Complexe cuivre-chlorophylle	400 mg/kg
160a (ii)	Extraits naturels (Carotènes, bêta-, légumes)	50 mg/kg
160e	Béta-apo-8'- caroténal	
160f	Béta-apo-8'-, acide caroténoïque, Méthyl et éthyl esters	50 mg/kg
161g	Canthaxanthine (xanthophylle)	30 mg/kg
150c	Caramel III - procédé à l'ammoniaque	25000 mg/kg
150d	Caramel IV – procédé au sulfite ammoniacal	3000 mg/kg
120	Carmins	500 mg/kg
102	Tartrazine	50 mg/kg
104	Jaune de quinoléine	
110	Jaune soleil FCF	
122	Azorubine	

124	Ponceau 4R	
129	Rouge allura AC	
132	Indigotine	
133	Bleu brillant FCF	

5.4.6. Agent anti moussant

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation)
900a	Diméthyl polysiloxane	10mg/kg
570	Acides gras	BPF

5.4.7. Agent Anti Agglomérant (dans les produits en poudre seulement)

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation)
551	Silice amorphe	BPF
341	Phosphate de calcium	3g/kg sur l'extrait sec

5.4.8. Antioxydants et antioxydants synergistes

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation)
300	Acide Ascorbique, L-	BPF
301	Ascorbate de sodium	
302	Ascorbate de calcium	
303	Ascorbate de potassium	
304	Palmitate d'ascorbyle	200 mg/kg, seuls ou en combinaison
305	Stéarate d'ascorbyle	
306	Mélange concentré de tocophérol	
307	Alpha - tocophérol	
310	Gallate de propyle	200 mg/kg, seuls ou en combinaison
319	Butylhydroquinone tertiaire (TBHQ)	
320	Hydroxyanisole butylé (BHA)	
321	Hydroxytoluène butylé (BHT)	

5.4.9. Acides, bases et sels

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation)
260	Acide acétique	BPF
261	Acétates de potassium	
262(i)	Acétate de sodium	
330	Acide citrique	
332(i)	Citrate biacide de potassium	
332(ii)	Citrate tripotassique	
331(i)	Citrate biacide de sodium	
331(iii)	Citrate trisodique	

334	Acide Tartrique, L(+)-	250mg/kg
335(i)	Tartrate monosodique	
335(ii)	Tartrate de sodium, L(+)-	
336(i)	Tartrate monopotassique	
336(ii)	Tartrate dipotassique	
337	Tartrate de potassium-sodium, L(+)-	BPF
514	Sulfates de sodium	
574	Acide gluconique-D	
339	Phosphate de sodium	1.000 mg/kg (max) exprimés en P ₂ O ₅
340	Phosphate de potassium	
450i	Diphosphate disodique	
450ii	Diphosphate trisodique	
450iii	Diphosphate tétrasodique	
450iv	Diphosphate dipotassique	
450v	Diphosphate tétrapotassique	
451i	Triphosphate pentasodique	
451ii	Triphosphate pentapotassique	
452i	Polyphosphate de sodium	
452ii	Polyphosphate de potassium	

5.4.10. Emulsifiants

N° SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale (sur la base du produit prêt à la consommation)
471	Mono et diglycérides des acides gras	BPF
322(i)	Lécithine	

6. METAUX LOURDS

Ajouter une phrase introductive

Nom	Niveau maximum
Plomb (Pb)	2,00 mg/kg
Etain (Sn)	1,50 mg/kg
Cuivre (Cu)	2,0 mg/kg
Mercure (Hg)	0,1 mg/kg
Arsenic (As)	0,5 mg/kg
Cadmium (Cd)	0,5 mg/kg

7. HYGIENE

- 7.1.** Il est recommandé que les assaisonnements culinaires soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées de la norme NI 4519 Code d'usages internationaux de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire. Ils doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires **NI 4613** Microbiologie alimentaire - Directives générales pour les examens microbiologiques.

- 7.2. Avec le respect des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène, le produit doit être exempt de matières étrangères.
- 7.3. Le produit doit être :
- a) Conforme aux critères microbiologiques énoncés dans le tableau 1 ;
 - b) Ne doit contenir aucune autre substance toxique ou délétère dans des proportions qui peuvent représenter un danger pour la santé.

Tableau 1 : Critères microbiologiques

MICROORGANISME	SEUIL LIMITE
Germes aérobies Mésophiles	$\leq 5 \times 10^5$ UFC/g
Levures, moisissures	$\leq 10^2$ UFC/g
Entérobactériaceae	$\leq 10^3$ UFC/g
E. coli	≤ 1 UFC/g
Staphylocoques à coagulase positive	$\leq 10^2$ UFC/g
Salmonella spp	Absence/25g
ASR	30 UFC/g

Valeur limite des ASR : rechercher la source**8. ETIQUETAGE**

Outre les sections 1, 2, 3, 4, et 6 de la norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (NI 3500) les dispositions spécifiques ci-après sont applicables.

8.1. Nom du produit

8.1.1. Le nom du produit doit être déclaré sur l'emballage.

8.1.2. Une dénomination appropriée ou le nom des ingrédients les plus significatifs peut être inclus sur le nom du produit. Si l'ingrédient le plus significatif a une origine autre que bovine, la dénomination peut inclure le nom de la viande d'origine à condition qu'elle apporte une teneur en azote au moins égale à 100mg/kg de produit fini.

Les appellations suivantes sont autorisées « bouillon au goût de » ou « assaisonnement au goût de » ou « enrichis en » à condition qu'elles ne soient pas trompeuses.

8.2. Liste des ingrédients

Une liste des ingrédients doit être déclarée sur l'emballage dans l'ordre décroissant de proportion. La teneur en chlorure de sodium doit être indiquée en pourcentage.

8.3. Contenu net

Le contenu net doit être déclaré dans le système métrique de mesure. La déclaration doit être de la manière suivante :

- Pour les emballages liquides, par le volume ;
- Pour les pâtes, par la masse ou le volume ;
- Pour les solides (cube, tablette et poudre) par le poids.

8.4. Nom et adresse

Le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit doivent être déclarés.

8.5. Pays d'origine

Le pays d'origine du produit doit être déclaré. Lorsque le produit subit dans un deuxième pays une transformation qui en modifie la nature, ce second pays est considéré comme le pays d'origine aux fins de l'étiquetage.

8.6. Identification du lot

Chaque contenant doit être gravé ou porter une marque indélébile en clair ou avec un code pour l'identification de l'usine de production et du lot.

8.7. Marquage de la date d'expiration et conditions de stockage

8.7.1. La date d'expiration du produit doit être déclarée sur l'emballage.

8.7.2. Les conditions de stockage doivent être déclarées sur l'emballage.

8.8. Exigences additionnelles

Les conditions d'utilisation doivent être indiquées sur l'emballage.

8.9. Allergènes

La présence dans tout assaisonnement culinaire d'un allergène transféré à partir de n'importe quel produit doit être déclarée.

Note : les mentions à mettre sur les assaisonnements en cube (propositions attendues de la part des industriels)