



AGENCE DES NORMES ET DE LA QUALITE®
STANDARDS AND QUALITY AGENCY®

PROJET DE NORME CAMEROUNAISE PNC 62 : 2026 – Rév.2, CT 48

2026

www.anor.cm

NORME SUR LES RELEVEURS DE GOUT

Toute reproduction ou représentation intégrale ou partielle, par quelque procédé que ce soit, des pages publiées dans le présent document, faite sans l'autorisation de l'éditeur est illicite et constitue une contrefaçon. Seules sont autorisées d'une part, les reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective et, d'autre part, les analyses et courtes citations justifiées par le caractère scientifique ou d'information de l'œuvre dans laquelle elles sont incorporées.

PROJET DE NORME CAMEROUNAISE

ENQUETE PUBLIQUE N° : 18

Durée de l'enquête Du 10/07/2026 Au 08/08 /2026

Edition et diffusion par l'Agence des Normes et de la Qualité
B.P.: 14966 Yaoundé – CAMEROUN – Tél: 6992 257 777 /Fax.: (237) 222 22 64 96
E-mail : enquetepublique@anor.cm – www.anor.cm/enquetes-publiques

ANOR®

DN-R2/PR-01/ENR-02
16/12/2015

1.CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique aux releveurs de goût tels que décrits à la section 2.1, pour une utilisation directe à table ou en cuisson, et présentés sous forme condensée, concentrée, surgelée ou déshydratée.

2.DESCRPTION

2.1 Description

Le releveur de goût est un produit alimentaire destiné à améliorer le goût, la saveur, la flaveur ou la couleur d'un aliment. Il est souvent composé d'additifs alimentaires de la catégorie fonctionnelle des exaltateurs d'arôme, de chlorure de sodium et d'un aliment véhicule. Il peut aussi être associé à d'autres ingrédients variés d'origine animale ou végétale.

Il existe deux types de releveurs de goût :

- Les releveurs de goût simples faits uniquement de sel, d'exaltateurs d'arôme et d'un aliment véhicule,
- Les releveurs de goût complexes appelés encore assaisonnements dont la composition en ingrédients intègre l'aliment véhicule, des additifs alimentaires ou pas, le chlorure de sodium, des substances riches en protéines, leurs extraits et/ou leurs hydrolysats, des substances d'origine végétale, des substances aromatisantes, des matières grasses comestibles, des épices et leurs extraits naturels ou distillats et toute autre denrée alimentaire visant à améliorer la sapidité de l'aliment.

La présente norme ne s'applique pas aux épices et herbes aromatiques pures (NC 676), au sel de qualité alimentaire (NC 274), ni aux sauces liquides fermentées.

2.2. Définitions

2.2.1. Releveur de goût

On entend par releveur de goût, tout produit alimentaire fait à base d'un ou plusieurs additifs alimentaires conformément à la NC 31 en vigueur sur les *Additifs Alimentaires*, associé ou pas à un aliment véhicule tel que décrit à la section 2.2.2 et destiné à améliorer la saveur des aliments dans lesquels il est utilisé ;

Les releveurs de goût peuvent également être obtenus à partir de chlorure de sodium, de substances riches en protéines ou leurs extraits et/ou hydrolysats, ou de substances à base de végétaux, de substances aromatisants, de matières grasses comestibles, d'épices et de

leurs extraits naturels ou distillats et de toute autre denrée alimentaire visant à améliorer la sapidité.

2.2.2. Aliment véhicule

On entend par aliment véhicule, tout ingrédient ou mélange d'ingrédients alimentaires destiné à transporter un ou plusieurs exaltateurs d'arôme.

2.2.3. Additif alimentaire

On entend par Additif alimentaire, toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'une denrée alimentaire, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à la denrée alimentaire dans un but technologique ou organoleptique, à une quelconque étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, entraîne ou peut entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés dans la denrée ou affecter d'une autre façon les caractéristiques de ladite denrée. L'expression ne s'applique ni aux contaminants, ni aux substances ajoutées aux denrées alimentaires dans le but d'en maintenir ou améliorer les propriétés nutritives, ou au chlorure de sodium.

2.2.4 Denrée alimentaire

On entend par denrée alimentaire, toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation humaine, et englobe les boissons, le « chewing gum » et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation et le traitement des aliments, à l'exclusion des substances employées uniquement sous forme de médicaments, de cosmétiques ou de tabac.

2.2.5 Ingrédient alimentaire

On entend par ingrédient alimentaire, toute substance, y compris les additifs alimentaires, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'un aliment et présente dans le produit fini bien que parfois sous une forme modifiée.

2.2.6 Épices

On entend par épices, graines aromatiques, bourgeons, racines, rhizomes, écorces, gousses, fleurs ou parties de fleurs, baies et autres fruits d'une variété de plantes qui sont utilisés en quantités relativement faibles pour aromatiser les aliments.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1. Dispositions concernant les ingrédients

Tous les ingrédients utilisés pour la fabrication des releveurs de goût doivent être :

- ➔ conformes aux Normes Camerounaises en vigueur ;
- ➔ propres et exemptes de matières étrangères visibles ;
- ➔ exemptes d'organismes nuisibles altérant l'aspect général du produit ;
- ➔ exemptes de dommages causés par des organismes nuisibles ;
- ➔ exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères ;
- ➔ purs en ce qui concerne les additifs alimentaires et le chlorure de sodium.

3.2 – Dispositions concernant la composition des produits

La formulation des releveurs de goût est faite selon les bonnes pratiques de fabrication, toutefois, la teneur en chlorure de sodium des produits ne doit pas dépasser 65% de la masse totale.

Concernant les produits déshydratés, le teneur en eau doit avoir une valeur maximale de 5% de la masse totale.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires employés pour la fabrication des releveurs de goût doivent être utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NC 31) dans les catégories d'aliments 12.1 Sel et succédanés du sel et 12.2.2 « Assaisonnements et condiments » et ses catégories d'aliments affiliées.

5. CONTAMINANTS

Eléments	Concentration maximale
Plomb (Pb)	1,00 mg/kg
Arsenic (As) (inorganique)	1,5 mg/kg
Cadmium (Cd)	0.5 mg/kg
Mercure(Hg)	0.1mg/kg

6. HYGIÈNE

6.1. Il est recommandé que les produits visés par la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux dispositions de la Norme Camerounaise (NC 30) en vigueur relative aux Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire.

6.2. Le produit doit être exempt de matières inadmissibles ;

6.3. Lorsqu'il est analysé selon les méthodes appropriées d'échantillonnage et d'analyse, le produit :

- a) doit être exempt de microorganismes susceptibles de se développer dans l'aliment, dans les conditions normales d'entreposage ;
- b) ne doit contenir aucune substance provenant de microorganismes en quantité pouvant présenter un risque pour la santé.

Tableau 1: Spécifications microbiologiques

Microorganismes	Critères	Méthode d'essai
<i>salmonella</i>	non détecté dans 25g	ISO 6579-1
Entérobactéries	< 100 ufc/g	ISO 21528-2
Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/g	ISO 6888-1,2
<i>Bacillus cereus</i> (très important pour les épices)	< 1000 ufc/g	ISO 7932

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme Générale d'Étiquetage des Denrées Alimentaires Préemballées au Cameroun* (NC 04 en vigueur), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables :

7.1. Nom du produit

Le nom du produit doit être « Releveur de goût » ou « Assaisonnement » le cas échéant.

7.2. Liste des ingrédients

La liste des ingrédients doit être affichée sur l'étiquette du produit.

7.3. Dispositions concernant les étiquettes de moins de 10 cm²

Les étiquettes occupant une superficie inférieure ou égale à 10 cm² ne sont pas soumises aux obligations d'étiquetage selon la Norme Camerounaise (NC 04), cependant ces obligations sont plutôt transférées sur leurs étiquettes secondaires.

7.4. Etiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements nécessaires doivent figurer soit sur les récipients non destinés à la vente au détail, soit dans les documents d'accompagnement ; toutefois, le nom du produit, les instructions de datage et d'entreposage, l'identification du lot ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, doivent figurer sur le récipient non destiné à la vente au détail.

L'identification du lot, de même que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur, peuvent cependant être remplacés par une marque d'identification, à condition que celle-ci soit clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. MÉTHODE D'ÉCHANTILLONNAGE ET D'ANALYSE

Pour vérifier la conformité avec cette Norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans la Norme Camerounaise (NC 08) des Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées, se rapportant aux dispositions de cette Norme.

Cependant pour les contaminants relevés dans la présente norme, les méthodes d'analyses suivants sont recommandées :

8.1. Dosage du Plomb

Selon la méthode AOAC 2015.01 utilisant la spectrométrie d'émission optique ou l'AOAC 999.11 ou 999.10 utilisant l'absorption atomique.

8.2. Dosage du Cadmium

Selon la méthode AOAC 2015.01 utilisant la spectrométrie d'émission optique ou l'AOAC 999.11 ou 999.10 utilisant l'absorption atomique.

8.3 Dosage de l'Arsenic

Selon la méthode de l'AOAC 2015.01 basée sur la spectrométrie d'émission optique ou l'AOAC 986.15 utilisant l'absorption atomique.

8.4 Dosage du Mercure

Selon la méthode de la norme ISO 6637 :1984 basée sur l'absorption atomique.

8.5. Dosage du Chlorure de Sodium

Selon la méthode de l'AOAC 971.27 basée sur la méthode potentiométrique de dosage des ions chlorures.

