

Annexe 1

TOLÉRANCES MAXIMALES RELATIVES AUX DIFFÉRENTES IMPURETÉS

*(Exprimées en pourcentage en masse
rapporté au produit à l'état déshydraté)*

| | CHAMPIGNONS | AUTRES PRODUITS déshydratés ou lyophilisés |
|---|-------------|--|
| Matières étrangères d'origine végétale..... | | 0,2 |
| Matières étrangères d'origine minérale..... | 0,1 | 0,05 |
| Parties non consommables du légume..... | 0,1 | 0,25 |
| Brisures (*)..... | 3 | 3 |

(*) Les brisures sont des particules consommables du légume, mais de taille anormale, dont les caractéristiques dimensionnelles ne correspondent pas à celles annoncées avec le mode de présentation du produit.

Annexe 2

TAUX D'HUMIDITÉ MAXIMAL (*)

| PRODUITS | PRÉSENTATION | |
|-----------------------------|-------------------------------|--------|
| | En poudre ou en semoule | Autres |
| Pomme de terre déshydratée | 7 | 9 |
| Betterave déshydratée | 4,5 | 6 |
| Autres produits déshydratés | 6 | 8 |
| Poivron lyophilisé | - | 6 |
| Autres produits lyophilisés | 4 | 4 |

(*) Quantité d'eau présente dans 100 grammes de produit déshydraté et déterminée par référence aux spécifications de la norme AFNOR NF V 05-105 relative au résidu sec total

Annexe 3

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES AUX LÉGUMES DÉSHYDRATÉS OU LYOPHILISÉS

3.1. Plans d'échantillonnage et caractéristiques microbiologiques applicables aux légumes déshydratés ou lyophilisés

| | n (1) | c (2) | m (3) | M (4) |
|---|-------|-------|-----------------|-----------------|
| Micro-organismes aérobies à 30 °C/g (*) | 5 | 2 | 10 ⁵ | 10 ⁶ |
| Coliformes fécaux/g | 5 | 2 | 3 | 30 |
| Anaérobies sulfito-réducteurs à 46 °C/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² |
| Salmonella | 5 | 0 | 0 | - |

(*) Pour les légumes non épluchés, les critères m et M sont augmentés d'une puissance décimale.
 (1) n nombre d'unités composant l'échantillon
 (2) c nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.
 (3) m critère tel que les résultats qui lui sont égaux ou inférieurs sont considérés comme conformes. Pour tenir compte de la variabilité des dénombrements microbiens, le critère m est affecté d'un facteur de variation de $\pm 1/2$ intervalle logarithmique pour les dénombrements réalisés en milieux solides, d'un facteur de variation de ± 1 intervalle logarithmique pour les dénombrements en milieux liquides
 (4) M seuil d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont pas conformes. Le seuil est fixé à 10 fois le critère m pour les dénombrements en milieux solides, il est porté à 30 fois le critère m pour les dénombrements de coliformes fécaux en milieux liquides. Les tolérances liées aux techniques analytiques ne s'appliquent pas au seuil M

3.2. Interprétation des résultats

3.2.1. La présente annexe met en œuvre, à l'exception de la recherche des salmonella, un plan à trois classes. Les règles d'interprétation de ce plan sont les suivantes :

3.2.1.1. La qualité du lot est considérée comme conforme ou acceptable lorsque aucun résultat ne présente des valeurs supérieures à M :

a) Les résultats sont compris :

- dans la classe située jusqu'à 3 m lors de l'utilisation de milieux solides ;
- dans la classe située jusqu'à 10 m lors de l'utilisation de milieux liquides.

Qualité conforme

b) Les résultats sont compris :

- dans la classe située entre 3 m et 10 m (M) lors de l'emploi de milieux solides ;
- dans la classe située entre 10 m et 30 m (M) lors de l'emploi de milieux liquides pour le dénombrement des coliformes fécaux, et le rapport :

$$\frac{c}{n} \text{ est inférieur ou égal à } \frac{2}{5} \text{ selon le plan défini en 1}$$

Qualité acceptable

3.2.1.2. La qualité du lot est considérée comme non conforme :

a) Lorsque les résultats étant compris dans les classes définies au 3.2.1.1.b :

le rapport $\frac{c}{n}$ est supérieur à $\frac{2}{5}$;

b) Dans tous les cas où les résultats présentent des valeurs supérieures à M.

3.2.2. Le plan à deux classes fixé pour la recherche des salmonella n'accepte aucune tolérance

3.3. Méthologie

Le contrôle en vue d'un examen microbiologique ne doit porter que sur des unités entières. La taille de l'échantillon, tant pour les soumissions que pour le contrôle des marchandises livrées, doit comprendre 5 unités. Afin de permettre au laboratoire de conduire les analyses, chaque unité doit comporter au minimum 100 grammes d'aliments.

La méthode d'analyse de référence est celle décrite dans la norme NF V 08-301 relative à l'examen microbiologique des produits déshydratés. Le dénombrement des anaérobies sulfite-réducteurs à 46 °C peut s'effectuer en milieu S.P.S., T.S.N. ou T.S.C. décrit dans la norme NF V 08-019 portant directives générales pour le dénombrement de clostridium perfringens.

Annexe 4

PROTOCOLE RELATIF A L'ÉVALUATION DES PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES (TEST DE CUISSON)

4.1. Matériel

- Récipient de contenance 600 millilitres équipé d'un couvercle.
- Plaque chauffante ou bec Bunsen.
- Tamis.

4.2. Mode opératoire

- Recouvrir les légumes avec de l'eau froide, porter rapidement à ébullition, ajouter 1 à 2 grammes de sel (si nécessaire), puis maintenir doucement en ébullition jusqu'à l'obtention de la tendreté voulue.
- Tamiser.

Les légumes découpés en dés doivent être trempés dans de l'eau froide pendant une durée suffisante à leur imprégnation à cœur avant la mise en ébullition. Le récipient doit être revêtu d'un couvercle adéquat lors de cette opération.

Les légumes doivent subir la cuisson dans les conditions précisées par leur mode d'emploi fourni par le fabricant.