

Source	Concentrations radioactives
Americium 241	1 Becquerel / kg
Plutonium 239	1 Becquerel / kg
Iode 131	100 Becquerel / kg
Strontium 90	100 Becquerel / kg
Césium 134	1000 Becquerel / kg
Césium 137	1000 Becquerel / kg

Art. 7. — La matière grasse laitière anhydre doit être exempte de graisses étrangères, d'impuretés, d'antioxydants, d'agents neutralisants, de colorants et de toute substance nocive ou toxique.

Art. 8. — Les critères microbiologiques de la matière grasse laitière anhydre sont fixés comme suit :

Critères	n	c	m
Germes aérobies à 30° C	5	2	5.10 ²
Coliformes	5	2	Absence
Coliformes fécaux	5	2	Absence
Staphylococcus aureus	5	2	Absence
Clostridium sulfito-réducteur à 46° C	5	2	9
Levures et moisissures	5	2	Absence
Salmonella	5	0	Absence
Mycotoxines	—	—	Absence

Au sens du présent arrêté, on entend par :

n : nombre d'unités composant l'échantillon ;

c : nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre "m" et "M";

m : seuil au-dessous duquel le produit est considéré comme étant de qualité satisfaisante. Tous les résultats égaux ou inférieurs à ce critère sont considérés comme satisfaisants ;

M : seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants sans pour autant que le produit soit considéré comme toxique ;

M = 10 m lors du dénombrement effectué en milieu solide ;

M = 30 m lors du dénombrement effectué en milieu liquide.

Art. 9. — Les emballages de la matière grasse laitière anhydre doivent être conformes aux dispositions du décret exécutif n° 91-04 du 19 janvier 1991 susvisé.

Art. 10. — Le conditionnement de la matière grasse anhydre doit s'effectuer dans des récipients métalliques garnis intérieurement de vernis alimentaire de protection, sous atmosphère inerte, remplis sans espace d'air ou sous atmosphère d'azote.

Art. 11. — Conformément aux dispositions du décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990 susvisé, l'étiquetage de la matière laitière grasse anhydre doit porter les mentions suivantes :

1) la dénomination de vente ;

2) le nom ou la raison sociale ou la marque du fabricant et de l'importateur, lorsque le produit est importé ;

3) le poids net du produit ;

4) la date de fabrication ;

5) la date limite d'utilisation ;

6) la teneur en matière grasse ;

7) le pays d'origine ;

8) le numéro du lot ;

9) le numéro d'identification officiel de l'usine de fabrication ;

10) les conditions particulières de conservation.

Art. 12. — La matière grasse laitière anhydre doit être utilisée, exclusivement, par les industries alimentaires, pour la préparation des produits devant subir une cuisson ou tout autre traitement thermique.

Les quantités de la matière grasse laitière anhydre utilisées mensuellement doivent être indiquées sur un registre coté et paraphé par le professionnel concerné. Ce registre est mis à la disposition des agents de contrôle.

Art. 13. — La matière grasse laitière anhydre ne doit pas être commercialisée au consommateur, au détail ni conditionnée en emballage divisionnaire.

Art. 14. — La matière grasse laitière anhydre ne doit, en aucun cas, être détenue sous quelque forme et en quelque proportion que ce soit :