

NORMA REGIONAL PARA EL TEMPE (CODEX STAN 313R-2013)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica al tempe según se define a continuación en la Sección 2 y se ofrece para el consumo humano. No es aplicable al tempe que se haya sometido a otro tipo de procesado que no sea la congelación.

2. DESCRIPCIÓN

El tempe es un producto compacto, blanco, en forma de torta, que se prepara a partir de los granos de soja descascarillados y hervidos que se hacen fermentar en estado sólido con *Rhizopus* spp.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1. Composición

El producto regulado por la presente norma deberá contener los siguientes ingredientes:

- a) soja (cualquier variedad);
- b) moho de *Rhizopus* spp. (*R. oligosporus*, *R. oryzae* o *R. stolonifer*) mezclado con polvo cocido de arroz, de salvado de arroz o de trigo como inóculo.

3.2. Factores de Calidad

3.2.1 Organolépticos

- a) Textura: compacto, no se corta fácilmente con un cuchillo.
- b) Color: blanco con crecimiento abundante del micelio de *Rhizopus* spp.
- c) Sabor: característico del tempe, recuerda a la nuez, la carne y las setas.
- d) Olor: característico del tempe fresco sin olor a amoníaco.

3.2.2 Materias extrañas

El tempe no debe contener materias extrañas (otros granos, piedrecillas, cáscaras, etc.).

3.2.3 Requisitos analíticos

- a) Contenido de humedad 65 % p/p máx.
- b) Contenido de proteínas 15 % p/p min.
- c) Contenido de lípidos 7 % p/p min.
- d) Fibra bruta 2,5 % p/p máx.

Clasificación de envases “defectuosos”

Todo recipiente que no cumpla los requisitos de calidad aplicables establecidos en la Sección 3.2, se considerará “defectuoso”.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

- 4.1 No se permite ninguno.
- 4.2 Coadyuvantes de elaboración

Los coadyuvantes de elaboración pueden utilizarse en estos productos con el fin de controlar la acidez durante el remojo de los granos de soja.

5. CONTAMINANTES

- 5.1 Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán cumplir con los NM de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).
- 5.2 Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán cumplir los LMR establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

- 6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y se manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y otros textos pertinentes del Codex, como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.
- 6.2 Los productos deberán cumplir los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los *Principios y las directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos* (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

- 7.1. Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985).

7.2 Denominación del producto

La denominación del producto que deberá aparecer en la etiqueta será “Tempe”.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Disposición	Método	Principio	Tipo
Contenido de humedad	AOAC 925.09	Gravimetría (horno de vacío)	I
Contenido de proteínas	NMKL 6, 2004 o AOAC 988.05 o AACCI 46-16.01 (Factor de nitrógeno 5,71)	Valorimetría, digestión de Kjeldahl	I
Contenido de lípidos	AOAC 983.23	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Fibra cruda	ISO 5498:1981	Filtración mediante fibra cerámica	I