

NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAOS) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

CODEX STAN 105-1981

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al cacao en polvo (cacaos) y a las mezclas de cacao y azúcares con destino al consumo directo.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 PRODUCTOS DE CACAO

2.1.1

El "cacao en polvo", "cacao en polvo rebajado en grasa" y el "cacao en polvo sumamente rebajado en grasa", son productos obtenidos de la torta de cacao (ref.: *Norma para la Pasta de Cacao (Licor de Cacao/Chocolate) y la Torta de Cacao*), transformada en polvo.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN ESENCIAL

3.1.1 *Contenido de humedad*

7% m/m como máximo.

3.1.2 Cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcares

		CONTENIDO DE MANTECA DE CACAO (expresado en contenido mínimo de cacao en polvo referido al extracto seco)		
		≥ 20% m/m	≥ 10% m/m pero < 20% m/m	< 10% m/m
CACAO EN POLVO ÚNICAMENTE		Cacao en polvo	Cacao en polvo reducido en grasa	Cacao en polvo sumamente reducido en grasa
CONTENIDO DE CACAO EN POLVO DE LAS MEZCLAS SECAS	Sin superar < 25% m/m	Cacao edulcorado, o Cacao edulcorado en polvo, o Chocolate para beber	Cacao edulcorado reducido en grasa, o Cacao edulcorado en polvo, reducido en grasa, o Chocolate para beber reducido en grasa	Cacao edulcorado sumamente reducido en grasa o Cacao edulcorado en polvo, sumamente reducido en grasa o Chocolate para beber sumamente reducido en grasa
	Sin superar < 20% m/m	Mezcla de cacao edulcorado, o Mezcla edulcorada con cacao	Mezcla edulcorada de cacao, reducida en grasa, o Mezcla edulcorada con cacao, reducida en grasa:	Mezcla de cacao edulcorada, sumamente reducida en grasa o Mezcla edulcorada con cacao, sumamente reducida en grasa
	< 20% m/m	Mezcla edulcorada con sabor a cacao	Mezcla edulcorada con sabor a cacao, reducida en grasa	Mezcla edulcorada con sabor a cacao, sumamente reducida en grasa

3.1.3 Chocolate en polvo

El chocolate en polvo es la mezcla del cacao en polvo con azúcares y/o edulcorantes que contiene no menos del 32% de cacao en polvo (29% m/m con referencia al extracto seco).

3.2 INGREDIENTES FACULTATIVOS

Espicias

Sal (Cloruro sódico)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Nombre del Aditivo

Dosis máxima (producto acabado/producto de cacao final)

4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ

503(i)	Carbonato amónio	
503(ii)	Hidrogenocarbonato de amónio	
527	Hidróxido de amónio	
170(i)	Carbonato de cálcio	
330	Ácido cítrico	
504(i)	Carbonato de magnesio	
528	Hidróxido de magnesio	Limitada por BPF
530	Óxido de magnesio	
501(i)	Carbonato de potásico	
501(ii)	Hidrogenocarbonato de potásico	
525	Hidróxido de potásico	
500 (i)	Carbonato de sódico	
500 (ii)	Hidrogenocarbonato de sódico	
524	Hidróxido de sódico	
526	Hidróxido de cálcico	
338	Ácido fosfórico	2,5 g/kg, expresados como P ₂ O ₅ , con referencia a la fracción de cacao
334	Ácido tartárico L(+)-	5 g/kg con referencia a la fracción de cacao

4.2 EMULSIONANTES

DOSIS MÁXIMA(PRODUCTO ACABADO/PRODUCTO DE CACAO FINAL)

471	Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos	Limitada por BPF
322	Lecitina	
476	Ésteres de poliglicéridos de ácido ricinoleico interesterificado	5 g/kg
442	Sales amónicas de ácidos fosfatídicos	10 g/kg
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa ¹	10 g/kg
491	Monoestearato de sorbitán	
492	Triestearato de sorbitán	2 g/kg combinados

¹ Aprobado temporalmente.

493	Monolaurato de sorbitán	
494	Sorbitán Monooleate	
495	Monopalmitato de sorbitán	
477	Esteres de propilenglicol de ácidos grasos	5 g/kg
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	5 g/kg
412	Goma guar	
418	Goma gelán	Limitada por BPF
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	
4.3	ESTABILIZANTES	
400	Ácido algínico	
407	Carragenina	
410	Goma de semillas de algarrobo	
413	Goma de tragacanto	
414	Goma arábiga (goma de acacia)	Limitada por BPF
415	Goma xantán	
416	Goma karaya	
417	Goma tara	
460	Celulosa	
4.4	AROMATIZANTES	DOSIS MÁXIMA
	Aromas naturales y artificiales, salvo aquéllos que imitan el aroma natural de la leche o el chocolate	Limitada por BPF
	Vainillina	Limitada por BPF
	Etilvainillina	
4.5	ANTIAGLUTINANTES	DOSIS MÁXIMA
552	Silicato de calcio	
553(i)	Silicato de magnesio sintético	
553(ii)	Trisilicato magnésico	10 g/kg
553(iii)	Talco	
554	Silicato de aluminio y sodio	
551	Dióxido de silicio amorfo	
341(iii)	Fosfato tricálcico	
4.6	AUMENTADORES DEL VOLUMEN	DOSIS MÁXIMA
1200	Polidestrosas	Limitada por BPF
4.7	EDULCORANTES	DOSIS MÁXIMA
953	Isomaltol (Isomaltulosa hidrogenada)	

966	Lactitol	
421	Manitol	Limitada por BPF
965	Maltitoles	
420	Sorbitolos	
967	Xilitolo	
950	Potasio acesulfámico	350 mg/kg
951	Aspartamo	3 g/kg
955	Sucralosa	580 mg/kg
954	Sacarina (y sus sales Na, K, Ca)	100 mg/kg: límite residual
957	Taumatina	Limitada por BPF

4.8 AUMENTADORES DEL VOLUMEN

4.8.1 Almidones modificados

1400	Dextrinas, blanca y amarilla de almidones tostados	
1401	Almidón tratado con ácido	
1402	Almidón tratado con álcali	Limitada por BPF
1403	Almidón blanqueado	
1404	Almidón oxidado	
1405	Almidones tratados con enzimas	

5. HIGIENE

5.1

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del *Código Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos*, (CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1997), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

5.2

Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos* (CAC/GL 21-1997).

6. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991), se aplicarán las siguientes disposiciones:

6.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

6.1.1 Cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcares

Las descripciones de los productos definidos en la sección 3.1.2 se utilizarán como nombre del alimento en cada caso.

6.1.2 Chocolate en polvo

6.1.2.1.

El nombre del producto que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1.3 de la norma será: "*Chocolate en polvo*" ("*Chocolat en poudre*").

6.1.2.2.

Las palabras "contenido mínimo de cacao en polvo (o cacao en polvo rebajado en grasa o cacao en polvo sumamente rebajado en grasa) x%" deberán figurar de acuerdo con lo dispuesto en la sección 5.1.1 de la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* cuando así lo exija la legislación nacional.

6.1.3 **Edulcorantes**

6.1.3.1.

Cuando los edulcorantes descritos en la sección 4.6 se hayan empleado para sustituir azúcares, total o parcialmente, el adjetivo "azucarado" o equivalente no deberá aparecer en el nombre del alimento: de conformidad al idioma del país importador, se utilizará el adjetivo "edulcorado".

6.1.3.2.

Cuando se hayan agregado edulcorantes al producto, deberán figurar muy cerca del nombre del alimento las expresiones "edulcorado artificialmente" o "con edulcorantes añadidos" o "con azúcares y edulcorantes añadidos".

6.1.4

Las leyes nacionales sólo permitirán el uso de nombres que sean distintos de los indicados en las secciones 6.1.1 y 6.1.2 en los países donde tales nombres sean tradicionales, el consumidor entienda perfectamente de qué se trata y no induzcan a error o a engaño en lo que respecta a otras categorías del producto, en la inteligencia de que todo producto cuyo contenido total de cacao en polvo o cacao en polvo rebajado en grasa sea inferior al 25% no llevará el término "chocolate" en su designación.

6.2 ETIQUETADO DE LOS ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

6.2.1

La información exigida en la sección 6.1 de esta Norma y en la sección 4 de la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* figurará en los envases o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, del envasador, del distribuidor y/o del importador deberán aparecer en el envase.

6.2.2

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, del envasador, del distribuidor y/o del importador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable por los documentos que lo acompañan.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

7.1 DETERMINACIÓN DE LA MANTECA DE CACAO

De conformidad con los métodos IOCCC 37 (1990)².

7.2 DETERMINACIÓN DEL CACAO EN POLVO, CACAO EN POLVO REDUCIDO EN GRASA Y CACAO EN POLVO SUMAMENTE REDUCIDO EN GRASA

Por elaborar.

7.3 DETERMINACIÓN DE LA HUMEDAD

De conformidad con los métodos AOAC 977.04 ó IOCCC 26 (1988)-*Karl Fisher Method*.

7.4 DETERMINACIÓN DEL PLOMO

De conformidad con el método AOAC 934.07.

²

Sujeto a aprobación