

CODEX ALIMENTARIUS

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA PARA EL CACAO EN PASTA (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

CODEX STAN 141-1983

Adoptada en 1983. Revisada en 2001. Enmendada en 2014.

Índice

- 1. INTRODUCCIÓN**
- 2. DESCRIPCIONES**
 - 2.1 Cacao en pasta (licor de cacao/chocolate)
 - 2.2 Torta de cacao
- 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**
 - 3.1 Cacao en pasta (licor de cacao/chocolate)
 - 3.2 Torta de cacao
- 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**
 - 4.1 Reguladores de la acidez
 - 4.2. Emulsionantes
 - 4.3 Aromatizantes
- 5. HIGIENE**
- 6. ETIQUETADO**
 - 6.1 Nombre del alimento
 - 6.2. Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor
- 7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**
 - 7.1 Determinación de la cáscara de cacao
 - 7.2 Determinación del contenido de grasas
 - 7.3 Determinación del plomo

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al Cacao en pasta o Licor de Cacao/Chocolate, y a la Torta de Cacao, según se definen, para uso en la fabricación de productos de cacao y chocolate. Estos productos podrán venderse también directamente al consumidor.

2. DESCRIPCIONES

2.1 Cacao en pasta (licor de cacao/chocolate)

El cacao en pasta o licor de cacao/chocolate es el producto obtenido del cacao sin cáscara ni germen que se obtiene de vainas de cacao de calidad comerciable, que ha sido limpiado y liberado de la cáscara del modo técnicamente más completo posible, sin quitar ni añadir ninguno de sus elementos constituyentes.

2.2 Torta de cacao

La torta de cacao es el producto obtenido por eliminación completa o parcial de la grasa del cacao sin cáscara ni germen o del cacao en pasta.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Cacao en pasta (licor de cacao/chocolate)

Cáscara de cacao y germen:	5% m/m como máximo, referido al extracto seco magro o 1.75% como máximo, referido al libre de álcalis (para la cáscara de cacao solamente)
Manteca de cacao	47-60% m/m

3.2 Torta de cacao

Cáscara de cacao y germen:	5% m/m como máximo, referido al extracto seco magro o 4,5% como máximo, referido al libre de álcalis (para la cáscara de cacao solamente)
----------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente los aditivos alimentarios que figuran en la lista siguiente pueden ser utilizados y sólo dentro de los límites especificados.

4.1 Reguladores de la acidez

REGULADORES DE LA ACIDEZ		DOSIS MÁXIMA
503(i)	Carbonato amónico	
527	Hidróxido amónico	
503(ii)	Hidrogenocarbonato amónico	
170(i)	Carbonato cálcico	
330	Ácido cítrico	
504(i)	Carbonato magnésico	

REGULADORES DE LA ACIDEZ		DOSIS MÁXIMA
528	Hidróxido magnésico	
530	Óxido magnésico	
501(i)	Carbonato potásico	
525	Hidróxido potásico	
501(ii)	Hidrogenocarbonato potásico	
500(i)	Carbonato sódico	
524	Hidróxido sódico	
500(ii)	Hidrogenocarbonato sódico	
526	Hidróxido cálcico	
338	Ácido ortofosfórico	2,5 g/kg expresados como P ₂ O ₅ en productos acabados de cacao y chocolate
334	Ácido L-tartárico	5 g/kg en productos acabados de cacao y chocolate

4.2 Emulsionantes

EMULSIONANTES		DOSIS MÁXIMA
471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos comestibles	Limitada por BPF
322	Lecitina	
442	Sales amónicas de ácidos fosfatídicos	10 g/kg en productos acabados de cacao y chocolate
476	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	5 g/kg en productos acabados de cacao y chocolate

4.3 Aromatizantes

AROMATIZANTES		DOSIS MÁXIMA
Aromas naturales y artificiales, salvo aquellos que imitan el aroma natural del chocolate o de la leche		Limitada por BPF
Vainillina		
Etilvainillina		

5. HIGIENE

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y 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, tales como Códigos de Prácticas y Códigos de Prácticas de Higiene.

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 para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del alimento

El nombre que se emplee para describir el producto definido en la sección 2.1 y que satisfaga lo dispuesto en la sección 3.1 de la Norma deberá ser: "*cacao en pasta*", "*licor de cacao/chocolate*", "*chocolate no edulcorado*" y "*chocolate amargo*".

En el caso de productos que se comercian internacionalmente, el nombre del producto deberá ser aceptable para las autoridades importadoras.

El nombre del producto descrito en la sección 2.2 y que satisfaga lo dispuesto en la sección 3.2 de la Norma deberá ser: "*torta de cacao*".

6.2 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

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.

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 cáscara de cacao

De conformidad con el método AOAC 968.10 y 970.23.

7.2 Determinación del contenido de grasas

De conformidad con el método AOAC 963.15 ó IOCCC 14 (1972).

7.3 Determinación del plomo

De conformidad con el método AOAC 934.07.