

NORMA PARA LOS PRODUCTOS ACUOSOS DE COCO
- Leche de Coco y Crema de Coco -
(CODEX STAN 240-2003)

1 **ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Norma se aplica a los productos acuosos de leche de coco y crema de coco, según se definen en la Sección 2 *infra*, que están destinadas al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que está destinado a una elaboración ulterior, ni a la leche o crema de coco endulzada (azucarada) y/o aromatizada.

2 **DESCRIPCIÓN**

2.1 **DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por leche y crema de coco los productos:

- (a) preparados a partir de:
 - (i) una cantidad considerable de endosperma de coco (almendra de coco) fresco de la palma de coco (*Cocos nucifera* L.) separado, entero, desintegrado, macerado o desmenuzado y extraído de modo de eliminar la mayor parte de las fibras y los residuos filtrables, con o sin agua de coco y/o con adición de agua; o
 - (ii) crema de coco en polvo reconstituida con agua potable; o
 - (iii) endosperma de coco deshidratado y finamente desmenuzado dispersado en agua potable; o
 - (iv) una combinación de (i) y (iii).
- (b) tratado térmicamente de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro.

2.2 **FORMAS DE PRESENTACIÓN**

2.2.1 **Leche de Coco Ligera**

La leche de coco ligera es el producto elaborado a partir de la porción final de la leche de coco centrifugada por o dilución ulterior de la leche de coco, que se ajusta a los requisitos especificados en la Sección 3 de la presente Norma.

2.2.2 **Leche de Coco**

La leche de coco es la emulsión diluida de endosperma (almendra de coco) de coco desmenuzado en agua, con una distribución de sólidos solubles y en suspensión, que se ajusta a los requisitos especificados en la Sección 3 de la presente Norma.

2.2.3 **Crema de Coco**

La crema de coco es la emulsión extraída del endosperma (almendra de coco) maduro del coco, con o sin adición de agua de coco/agua, que se ajusta a los requisitos especificados en la Sección 3 de la presente Norma.

2.2.4 **Concentrado de Crema de Coco**

El concentrado de crema de coco es el producto obtenido tras eliminar parcialmente el agua de la crema de coco, que se ajusta a los requisitos especificados en la Sección 3 de la presente Norma.

3 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

3.1.1 Ingredientes Básicos

- (a) Crema de coco en polvo;
- (b) Endosperma (almendra de coco) de la palma de coco (*Cocos nucifera* L.);
- (c) Agua.

3.1.2 Otros Ingredientes Autorizados

- (a) Agua de coco;
- (b) Maltodextrina;
- (c) Caseinato de sodio.

3.1.3 Otros Factores de Composición

Producto	Sólidos Totales (% m/m)	Sólidos magros (% m/m)	Materia grasa (% m/m)	Humedad (% m/m)	pH
	mín. – máx.	mín.		máx.	mín.
(a) Leche de coco ligera	6,6 – 12,6	1,6	5,0 mín.	93,4	5,9
(b) Leche de coco	12,7 – 25,3	2,7	10,0 mín.	87,3	5,9
(c) Crema de coco	25,4 – 37,3	5,4	20,0 mín.	74,6	5,9
(d) Concentrado de crema de coco	37,4 mín.	8,4	29,0 mín.	62,6	5,9

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

La leche de coco y la crema de coco deberán tener un color, sabor y olor característicos de estos productos.

3.2 CLASIFICACIÓN DE ENVASES “DEFECTUOSOS”

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en las Secciones 3.1.3 y 3.2 se considerarán “defectuosos”.

3.4 ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en las Secciones 3.1.3 y 3.2 cuando el número de envases “defectuosos” tal como se definen en la Sección 3.3 no sea mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 BLANQUEADORES

Nº SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis Máxima
223	Metabisulfito de sodio	30 mg/kg
224	Metabisulfito de potasio	

4.2 EMULSIONANTES

No SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis Máxima
432	Polioxietileno (20), monolaureato de sorbitán	1000 mg/kg
433	Polioxietileno (20), monooleato de sorbitán	
434	Polioxietileno (20), monopalmitato de sorbitán	
435	Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán	
436	Polioxietileno (20), triestearato de sorbitán	
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Limitada por las BPF
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	1500 mg/kg

4.3 CONSERVANTES

Nº SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis Máxima
211	Benzoato de sodio	1000 mg/kg sólo para la leche de coco pasteurizada

4.4 ESPESANTES/ESTABILIZADORES

Nº SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Dosis Máxima
412	Goma guar	Limitada por las BPF
415	Goma xantán	
418	Goma gelán	
466	Carboximetilcelulosa sódica	

5 CONTAMINANTES

5.1 METALES PESADOS

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

5.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

6 HIGIENE

6.1 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 de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), el Código de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos Elaborados y Envasados Asépticamente (CAC/RCP 40-1993), el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7 PESOS Y MEDIDAS

7.1 LLENADO DEL ENVASE

7.1.1 Llenado Mínimo

7.1.1.1 El envase cerrado herméticamente deberá llenarse bien con el producto, el cual deberá ocupar no menos del 90% v/v de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

7.1.1.2 Los envases flexibles deberán estar tan llenos como sea comercialmente posible.

7.1.2 Clasificación de Envases “Defectuosos”

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo indicados en la Sección 7.1.1 se considerarán “defectuosos”.

7.1.3 Aceptación del Lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1.1 cuando el número de envases “defectuosos”, que se definen la Sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5.

8 ETIQUETADO

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985). Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

8.1.1 El nombre del producto deberá ser:

- (a) Leche de coco ligera
- (b) Leche de coco
- (c) Crema de coco
- (d) Concentrado de crema de coco

de conformidad con las definiciones y composición del producto que se indican en las Secciones 2 y 3

8.1.2 La leche de coco y crema de coco preparadas por reconstitución de crema de coco en polvo o endosperma de coco deshidratado finamente desmenuzado deberán etiquetarse indicando que se trata de productos reconstituidos.

8.1.3 Deberá proporcionarse una descripción adecuada del tratamiento térmico aplicado, ya sea como parte del nombre o en una posición prominente en el mismo campo visual.

9 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Véase textos relevantes del Codex sobre métodos de análisis y muestreo.