

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 LOS “BOUILLONS” Y CONSOMÉS

Adoptada en 1981. Revisión 2001 y 2015.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a los “bouillons”, consomés (de carne, incluida la de aves) y productos análogos designados por otros términos culinarios correspondientes, que se ofrecen para el consumo directo y se presentan o bien en forma de producto listo para el consumo, o bien deshidratados, condensados, congelados o concentrados.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definiciones de los productos

2.1.1 *Bouillons y consomés*

Se entiende por “bouillons” y consomés los productos líquidos claros y poco espesos que se obtienen cocinando con agua sustancias adecuadas ricas en proteínas o sus extractos y/o hidrolizados, con o sin la adición de aderezos y/o sustancias aromatizantes, grasas comestibles, cloruro de sodio (sal), especias y sus extractos o destilados naturales, u otros productos alimenticios para mejorar su sabor, y los aditivos que se permiten en la Sección 4, o por reconstitución de una mezcla equivalente de ingredientes deshidratados con arreglo a las instrucciones de empleo.

2.1.2 *Carne de bovino*

Carne de canales de ganado bovino exenta de ligamentos gruesos y de las grandes porciones de grasa y con un contenido medio de un 70% de carne magra visible. Para alcanzar una concentración de 35 mg de creatinina/litro en el “bouillon” de carne de bovino hacen falta entre 10 y 12 g de dicha carne de bovino. La cantidad de carne de bovino necesaria varía en función de su contenido de creatinina.

2.1.3 *Extracto de carne de bovino*

El extracto de carne de bovino es el concentrado de los componentes hidrosolubles de la carne de bovino; no contiene albúmina coagulable, gelatina o grasa.

Los requisitos de composición del extracto de carne de bovino que se indican en las secciones 3.2.1.1 y 3.2.1.2 se refieren a un extracto con un 60% de materia seca, excluida la sal añadida.

Creatinina min. (referido al extracto seco, excluida la sal): 8,5% según el método de referencia AIIBP.

La variación del contenido de extracto seco implica un cambio del contenido de creatinina y, por consiguiente, de la cantidad de extracto de carne de bovino que ha de utilizarse.

2.1.4 *Carne de aves*

La carne de aves podrá consistir en carne de aves, grasa de aves, canales crudas evisceradas de aves o extractos de carne de aves. Puede tratarse de carne de pollo, pato, ganso, pavo y otras aves, como por ejemplo emú, avestruz, aves de caza y sus polluelos.

2.2 Formas de presentación

“Bouillons” y consomés listos para el consumo: productos que se ofrecen para que se consuman tal como se presentan, con o sin calentamiento previo.

“Bouillons” y consomés condensados y concentrados: productos líquidos, semilíquidos o en forma de pasta que, después de añadirles agua, de acuerdo con las instrucciones de empleo, se transforman en preparaciones alimenticias que se ajustan a las definidas en la subsección 2.1.1 de esta Norma.

“Bouillons” y consomés deshidratados: productos secos que, después de reconstituirlos con agua de acuerdo con las instrucciones de empleo y con o sin calentamiento previo, se transforman en preparaciones alimenticias que se ajustan a las definidas en la subsección 2.1.1 de esta Norma.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 Requisitos de pureza

Todos los ingredientes deberán estar limpios y sanos y ser aptos para el consumo humano. Serán conformes con lo estipulado en la última edición de los Códigos de Prácticas de Higiene para los ingredientes correspondientes. El agua deberá ser de calidad potable, de conformidad con lo establecido en la última edición de las Directrices de la OMS para la Calidad del Agua Potable.

3.2 Requisitos de composición

Se aplicarán al producto preparado para el consumo según las instrucciones de empleo, los requisitos siguientes:

3.2.1 El “bouillon” de carne y el consomé de carne deberán prepararse utilizando carne de bovino y/o extractos de carne de bovino, con o sin empleo de carne, o de extractos de carne que no sean de bovino.

3.2.1.1 El “bouillon” de carne deberá contener por litro:

Carne de bovino expresada como carne fresca	10 g como mínimo
o	
Extracto de carne de bovino	0,67 g como mínimo
Cloruro de Sodio	12,5 g como máximo

3.2.1.2 El consomé de carne deberá contener por litro:

Carne de bovino, expresada como carne fresca	15 g como mínimo
o	
Extracto de carne de bovino	1 g como mínimo
Cloruro de Sodio	12,5 g como máximo

3.2.2 El “bouillon” de carne de aves deberá contener por litro:

Nitrógeno total	100 mg como mínimo
Cloruro de Sodio	12,5 g como máximo

3.2.3 Los otros “bouillons” deberán contener por litro:

Nitrógeno total	50 mg como mínimo
Cloruro de Sodio	12,5 g como máximo

3.3 Prohibiciones específicas

No se permitirá la adición de creatinina en cuanto tal a los productos regulados por esta Norma.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los reguladores de la acidez, antiaglutinantes (sólo en productos deshidratados), agentes antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, humectantes, gases de envasado, conservantes, estabilizadores, edulcorantes y espesantes utilizados de conformidad con los cuadros 1, 2 y 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 12.5 (Sopas y caldos), su categoría principal de alimentos y sus subcategorías son aceptables para el uso en los alimentos regulados por esta norma.

Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por esta norma deberán acatar las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).

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 a 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 producto se designará como sigue:

“Bouillon” de carne, si el producto cumple los requisitos correspondientes establecidos en las Secciones 3.2.1 y 3.2.1.1.

“Bouillon” de carne de bovino, si el producto cumple los requisitos correspondientes establecidos en las Secciones 3.2.1 y 3.2.1.1, y el contenido total de creatinina deriva de la carne de bovino.

Consomé de carne, si el producto cumple los requisitos correspondientes establecidos en las Secciones 3.2.1 y 3.2.1.2.

Consomé de carne de bovino, si el producto cumple los requisitos correspondientes establecidos en las Secciones 3.2.1 y 3.2.1.2, y el contenido total de creatinina deriva de la carne de bovino.

“Bouillon” de carne de aves, si el producto cumple los requisitos correspondientes establecido en la Sección 3.2.2.

“Bouillon”, si el producto cumple los requisitos correspondientes establecidos en la Sección 3.2.3. Pueden incluirse en la designación un adjetivo calificativo apropiado ó el nombre de los ingredientes más significativos.

6.2 Disposiciones facultativas

Si se hace referencia al número de porciones, esta información deberá ajustarse a las siguientes medidas normalizadas:

Plato	250 ml como mínimo
Taza	150 ml como mínimo
Taza pequeña	100 ml como mínimo
Botella	40 ml como mínimo

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Método de muestreo

El muestreo se efectuará de acuerdo con lo establecido en las *Directrices Generales sobre Muestreo* (CAC/GL 50-2004).

Determinación de la creatinina

Según el Método AIIBP 2/5, Revisión 2000, HPLC, de la Colección Oficial de Métodos de Análisis de la AIIBP (2001).

Determinación del nitrógeno total

Según el Método 2/6 de la Colección Oficial de Métodos de Análisis de la AIIBP (febrero de 1978).

Según el Método 928.08 de AOAC. Puede que sea necesario reconstituir los productos desecados o deshidratados antes del análisis.

Determinación del nitrógeno amínico

Según el Método 2/7 de la Colección Oficial de Métodos de Análisis de la AIIBP (septiembre de 1985).

Determinación del cloruro sódico

Según el Método 2/4 de la Colección Oficial de Métodos de Análisis de la AIIBP, Revisión 1998.

Según el Método 971.27 de AOAC (Método General del Codex) basado en la determinación potenciométrica.