

NORMA REGIONAL PARA LA HALVA CON TAHINA (CERCANO ORIENTE)¹

CODEX STAN 309R-2011

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica a la halva con tahina definida en la sección 2.

2. DEFINICIONES

2.1 Halva con tahina

La halva con tahina es un producto alimenticio sometido a tratamiento térmico elaborado con tahina, azúcares naturales y otros ingredientes cuya composición se incluye en la sección 3. Es de textura consistente o migajosa (halva fibrosa).

2.2 Tahina

Producto alimenticio elaborado mediante la molienda de semillas de sésamo peladas y tostadas.

2.3 Azúcares naturales

Hidratos de carbono sin elaborar como la sacarosa, la glucosa o la fructosa o una mezcla de ellas.

2.4 Extracto de hierba jabonera

Sustancia extraída de la corteza, las hojas o las raíces de la hierba jabonera (*Saponaria officinalis*), también denominada saponaria común.

3. INGREDIENTES Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Ingredientes principales

- 3.1.1 Tahina
- 3.1.2 Azúcares naturales
- 3.1.3 Extracto de hierba jabonera o sustitutos autorizados.

3.2 Ingredientes facultativos

Podrán utilizarse los siguientes ingredientes facultativos:

- 3.2.1 Almendras, pistachos, nueces, frutas secas o cacao en polvo.

3.3 Factores de calidad

- 3.3.1 Todas las materias primas empleadas en el proceso de producción deberán cumplir las normas que les correspondan.
- 3.3.2 El producto carecerá de malos sabores y olores y de cualquier sabor extraño.
- 3.3.3 El producto carecerá de insectos, de partes de ellos y de secreciones de los mismos.
- 3.3.4 El producto conservará sus características naturales —concretamente, no se separarán sus aceites— y carecerá de manchas blancas u oscuras.
- 3.3.5 El producto tendrá una textura consistente fácil de cortar.
- 3.3.6 El porcentaje de acidez, expresada como ácido cítrico, no superará el 0,2 % del peso del producto.
- 3.3.7 El porcentaje de ceniza insoluble en ácido no superará el 2% del peso en seco. El porcentaje de ceniza insoluble en ácido no superará el 0,2% del peso.
- 3.3.8 El porcentaje de grasas (aceite de sésamo) no será inferior al 25 % del peso.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

¹ Los Miembros de la Comisión del Codex Alimentarius en la región de Cercano Oriente, figuran en el sitio web del Codex: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>.

4.1 En los alimentos regulados por la presente norma solamente podrán emplearse reguladores de la acidez y emulsionantes incluidos en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

4.2 Aromatizantes

Se podrán emplear aromatizantes en los alimentos regulados por la presente norma siempre y cuando ello se haga de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación y en cumplimiento de las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).

5. CONTAMINANTES

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán cumplir con los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CODEX STAN 193-1995).

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán respetar los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarios

6. REQUISITOS DE HIGIENE

Se recomienda que los productos a los que se apliquen las disposiciones de la presente norma se elaboren y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969) y otros textos relevantes del Codex como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

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

7. ENVASADO, TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN

A la hora de envasar, transportar y conservar el producto deberán tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

7.1 Envasado

La halva con tahina se envasará en recipientes adecuados con cierre hermético que protejan al producto ante la humedad y la contaminación e impidan que se adhiera al material de envasado.

7.2 Transporte

El medio de transporte deberá proteger al producto ante los diversos fenómenos meteorológicos que puedan modificar sus características o estropearlo.

7.3 Conservación

El producto se conservará en almacenes bien ventilados, lejos de fuentes de calor y de la luz solar y de cualquier otro material que pueda ocasionar su contaminación.

8. ETIQUETADO

El etiquetado deberá cumplir con las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985).

El nombre del producto empleado en el etiquetado será: "halva con tahina", "halwa tehenia", "halwa shamia" o "halva". Si se emplean ingredientes adicionales, podrán mencionarse junto al nombre del producto.

La etiqueta no deberá aplicarse directamente sobre el producto.

9. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

Para ser completado.