

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 TEMPE

CODEX STAN 313R-2013

Adoptada en 2013. Enmienda: 2015.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica al tempe según se define a continuación en la Sección 2 y se ofrece para el consumo humano. No es aplicable al tempe que se haya sometido a otro tipo de procesado que no sea la congelación.

2. DESCRIPCIÓN

El tempe es un producto compacto, blanco, en forma de torta, que se prepara a partir de los granos de soja descascarillados y hervidos que se hacen fermentar en estado sólido con *Rhizopus* spp.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1. Composición

El producto regulado por la presente norma deberá contener los siguientes ingredientes:

- a) soja (cualquier variedad);
- b) moho de *Rhizopus* spp. (*R. oligosporus*, *R. oryzae* o *R. stolonifer*) mezclado con polvo cocido de arroz, de salvado de arroz o de trigo como inóculo.

3.2. Factores de Calidad

3.2.1 Organolépticos

- a) Textura: compacto, no se corta fácilmente con un cuchillo.
- b) Color: blanco con crecimiento abundante del micelio de *Rhizopus* spp.
- c) Sabor: característico del tempe, recuerda a la nuez, la carne y las setas.
- d) Olor: característico del tempe fresco sin olor a amoníaco.

3.2.2 Materias extrañas

El tempe no debe contener materias extrañas (otros granos, piedrecillas, cáscaras, etc.).

3.2.3 Requisitos analíticos

- a) Contenido de humedad 65% p/p máx.
- b) Contenido de proteínas 15% p/p min.
- c) Contenido de lípidos 7% p/p min.
- d) Fibra bruta 2,5% p/p máx.

3.3 Clasificación de envases “defectuosos”

Todo recipiente que no cumpla los requisitos de calidad aplicables establecidos en la Sección 3.2, se considerará “defectuoso”.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 No se permite ninguno.

4.2 Coadyuvantes de elaboración

Los coadyuvantes de elaboración pueden utilizarse en estos productos con el fin de controlar la acidez durante el remojo de los granos de soja.

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en los productos comprendidos en esta norma cumplirán las Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (CAC/GL 75-2010).

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán cumplir con los NM de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Los productos a los que se aplica la presente Norma deberán cumplir los LMR establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

- 6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y se 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, como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.
- 6.2 Los productos deberán cumplir los criterios microbiológicos establecidos de acuerdo con los *Principios y las directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos* (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

- 7.1. Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985).

7.2 Denominación del producto

La denominación del producto que deberá aparecer en la etiqueta será "Tempe".

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Disposición	Método	Principio	Tipo
Contenido de humedad	AOAC 925.09 AACCI 44-40.01	Gravimetría (horno de vacío)	I
Contenido de proteínas	NMKL 6, 2004 o AOAC 988.05 o AACCI 46-16.01 (Factor de nitrógeno 5,71)	Valorimetría, digestión de Kjeldahl	I
Contenido de lípidos	ISO 1211 IDF 1:2010	Gravimetría	I
Fibra cruda	ISO 5498:1981 or AOAC 962.09 or AACCI 32 – 10.01	Filtración mediante fibra cerámica	I