

NORMA REGIONAL PARA LA HARINA DE SAGÚ COMESTIBLE (Asia¹)

CODEX STAN 301R-2011

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica a la harina de sagú comestible que se obtiene elaborando la médula del núcleo blando de la palmera (*Metroxylon sp.*) destinada al consumo humano directo. La presente norma no se aplica a los productos obtenidos de los tubérculos de yuca (tapioca), que se denominen harina de sagú en determinada región.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición del producto

Se entiende por harina de sagú comestible el producto elaborado a partir de la médula del núcleo blando de palmera como la de sagú (*Metroxylon sp.*) por medios mecánicos (pulverización y molienda) seguido de remojo y decantación, y luego secado.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1. CRITERIOS GENERALES DE CALIDAD

3.1.1. La harina de sagú comestible deberá estar exenta de sabores y olores extraños;

3.1.2. Deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos) y otras materias extrañas.

3.2. CRITERIOS ESPECÍFICOS DE CALIDAD

3.2.1. Contenido de humedad	13 % m/m como máximo
3.2.2. Cenizas de materias extrañas inorgánicas	0,5 % m/m como máximo
3.2.3. Acidez (mg KOH/100 g)	220 como máximo
3.2.4. Contenido de almidón	65 % m/m como mínimo
3.2.5. Fibra cruda	0,1 % m/m como máximo
3.2.6. Tamaño de las partículas	el 95 % como mínimo de la harina deberá pasar a través de un tamiz de malla n.º 100
3.2.7. Color	de blanco a marrón claro

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Agentes para el tratamiento de las harinas utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX/STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 06.2.1 "harinas" cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta Norma.

5. CONTAMINANTES

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos* (CODEX/STAN 193-1995).

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

¹ Los Miembros de la Comisión del Codex Alimentarius en la región de Asia, figuran en el sitio web del Codex: http://www.codexalimentarius.net/web/members_area.jsp?lang=ES.

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 correspondientes del Código Internacional de Prácticas Recomendado - *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.

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. 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:

7.1. NOMBRE DEL PRODUCTO

La denominación del producto que deberá aparecer en la etiqueta será “harina de sagú comestible”.

7.2. ETIQUETADO DE RECIPIENTES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información relativa a los recipientes no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el recipiente o en los documentos que lo acompañen, excepto la denominación del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante o envasador que deberán figurar en el recipiente. Sin embargo, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán sustituirse con una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

8. ENVASADO

8.1. La harina de sagú comestible se envasará en recipientes que garanticen la calidad higiénica, nutricional, tecnológica y organoléptica del producto.

8.2. Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables.

9. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

9.1. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD

De conformidad con ISO 712:1998.

9.2. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE CENIZA (MATERIAS EXTRAÑAS INORGÁNICAS)

De conformidad con ISO 2171:2007 – Cereales, legumbres y productos derivados – Determinación del rendimiento de cenizas por incineración (Método del Tipo I).

9.3. DETERMINACIÓN DE LA ACIDEZ (mg KOH/100g)

De conformidad con AOAC 939.05.

9.4. DETERMINACIÓN DE LA FIBRA CRUDA

De conformidad con ISO 6541 (1981) – Determinación del contenido de fibra cruda – Método de Scharrer modificado.

9.5. DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE ALMIDÓN

De conformidad con AOAC 920.44.