

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## NORMA PARA LA MANTECA DE CACAO

CODEX STAN 86-1981

Adoptada en 1981. Revisión: 2001. Enmienda: 2016

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica exclusivamente a la manteca de cacao empleada como ingrediente en la fabricación de chocolate y productos de chocolate.

## 2. DESCRIPCIÓN

### 2.1 Definición de manteca de cacao

La manteca de cacao es la grasa obtenida del cacao en grano con las características siguientes:

- contenido en ácidos grasos libres (expresado como ácido oleico): no más del 1,75% m/m
- materia insaponificable: no más del 0,7% m/m, excepto en el caso de la manteca de cacao prensado que no debe ser superior al 0,35% m/m

## 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 No se autoriza el uso de aditivos en este producto.

3.2	Coadyuvante de elaboración	Nivel máximo
3.2.1	Hexano (62°C - 82°C)	1 mg/kg (excepto la manteca de cacao prensado)

3.2 Los coadyuvantes de elaboración utilizados para los productos regulados por la presente Norma deberán cumplir con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75-2010).

## 4. 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 y Directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos* (CAC/GL 21-1997).

## 5. 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:

### 5.1 Nombre del producto

#### **Manteca de cacao**

El producto será "*Manteca de cacao*", salvo que podrá emplearse el nombre de "*Manteca de cacao prensado*" de conformidad con la descripción de este producto que aparece en la sección 2.1.

### 5.2 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

La información exigida en la sección 5.1 de esta Norma y en la sección 4 de la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* figurará en los envases o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, del envasador, del distribuidor y/o del importador deberán aparecer en el envase.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, del envasador, del distribuidor y/o del importador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable por los documentos que lo acompañan.

## 6. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

### 6.1 Determinación de los ácidos grasos libres

De conformidad con el método IUPAC (1987) 2.201.

### 6.2 Determinación de la materia insaponificable

De conformidad con el método IUPAC (1987) 2.401.

### 6.3 Determinación del plomo

De conformidad con el método AOAC 934.07, o bien con el método IUPAC (*Pure & Appl. Chem.*, **63**).