

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 LA SALSA PICANTE DE MANGO

CXS 160-1987

Adoptada en 1987. Enmendada en 2019.

1. DESCRIPCIÓN

1.1 Definición del producto

Por salsa picante de mango se entiende el producto preparado con frutas en buen estado, lavadas y limpias de *Mangifera indica* L., que han sido peladas y cortadas en rebanadas, picadas, desmenuzadas o pulverizadas, y luego tratadas térmicamente con ingredientes básicos antes o después de ser encerradas herméticamente en recipientes a fin de evitar su deterioro.

1.2 Tipos varietales

Podrá utilizarse cualquier variedad adecuada de la fruta *Mangifera indica* L.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

2.1 Contenido mínimo de ingredientes de fruta

En su forma acabada, el producto deberá contener como mínimo el 40% m/m de ingrediente de fruta de mango.

2.2 Ingredientes básicos

Edulcorantes nutritivos, miel, otras frutas y hortalizas, sal (cloruro sódico), especias y aderezos (tales como vinagre, cebolla, ajo y jengibre) y otros ingredientes alimentarios apropiados.

2.3 Porcentaje mínimo de sólidos solubles totales

La proporción de los sólidos solubles totales deberá ser como mínimo del 50% m/m del producto acabado.

2.4 Criterios de calidad

2.4.1 Color: el producto deberá tener el color normal característico de la salsa picante de mango.

2.4.2 Sabor: Deberá tener el sabor y el olor característicos de la salsa de mango, y estar exento de sabores u olores extraños al producto.

2.4.3 Consistencia: el producto deberá poseer una buena consistencia y hallarse razonablemente exento de materias fibrosas. Los trozos de fruta deberán poseer un tejido razonablemente tierno.

2.4.4 Cenizas: la ceniza total y la ceniza insoluble en ácido clorhídrico no deberán superar el 5% m/m y el 0,5% m/m respectivamente.

2.4.5 Defectos: El número, tamaño y presencia de defectos, tales como semillas o partículas de estas, pieles o cualesquiera otras materias extrañas, no deberán ser tales que repercutan seriamente en el aspecto o comestibilidad del producto.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Acidificantes

Dosis máxima en el producto final

3.1.1	Ácido cítrico)	Para mantener el pH a un nivel no superior a 4,6 si
3.1.2	Ácido acético)	el producto está pasteurizado térmicamente, o
			limitada por las BPF si el producto está esterilizado
			térmicamente

3.2 Sustancias conservadoras

3.2.1	Metabisulfuro de sodio)	100 mg/kg, solos o en cualquier combinación,
-------	------------------------	---	--

3.2.2	Metabisulfuro de potasio)	expresados como SO ₂ .
-------	--------------------------	---	-----------------------------------

3.2.3	Benzoato de sodio y de potasio)	250 mg/kg, solos o en cualquier combinación,
-------	--------------------------------	---	--

3.2.4	Parahidroxibenzoatos de metilo, etilo y propilo))	expresados como ácido.
-------	--	--------	------------------------

3.2.5	Ácido sórbico)	1000 mg/kg
-------	---------------	---	------------

4. CONTAMINANTES

Plomo (Pb)	1 mg/kg
------------	---------

Estaño (Sn)	250 mg/kg, calculado como Sn
-------------	------------------------------

5. HIGIENE

- 5.1 Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones correspondientes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), y con los demás códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean aplicables para este producto.
- 5.2 En la medida compatible con las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.
- 5.3 Analizado con métodos adecuados de muestreo y examen, el producto deberá:
- estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
 - estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
 - estar exento de cualquier sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6. ETIQUETADO

Además de los requisitos que figuran en la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)¹, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento que habrá de indicarse en la etiqueta será "salsa picante de mango".

6.2 Requisitos obligatorios adicionales

De conformidad con la Norma general.

6.2.1 *Etiquetado cuantitativo de los ingredientes*

De conformidad con la Norma general.

6.2.2 *Alimentos irradiados*

De conformidad con la Norma general.

6.3 Exenciones de los requisitos de etiquetado obligatorios

De conformidad con la Norma general.

6.4 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

Además de los requisitos que figuran en la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

- 6.4.1 La información sobre el etiquetado, especificada anteriormente, se facilitará o bien en el envase, o bien en los documentos que lo acompañan, salvo el nombre del producto, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o envasador, que deberán figurar en el envase.
- 6.4.2 La identificación del lote, y el nombre y dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, a condición de que dicha señal pueda identificarse claramente con los documentos que acompañan el envase.
- 6.4.3 Los embalajes que contengan alimentos preenvasados en unidades pequeñas (véase la Norma general), deberán estar etiquetados cabalmente.

7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta Norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta Norma.

¹ En adelante denominada "Norma general".