

NORMA PARA LA SALSA PICANTE DE MANGO**CODEX STAN 160-1987****1. DESCRIPCION****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 COMPOSICION 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 las mismas, pieles o cualesquiera otras materias extrañas, no deberán ser tales que repercutan seriamente en el aspecto o comestibilidad del producto.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Dosis máxima en el producto final

3.1 Acidificantes

- | | | | |
|-------|---------------|---|--|
| 3.1.1 | Acido cítrico |) | Para mantener el pH a un nivel no superior a 4,6 si el producto está pasteurizado térmica-mente, o limitada por las BPF si el producto está esterilizado térmica-mente |
| 3.1.2 | Acido acético |) | |

3.2 Sustancias conservadoras

- | | | | |
|-------|---|---|--|
| 3.2.1 | Metabisulfuro de sodio |) | 100 mg/kg, solos o en cualquier combinación, expresados como SO ₂ |
| 3.2.2 | Metabisulfuro de potasio |) | |
| 3.2.3 | Benzoato de sodio y de potasio |) | 250 mg/kg, solos o en cualquier combinación, expresados como ácido |
| 3.2.4 | Parahidroxibenzoatos de metilo, etilo y propilo |) | |
| 3.2.5 | Acido sórbico | | 1 000 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 del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 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 del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985)¹, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del alimento

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

6.2 Requisitos obligatorios adicionales

¹ En adelante denominada "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 del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 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. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase textos relevantes del Codex sobre métodos de análisis y muestreo.