

C O D E X A L I M E N T A R I U S

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 MANÍ

CXS 200-1995

Adoptada en 1995. Enmendada en 2019.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica al maní, tal como se define en la Sección 2, destinado a elaboración para el consumo humano directo.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

El maní, tanto con vaina como en forma de granos, se obtiene de las variedades de la especie *Arachis hypogaea* L.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Factores de calidad – generales

3.1.1 El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano.

3.1.2 El maní deberá estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos.

3.2 Factores de calidad – específicos

3.2.1 Contenido de humedad

	Nivel máximo
Maní con vaina	10 %
Granos de maní	9,0 %

Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos.

3.2.2 Granos enmohecidos, rancios o descompuestos 0,2 % m/m máximo

- **Granos enmohecidos** son los que presentan filamentos con moho visible a simple vista.
- **Granos descompuestos** son los que muestran visiblemente una notable descomposición.
- **Granos rancios** son granos en que se ha producido la oxidación de los lípidos (no deben superar los 5 meq de oxígeno activo/kg) o se han formado ácidos grasos libres (no deben superar el 1,0 %), lo que determina la producción de sabores desagradables.

3.2.3 Materias extrañas orgánicas e inorgánicas: son componentes orgánicos e inorgánicos que no sean maní, por ejemplo: piedras, polvo, semillas, tallos, etc.

3.2.3.1 Suciedad

Impurezas de origen animal (incluidos insectos muertos) 0,1 % m/m máximo

3.2.3.2 Otras materias extrañas orgánicas e inorgánicas

Maní con cáscara	0,5 % m/m máximo
Granos de maní	0,5 % m/m máximo

4. CONTAMINANTES¹

4.1 Metales pesados

Los productos regulados por las disposiciones de esta norma deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud humana.

4.2 Residuos de plaguicidas

El maní se ajustará a los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

¹ Se está elaborando el Anteproyecto de nivel de referencia para el contenido total de aflatoxinas presentes en el maní destinado a ulterior elaboración.

5. HIGIENE

- 5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), y otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean pertinentes para este producto.
- 5.2 En la medida de lo posible, con arreglo a las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.
- 5.3 Cuando se analice mediante métodos apropiados de muestreo y análisis, el producto:
- estará exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
 - estará exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
 - no contendrá sustancias procedentes de microorganismos incluidos hongos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6. ENVASADO

- 6.1 El maní se envasará de manera que se salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del producto. El envase será resistente y estará limpio, seco y exento de infestación de insectos o contaminación de hongos.
- 6.2 Los envases deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan, incluidos los sacos de yute, los envases de hojalata y las cajas o sacos de plástico o papel nuevos y limpios. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.
- 6.3 Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados.

7. ETIQUETADO

Además de los requisitos de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985), deberán aplicarse las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del producto

El nombre del producto que deberá aparecer en la etiqueta será “maní” o “maní en la vaina” y el tipo de maní de que se trate.

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

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre que tal marca sea claramente identificable con los documentos que acompañen al envase.

8. 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 muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma.

APÉNDICE

En los casos en que figure más de un límite de factor y/o método de análisis se recomienda encarecidamente a los usuarios que especifiquen el límite y método de análisis apropiados.

Factor/Descripción	Límite máximo	Método de análisis
1. Defectos en las vainas		
1.1 Vainas vacías: Vainas sin granos	3 % m/m	por determinar
1.2 Vainas dañadas: incluyen: a) vainas arrugadas (vainas que se han desarrollado imperfectamente y se han encogido); o b) vainas que tienen grietas o áreas quebradas que causan aberturas conspicuas o que debilitan considerablemente una gran porción de la vaina, especialmente si el grano que se encuentra en el interior de la vaina puede verse fácilmente sin que haya que hacer presión en los extremos de la grieta.	10 % m/m	por determinar
1.3 Vainas descoloridas: Vainas que tienen descoloraciones oscuras causadas por el moho, manchas, u otras causas, y dichas descoloraciones afectan el 50 % o más de la superficie de la vaina.	2 % m/m	por determinar
2. Defectos de los granos		
2.1 Granos dañados: incluyen: a) los afectados por daños debidos a congelación que dan lugar a una pulpa dura, translúcida y descolorida; b) granos arrugados que se han desarrollado imperfectamente y se han encogido; y/o c) los dañados por cortes de insectos o gusanos d) daños mecánicos e) granos germinados	1 % m/m	por determinar
2.2 Granos descoloridos: Los granos no están dañados, pero están afectados por uno o más de los siguientes factores: a) descoloración de la pulpa (cotiledón) que es más oscura que el amarillo claro o presenta señales algo más oscuras que el color amarillo de la pulpa; y/o b) descoloración de la piel de color marrón oscuro, gris oscuro, azul oscuro o negro, y que cubre más del 25 % del grano.	3 % m/m	por determinar
2.3 Granos quebrados y partidos: Granos quebrados son los granos de los que se ha desprendido más de una cuarta parte. Granos partidos son los que se han dividido en dos mitades.	3 % m/m	por determinar
3. Granos de maní distintos del tipo designado.	5 % m/m	por determinar