

**NORMA DEL CODEX PARA LOS AZUCARES<sup>1</sup>**  
**CODEX STAN 212-1999**

**1. ÁMBITO Y DESCRIPCIÓN**

La presente norma se aplica a los azúcares siguientes destinados al consumo humano sin ser sometidos a procesos adicionales (los sinónimos están entre paréntesis). Incluye azúcares vendidos directamente al consumidor final y azúcares utilizados como ingredientes en productos alimenticios. La descripción de cada azúcar también aparece abajo.

<u>Nombre</u>	<u>Descripción</u>
Azúcar blanco	Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) con una polarización no menor de 99,7°Z.
Azúcar blanco de plantación o refinería (u otro nombre equivalente aceptado en el país de origen en que se vende)	Sucrosa (sacarosa) purificada y cristalizada, con una polarización no menor de 99,5°Z.
Azúcar en polvo (azúcar glacé)	Azúcar blando finamente pulverizado, con o sin la adición de un agente antiaglutinante.
Azúcar blando blanco	Azúcar húmedo purificado, de grano fino, de color blanco, con un contenido de sucrosa más contenido de azúcar invertido de no menos de 97,0% m/m.
Azúcar blando moreno	Azúcar húmedo purificado, de grano fino, de color marrón claro a marrón oscuro, con un contenido de sucrosa más contenido de azúcar invertido de no menos de 88,0% m/m.
Dextrosa anhidra	D-glucosa purificada y cristalizada sin agua de cristalización, con un contenido de D-glucosa de no menos de 99,5% m/m sobre peso seco y un contenido total de sólidos de no menos del 98,0% m/m.
Dextrosa monohidrato	D-glucosa purificada y cristalizada que contiene una molécula de agua de cristalización, con un contenido de D-glucosa de no menos de 99,5% m/m sobre peso seco y un contenido total de sólidos de no menos del 90,0% m/m.
Dextrosa en polvo (dextrosa glacé)	Dextrosa anhidra finamente pulverizada o dextrosa monohidrato o mezclas de ambas, con o sin adición de un agente antiaglutinante.
Jarabe de glucosa	Solución acuosa concentrada y purificada de sacáridos nutritivos obtenidos del almidón y/o la inulina. El jarabe de glucosa tiene un contenido equivalente de dextrosa de no menos del 20% m/m (expresado como D-glucosa sobre peso seco), y un contenido total de sólidos de no menos del 70% m/m.
Jarabe de glucosa deshidratado	Jarabe de glucosa del que se ha separado parcialmente el agua para obtener un contenido total de sólidos de no menos del 93,0% m/m.

<sup>1</sup> Esta norma reemplaza las normas para el Azúcar Blanco, Azúcar en Polvo, Azúcares Blandos, Dextrosa Anhidra, Dextrosa Monohidrato, Dextrosa en Polvo, Jarabe de Glucosa, Jarabe de Glucosa Deshidratada, Lactosa y Fructosa.

Lactosa	Materia normalmente presente en la leche que se obtiene usualmente del suero, con un contenido de lactosa anhidra de no menos del 99,0% m/m. Puede ser anhidra o contener una molécula de agua de cristalización o consistir en una mezcla de ambas formas.
Fructosa (levulosa)	D-fructosa purificada y cristalizada con un contenido de fructosa de no menos del 98,0% m/m, y un contenido de glucosa de no menos del 0,5% m/m.
Azúcar de caña sin refinar	Sucrosa parcialmente purificada, cristalizada a partir de jugo de caña parcialmente purificado sin más purificación, pero que no excluye centrifugación o deshidratación, que se caracteriza por cristales de sucrosa cubiertos con una película de melaza de caña.

## 2. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo se permiten los aditivos que se enumeran a continuación. En la medida de lo posible, los niveles deben ser tan bajos como sea tecnológicamente viable.

### 2.1 DIÓXIDO DE AZUFRE

Las dosis permitidas de dióxido de azufre en el producto final son las siguientes:

<u>Azúcar</u>	<u>Dosis máxima permitida de dióxido de azufre (mg/kg)</u>
Azúcar blanco	15
Azúcar en polvo	15
Dextrosa anhidra	15
Dextrosa, monohidrato	15
Dextrosa en polvo	15
Fructosa	15
Azúcar blanco blando	20
Azúcar moreno blando	20
Jarabe de glucosa	20
Jarabe de glucosa deshidratado	20
Jarabe de glucosa deshidratado utilizado para la elaboración de golosinas	150
Jarabe de glucosa utilizado para la elaboración de golosinas	400
Lactosa	Ninguna
Azúcar blanco de plantación o refinería	70
Azúcar de caña sin refinar	20

### 2.2 ANTIAGLUTINANTES

Se permite el empleo de los siguientes antiaglutinantes en el azúcar en polvo y la dextrosa en polvo, con una dosis máxima de 1,5% m/m, solos o mezclados, a condición de que no haya presente almidón:

- Fosfato de calcio, tribásico
- Carbonato de magnesio
- Dióxido de silicio, amorfo (gel de sílice deshidratado)
- Silicato de calcio
- Trisilicato de magnesio
- Aluminosilicato de sodio
- Aluminosilicato de calcio

El azúcar en polvo y la dextrosa en polvo pueden tener añadido hasta un 5% de almidón si no contienen antiaglutinantes.

### **3. CONTAMINANTES**

#### **3.1 METALES PESADOS**

##### **3.1.1 Azúcar de caña sin refinar**

El azúcar de caña sin refinar estará exento de metales pesados en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud.

##### **3.1.2 Otros azúcares**

Los productos regulados por la presente norma se ajustarán a los límites máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

#### **3.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

Los productos regulados por la presente norma se ajustarán a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

### **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 del Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos, recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius (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 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 ALIMENTO**

Todos los productos regulados por la presente norma deberán ajustarse a la descripción dada para ese producto en la sección 1 de la norma.

Además, se aplicará a la dextrosa en polvo (dextrosa glacé) la siguiente disposición específica: el nombre deberá ir acompañado por una referencia a la dextrosa anhidra o dextrosa monohidrato, o a ambas, según el caso.

Cuando el jarabe de glucosa contenga fructosa más del 5% deberá llevar una descripción que refleje ese contenido.

#### **5.2 LISTA DE INGREDIENTES**

Deberá indicarse en la etiqueta o en el envase del azúcar en polvo o la dextrosa en polvo la presencia de almidón y la cantidad máxima presente.

Deberá indicarse en la etiqueta o en el envase del azúcar en polvo o la dextrosa en polvo la presencia de antiaglutinantes (que no sean almidón), mediante el nombre genérico "antiaglutinante", o el nombre o nombres químicos de los antiaglutinantes específicos.

### **6. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

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

## **APÉNDICE**

Este texto está destinado a aplicación voluntaria por parte de asociaciones comerciales y no a aplicación por los gobiernos.

### **I. FACTORES ADICIONALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD**

En el Cuadro 1 se detalla la composición y factores de calidad para los azúcares tramitados por la norma.

### **II. MÉTODOS DE ANÁLISIS**

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

Cuadro 1: Factores Adicionales de Composición y Calidad

<b>Composición y factores de calidad</b>	Azúcar blanco	PMWS	Azúcar blando moreno	Azúcar blando blanco	Azúcar en Polvo (azúcar glacé)	Dextrosa anhidra	Dextrosa monohidrato	Dextrosa en Polvo	Jarabe glucosa	Jarabe glucosa deshidratado	Fructosa	Lactosa
<b>Cenizas Sulfatadas (% m/m)</b>	N/A	N/A	≤ 3.5	N/A	N/A	≤0.25- en seco	≤0.25- en seco	≤0.25-en seco	≤1.0- en seco	≤1.0- en seco	N/A	≤0.3- en seco
<b>Cenizas de conductividad (% m/m)</b>	≤0.04	≤ 0.1	N/A	≤ 0.2	≤ 0.04	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	≤0.1	N/A
<b>Contenido de azúcar invertido (% m/m)</b>	≤0.04	≤ 0.1	≤ 12.0	0.3-12.0	≤ 0.04	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Sucrosa más contenido de azúcar invertido (% m/m expresado en sucrosa)</b>	N/A	N/A	≥ 88.0	≥ 97.0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Pérdida por desecación (% m/m)</b>	≤ 0.1 <sup>a</sup>	≤ 0.1 <sup>a</sup>	≤ 4.5	≤ 3.0	≤ 0.1 <sup>a</sup>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	≤ 0.5	≤ 6.0
<b>Contenido de almidón (% m/m)</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	≤ 5.0	N/A	N/A	≤ 5.0	N/A	N/A	N/A	N/A
<b>Color (unidades ICUMSA)</b>	≤ 60	≤ 150	N/A	≤ 60	≤ 60	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	≤ 30	N/A
<b>pH (por 10% mm)</b>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	4.5-7.0	4.5-7.0

N/A - no aplicable

a - no se aplica al azúcar blanco en forma de terrones o cubos o al azúcar de caramelo cristalizado o al azúcar de roca

PMWS - azúcar blanco de plantación o refinería