

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 HARINA DE MIJO PERLA

CXS 170-1989

Adoptada en 1989. Revisada en 1995. Enmendada en 2019.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

- 1.1 La presente Norma se aplica a la harina destinada al consumo humano directo, elaborada con mijo perla, *Pennisetum americanum* L. de las variedades senegalesas “souna” y “sanio”.
- 1.2 Esta Norma no se aplica a la sémola o a los granos gruesos obtenidos del mijo perla.

2. DESCRIPCIÓN

Por harina se entiende el producto elaborado con granos de mijo perla (*Pennisetum americanum* L.) por medio de un procedimiento de molienda industrial en el que se separa gran parte del salvado y el endosperma se reduce a un polvo suficientemente fino.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Factores de calidad – generales

- 3.1.1 La harina de mijo perla deberá ser inocua y apropiada para el consumo humano.
- 3.1.2 La harina de mijo perla deberá estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos.
- 3.1.3 La harina de mijo perla deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

3.2 Factores de calidad – específicos

3.2.1 **Contenido de humedad** 13,0 %m/m máximo

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

4. CONTAMINANTES

4.1 Metales pesados

La harina de mijo perla deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

4.2 Residuos de plaguicidas

La harina de mijo perla deberá ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

4.3 Micotoxinas

La harina de mijo perla deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

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:
- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
 - deberá estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
 - no deberá contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6. ENVASADO

- 6.1 La harina de mijo perla deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto.
- 6.2 Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica 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 "harina de mijo perla".

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	Método de análisis
TAMAÑO DE LAS PARTÍCULAS		No se ha definido ningún método
■ harina fina	Mín.: El 100 %deberá pasar a través de un tamiz de 0,5 mm	
■ harina media	Mín.: El 100 %deberá pasar a través de un tamiz de 1 mm	
CENIZA	LÍMITES: de 0,8 a 1,0 %referido al producto seco	AOAC 923.03
PROTEINA (N x 5,7)	Mín.: 8,0 %referido al producto seco	AOAC 920.87
GRASA	Máx.: 5,0 %referido al producto seco	AOAC 945.38F;920.39C ISO 5986:1983
FIBRA BRUTA	Máx.: 1,5 m/m referido al producto seco	Norma ISO 5498:1981 (Método del Tipo I)
COLOR	LÍMITES: de 18 a 30 unidades Kent-Jones	<i>Modern Cereal Chemistry</i> , 6th Ed. D.W. Kent-Jones and A.J. Amos (Ed.), pp. 605-612, Food Trade Press Ltd, London, 1969
ADITIVOS ALIMENTARIOS	De conformidad con la legislación del país en que se vende el producto	No se ha definido ningún método