

NORMA REGIONAL PARA EL HUMUS CON TAHINA EN CONSERVA¹**CODEX STAN 257R - 2007****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta norma se aplica al *humus* con *tahina* en conserva, tal como se define a continuación en la Sección 2 y se ofrece para el consumo directo.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por *humus* con *tahina* en conserva el producto:

- a) preparado sólo a base de garbanzos secos, lavados, hervidos y hechos puré con adición de *tahina* con o sin sal;
- b) envasado en un recipiente cerrado herméticamente;
- c) tratado térmicamente de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase, para evitar su deterioro.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 INGREDIENTES BÁSICOS**

Garbanzos y tahina.

3.2 INGREDIENTES FACULTATIVOS

- a) Sal
- b) Zumo de limón
- c) Condimentos y especias

3.3 FACTORES DE CALIDAD-GENERALES

El producto final deberá cumplir los siguientes requisitos generales:

- 3.3.1 Todos los ingredientes, incluidos los aditivos alimentarios, deberán cumplir las correspondientes normas y ser inocuos para el consumo humano.
- 3.3.2 El producto deberá estar exento de materias anormales y extrañas y de insectos y partes de insectos.
- 3.3.3 El producto deberá estar exento de material de relleno añadido, es decir, harina, almidón, etc.
- 3.3.4 La mezcla deberá ser pastosa y homogénea y no deberá tener grumos.
- 3.3.5 El producto deberá tener un sabor, un color y un olor naturales.
- 3.3.6 El producto no deberá contener más grasas que las presentes en la *tahina*.

3.4 FACTORES DE CALIDAD-ESPECÍFICOS

Los requisitos siguientes se aplican al producto final cuando se prepara listo para el consumo de conformidad con las instrucciones de uso:

¹ La Comisión tomará en consideración la sección de Métodos de Análisis después de su aprobación por la Comisión de Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

- 3.4.1 Contenido mínimo de *tahina*: 8 % (m/m).
- 3.4.2 Contenido máximo de sal: 2 % (m/m).
- 3.4.3 Contenido mínimo de sólidos totales: 27 % (m/m).
- 3.4.4 Contenido máximo de acidez total: 1 % (m/m), como ácido cítrico.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Podrán utilizarse solamente los aditivos que se enumeran a continuación y solamente dentro de los límites especificados.

4.1 REGULADORES DE ACIDEZ

Nº SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima de uso
330	Ácido cítrico	BPF

4.2 AGENTE ANTIAGLUTINANTE

Nº SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima de uso
500i	Carbonato sódico	BPF

4.3 ESTABILIZADOR

Nº SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima de uso
501i	Carbonato potásico	BPF

5. CONTAMINANTES

El producto regulado por la presente Norma deberá ajustarse a las disposiciones sobre niveles máximos de contaminantes y límites máximos de residuos de plaguicidas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 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 de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979) y de otros textos del Codex pertinentes, tales como códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas.

6.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ENVASADO Y CONSERVACIÓN

7.1 El producto deberá envasarse en recipientes que salvaguarden la calidad higiénica, nutricional y organoléptica del producto final.

7.2 El producto deberá conservarse en un almacén bien ventilado, protegido contra el calor directo, la humedad y la contaminación.

7.3 El envase metálico que se utilice deberá estar revestido con laca de calidad alimentaria, ser adecuado para el producto, no tener ningún defecto mecánico y estar exento de roña.

7.4 El envase del producto final no deberá tener ningún abultamiento y la presión interna deberá ser inferior a la presión atmosférica a 20 °C.

8. PESOS Y MEDIDAS

8.1 LLENADO DEL ENVASE

8.1.1 Llenado mínimo

El envase deberá estar bien lleno; el producto deberá ocupar como mínimo el 90 % de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20 °C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

9. ETIQUETADO

El producto deberá etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

9.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

El nombre del alimento será “*Humus con tahina*”.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO²

² Por finalizar.