

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 LOS AZÚCARES¹

CXS 212-1999

Adoptada en 1999. Enmendada en 2001, 2019, 2022.

¹ Esta Norma reemplaza las normas para el azúcar blanco, azúcar en polvo, azúcares blandos, dextrosa anhydra, dextrosa monohidrato, dextrosa en polvo, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratada, lactosa y fructosa.

Enmienda aprobada en 2022

Las siguientes enmiendas se introdujeron en el texto de la norma a raíz de las decisiones adoptadas en el 45.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius celebrado en diciembre de 2022.

Página	Ubicación	Texto en la versión anterior	Texto en la versión enmendada
4	Sección 5.3 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor		Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la <i>Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor</i> (CXS 346-2021).

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN 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.
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

Los antioxidantes y antiaglutinantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 11.1.1 (Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa) , categoría de alimentos 11.1.2 (Azúcar en polvo y dextrosa en polvo), categoría de alimentos 11.1.3 (Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar) y categoría de alimentos 11.1.5 (Azúcar blanco de plantación o refinera) son aceptables para uso en alimentos que correspondan a esta Norma.

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 de los *Principios generales sobre higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius y otros códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas pertinentes.

Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con *los Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

5. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 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.

5.3 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).

6. 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

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 ADICIONALES

Véanse los textos relevantes del Codex sobre métodos de análisis y muestreo.

Cuadro 1: Factores adicionales de composición y calidad

Composición y factores de calidad	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
Cenizas sulfatadas (% m/m)	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
Cenizas de conductividad (% m/m)	≤0,04	≤ 0,1	N/A	≤ 0,2	≤ 0,04	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	≤0,1	N/A
Contenido de azúcar invertido (% m/m)	≤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
Sucrosa más contenido de azúcar invertido (% m/m expresado en sucrosa)	N/A	N/A	≥ 88,0	≥ 97,0	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Pérdida por desecación (% m/m)	≤ 0,1 ^a	≤ 0,1 ^a	≤ 4,5	≤ 3,0	≤ 0,1 ^a	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	≤ 0,5	≤ 6,0
Contenido de almidón (% m/m)	N/A	N/A	N/A	N/A	≤ 5,0	N/A	N/A	≤ 5,0	N/A	N/A	N/A	N/A
Color (unidades ICUMSA)	≤ 60	≤ 150	N/A	≤ 60	≤ 60	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	≤ 30	N/A
pH (por 10% mm)	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