

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 PRODUCTOS DE PROTEÍNA DE TRIGO INCLUIDO EL GLUTEN DE TRIGO

CXS 163-1987

Adoptada en 1987. Revisada en 2001. Enmendada en 2022.

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 8.5 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor	La información para envases no utilizados en ventas al por menor deberá indicarse o en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o envasador, deberán figurar en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador pueden sustituirse con una marca de identificación, a condición que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.	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

Esta norma se aplica a los productos de proteína de trigo (PPT) preparados del trigo por varios procesos. Los productos están destinados a ser usados en alimentos que requieren mayor elaboración y para su uso en la industria de elaboración de alimentos. Los productos de proteína de trigo o gluten de trigo no deberán utilizarse por razones tecnológicas, como por ejemplo para recubrir o como coadyuvante de la elaboración en alimentos que por naturaleza son libres de gluten¹.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definiciones

Los PPT cubiertos por esta norma son productos producidos separando del trigo o de la harina de trigo ciertos constituyentes no proteicos (almidón, otros carbohidratos).

- El gluten vital de trigo se caracteriza por su propiedad de alta viscoelasticidad al hidratarse.
- El gluten desvitalizado de trigo se caracteriza por su propiedad de viscoelasticidad reducida al hidratarse debido a la desnaturalización.
- Las proteínas solubilizadas de trigo están caracterizadas por su propiedad de viscoelasticidad reducida al hidratarse debido a la hidrólisis parcial del gluten de trigo.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN, LA CALIDAD Y NUTRICIONALES

3.1 Materias primas

El trigo o la harina de trigo esencialmente libres de otras semillas y materias extrañas de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

3.2 Requisitos de composición

Los PPT deberán cumplir con los siguientes requisitos de composición:

3.2.1 El contenido de humedad no deberá exceder un 10 % (m/m).

3.2.2 La proteína cruda (N x 6,25) será de:

- en el caso de gluten de trigo vital y desvitalizado, 80% o más
- en el caso de proteínas solubles de trigo, 60% o más

en base del peso seco, excluyendo vitaminas, minerales, aminoácidos e ingredientes opcionales, tal como se especifican en la Sección 3.3.

3.2.3 Ceniza

El rendimiento de ceniza en la incineración no deberá exceder:

- en el caso de gluten de trigo vital y desvitalizado, 2 %
- en el caso de proteínas solubles de trigo, 10 %

en base del peso seco.

3.2.4 El contenido de fibra cruda no excederá el 1,5 % en base del peso seco.

3.3 Ingredientes opcionales

No se permiten ingredientes opcionales en el gluten vital ni en el gluten desvitalizado.

¹ Esto no impide el uso de estos productos en alimentos preenvasados compuestos, siempre que estén etiquetados apropiadamente como ingredientes.

Para las proteínas de trigo solubilizadas, se podrán usar las siguientes clases de ingredientes:

- (a) carbohidratos, incluyendo los azúcares
- (b) grasas y aceites comestibles
- (c) otros productos proteicos
- (d) aminoácidos, vitaminas y minerales
- (e) sal
- (f) hierbas de olor y especias
- (g) enzimas

3.4 Factores nutricionales

La elaboración deberá ser controlada cuidadosamente y lo suficientemente cuidadosa como para asegurar un grado óptimo de sabor y palatabilidad.

La elaboración no debe ser tan severa como para impactar de manera significativa sobre el valor nutritivo.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ningún aditivo alimentario en gluten de trigo vital o desvitalizado ni en las proteínas solubilizadas de trigo.

5. CONTAMINANTES

Los productos cubiertos por las disposiciones de esta norma cumplirán con los límites máximos establecidos 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 de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6.2 Los productos deberán cumplir cualesquiera criterios microbiológicos que se hayan establecido de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).

7. EMPAQUETADO

Los PPT estarán empaquetados en envases adecuadamente higiénicos que mantendrán el producto durante su almacén y transporte en condición seca y sanitaria.

8. ETIQUETADO

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

8.1 Nombre del alimento

8.1.1 Gluten vital de trigo

El nombre del alimento será "gluten vital de trigo" o "gluten de trigo".

8.1.2 Gluten desvitalizado de trigo

El nombre del alimento será "gluten desvitalizado de trigo" o "gluten no vital de trigo".

8.1.3 Proteínas de trigo solubilizadas

El nombre del alimento será "proteínas de trigo solubilizadas" o "proteína soluble de trigo".

8.2 Instrucciones para el uso

El fabricante de PPT proporcionará instrucciones claras para usos específicos declarados en la etiqueta. Se incluirán en la etiqueta una advertencia para las personas intolerantes al gluten, si así lo exige la legislación nacional

8.3 Marcado de la fecha

La "fecha de duración mínima" (precedida por las palabras "Consumir preferentemente antes del..") deberá declararse en orden numérico no codificado por día, mes y año excepto que para producto con una duración mínima más de tres meses bastará indicar el mes y año de caducidad. El mes puede ser indicado por letras en aquellos países en que tal uso no confunda al consumidor. En el caso de productos que requieran solamente una declaración del año y del mes, y en que la duración mínima del producto sea válida hasta el final de un año en particular, se podrá usar como alternativa la expresión "final de (año indicado)".

8.4 Lista de ingredientes

Se declarará en la etiqueta una lista completa de ingredientes por orden decreciente de proporción, excepto que, en el caso de vitaminas y minerales añadidos, estos ingredientes serán enumerados como grupos separados para vitaminas y minerales respectivamente, y dentro de estos grupos, las vitaminas y minerales tienen que ser enumerados en orden descendiente de proporción.

8.5 Etiquetado de envases 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).

8.6 Declaración de ingredientes de origen animal

Los ingredientes opcionales de origen animal deberán ser declarados en la etiqueta del producto para que diga:

"Contiene (indicar el ingrediente opcional) de origen animal"

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 Contenido de humedad

Se realizará con arreglo al método AOAC 925-09.

9.2 Proteína

Gluten de trigo vital y gluten de trigo desvitalizado

Se realizará con arreglo al método AOAC 979.09.

Proteína solubilizada de trigo

Se realizará con arreglo al método AOAC 920.87.

9.3 Ceniza

Se realizará con arreglo al método AOAC 923.03 o ISO 2171 (1980, método B).

9.4 Fibra cruda

Se realizará con arreglo al método AOAC 962.09.

9.5 Muestreo

Se realizará con arreglo al método ISO 13690:1999.