



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

**CODEX
ALIMENTARIUS**
NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS

NORMAS DEL
CODEX ALIMENTARIUS

**NORMA PARA
LA HARINA
DE YUCA COMESTIBLE
CXS 176-1995**



ADOPTADA EN 1995
ENMENDADA EN 2024

CXS 176-1995

Historial de la norma

Corrección efectuada en 2026

Se corrigió el año de adopción por la fecha en que fue adoptada como norma internacional: 1995.

Esta publicación fue rediseñada y publicada en 2026.

Enmiendas efectuadas en 2024

De conformidad con las decisiones adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 47.º período de sesiones, celebrado en noviembre de 2024, se realizaron enmiendas al Anexo I para armonizarlo con los Métodos de análisis y de muestreo recomendados (CXS 234-1999).

Enmiendas efectuadas en 2023

De conformidad con las decisiones adoptadas en el 46.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, celebrado en diciembre de 2023, se realizaron enmiendas al anexo.

Enmiendas y revisiones efectuadas antes de 2023

Enmendada en 2013 y 2019.

Norma adoptada en 1995.

1 **Ámbito de aplicación**

La presente norma se aplica a la harina de yuca destinada al consumo humano directo que se obtiene elaborando la yuca comestible (*Manihot esculenta* Crantz).

2 **Descripción**

2.1 **Definición del producto**

La yuca comestible (*Manihot esculenta* Crantz) es el producto que se obtiene de las hojuelas o pasta de yuca con un proceso de pulverización y molienda, seguido del cernido para separar la fibra de la harina. En el caso de la harina de yuca comestible preparada con la yuca amarga (*Manihot utilissima* Pohl), se efectuará la detoxificación remojando los tubérculos en agua por varios días antes de dejarlos secar en forma de tubérculo entero molido (pasta) o de trozos pequeños.

3 **Factores esenciales relativos a la composición y la calidad**

3.1 **Factores de calidad – generales**

- a) La harina de yuca comestible deberá ser inocua y apropiada para el consumo humano.
- b) La harina de yuca comestible deberá estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos.
- c) La harina de yuca comestible 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**

El producto al que se aplican las disposiciones de la presente norma deberá cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)¹.

4.1 **Residuos de plaguicidas**

El producto al que se aplican las disposiciones de la presente norma deberá cumplir con los límites máximos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

5 Higiene

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)² y otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean pertinentes para este producto.

En la medida de lo posible con arreglo a las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

Cuando se analice mediante los 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;
- no deberá contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

6 Envasado

La harina de yuca comestible deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto.

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.

Cuando el producto se envase en sacos, estos 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)³ deberán aplicarse las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del producto

El nombre del producto que deberá aparecer en la etiqueta será “harina de yuca comestible”.

7.2 Etiquetado de los 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 de muestreo recomendados* (CXS 234-1999)⁴ pertinentes para las disposiciones de esta norma.

ANEXO I

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.

Cuadro 1

Factor/descripción	Límite	Método de análisis
Fibra bruta	Máx.: 2,0 %	Remítase a la Sección 8 (Métodos de análisis y muestreo)
Ceniza	Máx.: 3,0 %	Remítase a la Sección 8 (Métodos de análisis y muestreo)
Aditivos alimentarios	Conforme a la legislación del país en que se vende el producto	Ninguno definido
Tamaño de las partículas	Mín.: El 90 % deberá pasar por un tamiz de 0,60 mm	Remítase a la Sección 8 (Métodos de análisis y muestreo)
• harina fina		
• harina gruesa	Mín.: El 90 % deberá pasar por un tamiz de 1,20 mm	

Textos citados en el documento

- 1 *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).
- 2 *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969).
- 3 *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).
- 4 *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999).

Codex Alimentarius

Conjunto de normas alimentarias internacionales elaboradas para proteger la salud de los consumidores y garantizar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

Las normas del Codex son adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius, un organismo intergubernamental establecido por la FAO y la OMS y formado por 189 miembros. Estas normas son reconocidas por la Organización Mundial del Comercio como los textos de referencia para la inocuidad de los alimentos que se comercializan en el ámbito internacional.

Secretaría del Codex
Información de contacto

codex@fao.org
codexalimentarius.org
x.com/FAOWHOCodex
youtube.com/@UNFAO

Organización de las Naciones Unidas para
la Alimentación y la Agricultura
Roma (Italia)

FAO y OMS. 2026. *Norma para la harina de yuca comestible*.
Normas del Codex Alimentarius, N.º CXS 176-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.
<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8972es>

Las denominaciones empleadas en este producto informativo y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), juicio alguno sobre la condición jurídica o nivel de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, ni sobre sus autoridades, ni respecto de la demarcación de sus fronteras o límites.



Algunos derechos reservados. Esta obra se distribuye bajo la licencia
Creative Commons Atribución/Reconocimiento-NoComercial 4.0
Internacional (CC BY-NC 4.0).