



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 2 del programa

CX/MAS 25/44/2 Add.1

Abril de 2025

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS**

Cuadragésima cuarta reunión

Virtual

5-8 y 14 de mayo de 2025

**ASUNTOS REMITIDOS AL COMITÉ POR LA 55.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE
ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Asuntos que requieren la adopción de medidas

Revisiones de la Norma para la sal de calidad alimentaria (CXS 150-1985)¹

1. En respuesta a las enmiendas adoptadas por la 39.ª sesión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC39) (2016) al Manual de procedimiento, reconociendo los *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999) como única referencia para los métodos de análisis y muestreo, la reunión CCFA55 acordó reemplazar las Secciones 9.2 a 9.13 de la Norma para la sal de calidad alimentaria (CXS 150-1985) por una referencia general a CXS 234-1999.
2. CCFA55 señaló que los métodos analíticos que actualmente figuran en CXS 150-1985 ya están incluidos en CXS 234-1999. Sin embargo, para la determinación de cloruro de sodio, CXS 234-1999 hace referencia a un método «descrito en la Norma para la sal de calidad alimentaria» (para más detalles, consulte los Apéndices I y II).
3. A la luz de esto, la CCFA55 acordó solicitar que el CCMAS considere la inclusión en CXS 234-1999 del método para la determinación de cloruro de sodio, tal como está descrito actualmente en CXS 150-1985.

¹ REP25/FA, párrafo 21(ii)

Apéndice I

Disposiciones relacionadas con el cloruro de sodio en CXS 150-1985 y CXS 234-1999

Parte A: CXS 150-1985

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

9.1 MUESTREO (VÉASE EL APÉNDICE)

9.2 DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE CLORURO DE SODIO

Este método permite calcular el contenido de cloruro de sodio, según lo previsto en la sección 3.1, a partir de los resultados de las determinaciones de sulfato (Método 9.4), calcio y magnesio (Método 9.5), potasio (Método 9.6) y pérdida por desecación (Método 9.7). Convierta el sulfato en CaSO_4 y el calcio no utilizado en CaCl_2 , a menos que el sulfato en la muestra exceda la cantidad necesaria para combinarse con el calcio, en cuyo caso convierta primero el calcio en CaSO_4 y el sulfato no utilizado en MgSO_4 y cualquier sulfato restante en Na_2SO_4 . Convierta el magnesio no utilizado en MgCl_2 . Convierta el potasio en KCl . Convierta los halógenos no utilizados en NaCl . Informe el contenido de NaCl en base a materia seca, multiplicando el porcentaje de NaCl por $100/100-P$, donde P es el porcentaje de pérdida por secado.

Parte B: CXS 234-1999

Productos varios				
Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo
Sal de calidad alimentaria	Sodium chloride	Described in the standard	Calculation	I

Apéndice II

Disposiciones de CXS 150-1985 que ya están incluidas en CXS 234-1999

Productos varios				
<i>Producto</i>	<i>Disposición</i>	<i>Método</i>	<i>Principio</i>	<i>Tipo</i>
Food-grade salt	Arsenic	EuSalt/AS 015	ICP-OES	IV
Food-grade salt	Cadmium	EuSalt/AS 015	ICP-OES	III
Food-grade salt	Cadmium	EuSalt/AS 014	Atomic absorption spectrophotometry	IV
Food-grade salt	Calcium and magnesium	ISO 2482	Complexometric titrimetry	II
Food-grade salt	Calcium and magnesium	EuSalt/AS 009	Flame atomic absorption spectrometry	III
Food-grade salt	Calcium and magnesium	EuSalt/AS 015	ICP-OES	III
Food-grade salt	Copper	EuSalt/AS 015	ICP-OES	III
Food-grade salt	Insoluble matter	ISO 2479	Gravimetry	II
Food-grade salt	Iodine	EuSalt/AS 002	Titrimetry using sodium thiosulphate	II
Food-grade salt	Iodine	EuSalt/AS 019	ICP-OES	III
Food-grade salt	Iodine	WHO/UNICEF/ICCIDD method ² Only applicable to a product which has been fortified with iodate	Titrimetry using sodium thiosulphate	IV
Food-grade salt	Loss on drying	ISO 2483	Gravimetry (drying at 110 °C)	I
Food-grade salt	Mercury	EuSalt/AS 012	Cold vapour atomic absorption spectrophotometry	IV
Food-grade salt	Potassium	EuSalt/AS 008	Flame atomic absorption spectrophotometry	II
Food-grade salt	Potassium	EuSalt/AS 015	ICP-OES	III
Food-grade salt	Sodium chloride	Described in the standard	Calculation	I

² Evaluación de los trastornos por deficiencia de yodo y seguimiento de su eliminación. Una guía para administradores de programas. Tercera edición, Anexo 1: Método de titulación para determinar el contenido de yodato de sal y yodo de sal. Organización Mundial de la Salud, Ginebra, 2007. Disponible en http://www.who.int/nutrition/publications/micronutrients/iodine_deficiency/WHO_NHD_01.1/en/index.html

Productos varios

Food-grade salt	Sulphate	ISO 2480	Gravimetry	II
Food-grade salt	Sulphate	EuSalt/AS 015	ICP-OES	III
Food-grade salt	Sulphate	EuSalt/AS 018	Ion chromatography	III

Commodity	Provision	ML (mg/kg)	Criterios de rendimiento del método						
			Rango mínimo aplicable (mg/kg)	Límite de detección (LOD) (mg/kg)	Límite de cuantificación (LOQ) (mg/kg)	Precisión (RSD _R (%) no más de	Recuperación (%)	Ejemplos de métodos aplicables que responden a los criterios	Principio
Salt, food grade	lead	1	0.5–1.5	0.1	0.2	32	80–110	EU salt/AS 015, EN 17851, EN 14083	ICP-OES ICP-MS GF-AAS