

NORMA REGIONAL PARA LA TAHINA¹**CODEX STAN 259-R - 2007****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Norma se aplica a la *tahina*, 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 *tahina* el producto obtenido moliendo semillas de sésamo de la especie *Sesame indicum* L. maduras, tostadas y descascaradas.

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

Semillas de sésamo.

3.2 FACTORES DE CALIDAD-GENERALES

El producto final deberá cumplir los siguientes requisitos generales:

3.2.1 Las semillas de sésamo que se utilicen en la elaboración de la *tahina* deberán cumplir la correspondiente norma y ser inocuas y adecuadas para el consumo humano.

3.2.2 El producto deberá tener el sabor natural característico y estar exento de ranciedad.

3.2.3 El producto deberá tener un color y una textura homogéneos y no deberá tener grumos.

3.2.4 El producto deberá estar exento de materias extrañas.

3.2.5 El producto deberá estar exento de sabor artificial, agentes de relleno, colorantes y blanqueadores (es decir, dióxido de titanio).

3.3 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.

3.3.1 Contenido máximo de humedad: 1,5 %.

3.3.2 Contenido mínimo de proteínas: 25 %.

3.3.3 Contenido mínimo de grasa: 45 % como aceite de sésamo únicamente.

3.3.4 Contenido máximo de cenizas totales: 3,5 %.

3.3.5 Contenido máximo de cenizas insolubles en ácido: 0,3 % (m/m).

3.3.6 Contenido máximo de acidez del aceite extraído: 1,8 % como ácido oleico.

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.

4. 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.

5. HIGIENE

5.1 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) y de otros textos del Codex pertinentes, tales como códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas.

5.2 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).

6. ENVASADO Y CONSERVACIÓN

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

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

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 LLENADO DEL ENVASE

7.1.1 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.

8. ETIQUETADO

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

8.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

El nombre del alimento será “*Tahina*”.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO²

² Por finalizar.