

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## **NORMA REGIONAL PARA LA HARINA DE SAGÚ COMESTIBLE**

**Asia**

**CXS 301R-2011**

**Adoptada en 2011. Enmendada en 2023.**

**Enmiendas aprobadas 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 introdujeron enmiendas en la Sección 7.2 (Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor).

**Modificación de redacción efectuada en 2023**

Se modificó la redacción en las secciones 1 y 2.1 para añadir una "p" después de "sp" para que se lea (*Metroxylon* spp.).

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica a la harina de sagú comestible que se obtiene elaborando la médula del núcleo blando de la palmera (*Metroxylon* spp.) destinada al consumo humano directo. La presente norma no se aplica a los productos obtenidos de los tubérculos de yuca (tapioca), que se denominen harina de sagú en determinada región.

## 2. DESCRIPCIÓN

### 2.1 Definición del producto

Se entiende por harina de sagú comestible el producto elaborado a partir de la médula del núcleo blando de palmera como la de sagú (*Metroxylon* spp.) por medios mecánicos (pulverización y molienda) seguido de remojo y decantación, y luego secado.

## 3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

### 3.1 Criterios generales de calidad

La harina de sagú comestible deberá estar exenta de sabores y olores extraños;

Deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos) y otras materias extrañas.

### 3.2 Criterios específicos de calidad

Contenido de humedad	13 % m/m como máximo
Cenizas de materias extrañas inorgánicas	0,5 % m/m como máximo
Acidez (mg KOH/100 g)	220 como máximo
Contenido de almidón	65 % m/m como mínimo
Fibra cruda	0,1 % m/m como máximo
Tamaño de las partículas	el 95 % como mínimo de la harina deberá pasar a través de un tamiz de malla n.º 100
Color	de blanco a marrón claro

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Agentes para el tratamiento de las harinas utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)<sup>1</sup> en la categoría de alimentos 06.2.1 “harinas” cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta norma.

## 5. CONTAMINANTES

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos* (CXS 193-1995)<sup>2</sup>.

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán respetar los límites máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones correspondientes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)<sup>3</sup>, y otros textos pertinentes del Codex, como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

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)<sup>4</sup>.

## 7. ETIQUETADO

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)<sup>5</sup>. Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

### 7.1 Nombre del producto

La denominación del producto que deberá aparecer en la etiqueta será “Harina de sagú comestible”.

## 7.2 Etiquetado de 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)<sup>6</sup>.

## 8. ENVASADO

8.1 La harina de sagú comestible se envasará en recipientes que garanticen la calidad higiénica, nutricional, tecnológica y organoléptica del producto.

8.2 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.

## 9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

### 9.1 Determinación del contenido de humedad

De conformidad con ISO 712:1998.

### 9.2 Determinación del contenido de ceniza (materias extrañas inorgánicas)

De conformidad con ISO 2171:2007 – Cereales, legumbres y productos derivados – Determinación del rendimiento de cenizas por incineración (Método del Tipo I).

### 9.3 Determinación de la acidez (mg KOH/100g)

De conformidad con AOAC 939.05.

### 9.4 Determinación de la fibra cruda

De conformidad con ISO 6541 (1981) – Determinación del contenido de fibra cruda – Método de Scharrer modificado.

### 9.5 Determinación del contenido de almidón

De conformidad con AOAC 920.44.

## NOTAS

---

<sup>1</sup> FAO y OMS. 1995. *Norma general para los aditivos alimentarios*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 192-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>2</sup> FAO y OMS. 1995. *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 193-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>3</sup> FAO y OMS. 1969. *Principios generales de higiene de los alimentos*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 1-1969. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>4</sup> FAO y OMS. 1997. *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 21-1997. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>5</sup> FAO y OMS. 1985. *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 1-1985. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>6</sup> FAO y OMS. 2021. *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 346-2021. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.