

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 REGIONAL PARA PRODUCTOS DE ARROZ COCIDO ENVUELTO EN HOJAS DE PLANTAS

Asia

CXS 355R-2023

Adoptada en 2023

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica a los productos definidos en la Sección 2, los cuales están destinados al consumo directo.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

El arroz cocido envuelto en hojas de plantas se prepara con una base de arroz a la que se añaden o no rellenos como carnes rojas, carnes de aves de corral, huevos, frutas y hortalizas, frijoles, nueces, y sus productos derivados, entre otros. Esta mezcla se envuelve después completamente en hojas de plantas (hojas de Indocalamus, junco, banano, loto, etc.), las cuales se utilizan como materiales que entran en contacto con los alimentos para darles sabor y no están destinadas al consumo. El producto puede o no envolverse antes de ser cocido al vapor o hervido y envasado.

2.2 Tipos de productos

2.2.1 *Producto congelado rápidamente*

Producto que se cuece al vapor o con otros métodos de cocción antes de ser congelado rápidamente y almacenado a temperatura de congelación.

2.2.2 *Producto comercial esterilizado*

Producto que se esteriliza para cumplir con los requisitos de esterilidad comercial.

2.2.3 *Producto refrigerado*

Producto que se cuece al vapor o con otros métodos de cocción antes de ser refrigerado y almacenado a temperatura de refrigeración.

2.3 Definición del proceso

2.3.1 *Hojas de plantas*

Las hojas de plantas, que se describen en la Sección 2.1, deberán ser objeto de un cuidadoso proceso de selección, remojo, limpieza y secado antes de su utilización. Las hojas no deberán sumergirse en reactivos químicos para cambiar su color. Si las hojas de las plantas se sujetan con hilos, estos no deberán transmitir al alimento ningún tipo de sustancia tóxica.

2.3.2 *Cocción*

El producto puede cocerse mediante vapor y otros métodos de cocción apropiados y/o a determinada presión, temperatura y durante cierto tiempo, antes de ser congelado rápidamente o refrigerado.

2.3.3 *Proceso de congelación rápida*

El producto congelado rápidamente (Sección 2.2.1) es el producto sometido al proceso de congelación establecido en el *Código de prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente* (CXC 8-1976)¹. En particular, este proceso de congelación deberá efectuarse de tal forma que se sobrepasen rápidamente los límites de temperatura de cristalización máxima. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo a menos que el centro térmico del producto no haya alcanzado una temperatura de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ o más fría, después que se establezca la temperatura. Está autorizada la práctica admitida de volver a envasar los productos congelados rápidamente, siempre que se realice en condiciones controladas de temperatura.

2.3.4 *Proceso de esterilización*

El producto comercial esterilizado, que se describe en la Sección 2.2.2, deberá ser procesado de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado en un envase, de conformidad con las disposiciones pertinentes del *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CXC 23-1979)², a fin de evitar su deterioro y para asegurar la estabilidad del producto en condiciones normales de almacenamiento a temperatura ambiente. El producto no debe tener pérdidas ni hincharse tras la esterilización.

2.3.5 *Refrigeración*

El producto refrigerado (Sección 2.2.3) es el producto sometido al proceso de refrigeración descrito en el *Código de prácticas de higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén* (CXC 46-1999)³.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

3.1 Ingredientes

3.1.1 *Ingredientes básicos*

- a) arroz glutinoso, arroz, mijo, avena, cebada, etc.

3.1.2 *Ingredientes facultativos*

- a) frutas y hortalizas (incluidas legumbres y hortalizas leguminosas)
- b) nueces y semillas
- c) frutas en conserva
- d) hongos comestibles
- e) carne roja
- f) carne de aves de corral
- g) productos acuáticos
- h) huevos
- i) grasas y aceites comestibles
- j) frijoles
- k) productos derivados de a) a j)
- l) azúcar
- m) sal comestible
- n) especias y hierbas culinarias
- o) aderezos
- p) otros ingredientes, si procede

3.2 Criterios de calidad

3.2.1 *Factores de calidad*

Los productos con grasas y aceites comestibles o con ingredientes derivados de nueces o alimentos de origen animal deberán respetar el índice de peróxido $\leq 19,7$ mEq/kg.

3.2.2 *Requisitos generales*

El arroz cocido envuelto en hojas de plantas deberá tener las siguientes cualidades:

- tener la forma adecuada;
- tener un tamaño uniforme;
- estar correctamente envuelto;
- tener el olor y el sabor característicos de los ingredientes básicos y/o facultativos.

3.2.3 *Defectos y tolerancias*

El arroz cocido envuelto en hojas de plantas deberá estar sustancialmente libre de los siguientes defectos:

- envoltura rota y pérdidas del relleno;
- sabor extraño;
- materias extrañas visiblesⁱ fuera y dentro del producto.

3.3 Clasificación como “defectuosos”

Todo envase que no cumpla los requisitos de calidad que se establecen en la Sección 3.2 se considerará “defectuoso”.

ⁱ Cualquier materia o material detectable extraño objetable que sea visible y no esté asociado habitualmente con la materia prima utilizada.

3.4 Aceptación de lotes

Se considerará que un lote cumple los requisitos establecidos en esta norma cuando el número de productos “defectuosos”, tal como se definen en la Sección 3.3, no supere el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un nivel de calidad aceptable (NCA) de 6,5.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos regulados por la presente norma es aceptable el uso de los colorantes y estabilizadores utilizados de conformidad con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)⁴ en la categoría de alimentos 06.7 “Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (solo del tipo oriental)” y de los reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, conservantes, estabilizadores, emulsionantes, acentuadores del sabor y espesantes que se indican en el Cuadro III de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)⁴.

Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta norma cumplirán las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008)⁵.

5. CONTAMINANTES

Los productos regulados por la presente norma deberán respetar los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)⁶.

Los productos regulados por la presente norma deberán respetar los límites máximos de 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 apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)⁷ y otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean pertinentes para estos productos.

Los productos deberán cumplir 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)⁸.

Los productos congelados rápidamente deberán cumplir el *Código de prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente* (CXC 8-1976)¹.

Los productos comerciales esterilizados deberán cumplir el *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CXC 23-1979)⁹.

Los productos refrigerados deberán cumplir el *Código de prácticas de higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén* (CXC 46-1999)¹⁰.

7. PESOS Y MEDIDAS

7.1 Peso neto

El peso de los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberá indicarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)¹¹.

7.2 Aceptación de lotes

Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso neto cuando el peso neto medio de todos los envases examinados no sea inferior al peso declarado, siempre que no haya una falta exagerada en ningún envase.

8. 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)¹¹.

8.1 Denominación del producto

El nombre del producto será “arroz cocido envuelto en hojas de plantas”. El producto deberá etiquetarse con el nombre correspondiente de la Sección 2.2. Se podrán utilizar otros nombresⁱⁱ de conformidad con la legislación y las costumbres del país en el que se venda el producto y de manera que no se induzca a error o engaño a los consumidores.

ⁱⁱ Otros nombres son, por ejemplo, *Zongzi*, *Chimaki*, *Ba-Jang*, *Khao Tom Mat*, arroz en hoja de loto, *Ketupat*, *Ma-chang*, etc.

8.2 Etiquetado de recipientes no destinados a la venta al por menor

El etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor deberá estar en consonancia con la *Norma general para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021)¹².

9. ENVASADO

El envasado utilizado para el arroz cocido envuelto en hojas de plantas deberá ser conforme a las disposiciones pertinentes del *Código de prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente* (CXC 8-1976)¹ el *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CXC 23-1979)² o el *Código de prácticas de higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén* (CXC 46-1999)³.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta norma deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y muestreo recomendados* (CXS 234-1999)¹³ pertinentes para las disposiciones de la presente norma.

NOTAS

¹ FAO y OMS. 1976. *Código de prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 8-1976. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

² FAO y OMS. 1979. *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 23-1979. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

³ FAO y OMS. 1999. *Código de prácticas de higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 46-1999. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁴ FAO y OMS. 1995. *Norma general para los aditivos alimentarios*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 192-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁵ FAO y OMS. 2008. *Directrices para el uso de aromatizantes*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 66-2008. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁶ 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.

⁷ 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.

⁸ 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.

⁹ FAO y OMS. 1979. *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 23-1979. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

¹⁰ FAO y OMS. 1999. *Código de prácticas de higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 46-1999. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

¹¹ 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.

¹² 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.

¹³ FAO y OMS. 1999. *Métodos de análisis y de muestreo recomendados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 234-1999. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

Los miembros de la Comisión del Codex Alimentarius en la región de Asia figuran en el sitio web del Codex: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>