



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 REGIONAL
PARA PRODUCTOS
DE ARROZ COCIDO
ENVUELTO EN HOJAS
DE PLANTAS (ASIA)
CXS 355R-2023**



ADOPTADA EN 2023
ENMENDADA EN 2025

CXS 355R-2023

Historial de la norma

Esta publicación fue rediseñada y publicada en 2026.

Enmiendas efectuadas en 2025

De conformidad con las decisiones adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius en su 48.º período de sesiones, celebrado en noviembre de 2025, se realizaron enmiendas a la Sección 4 (Aditivos alimentarios).

Norma adoptada en 2023.

1 **Ámbito de aplicación**

La presente norma se aplica a los productos definidos en la Sección 2 (Descripción), 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 (Sección 2.1 “Definición del producto”), 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 “Producto congelado rápidamente”) 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 °C o más fría, después que se estabilice 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 (Sección 2.2.2 “Producto comercial esterilizado”), 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 “Producto refrigerado”) 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

Arroz glutinoso, arroz, mijo, avena, cebada, etc.

3.1.2 Ingredientes facultativos

- i) frutas y hortalizas (incluidas legumbres y hortalizas leguminosas)
- ii) nueces y semillas
- iii) frutas en conserva
- iv) hongos comestibles
- v) carne roja
- vi) carne de aves de corral
- vii) productos acuáticos
- viii) huevos
- ix) grasas y aceites comestibles
- x) frijoles
- xi) productos derivados de i) a x)
- xii) azúcar
- xiii) sal comestible
- xiv) especias y hierbas culinarias
- xv) aderezos
- xvi) 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 (Criterios de calidad) se considerará "defectuoso".

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 (Clasificación como "defectuosos"), no supere el número de aceptación c) de un plan de muestreo apropiado con un nivel de calidad aceptable (NCA) de un 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 acentuadores del sabor, antioxidantes, colorantes, conservantes, emulsionantes, espesantes, estabilizadores y reguladores de la acidez 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.

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

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)².

Los productos refrigerados deberán cumplir el *Código de prácticas de higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén* (CXC 46-1999)³.

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)⁹.

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)⁹.

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 (Tipos de productos). 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.

8.2 Etiquetado de los 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)¹⁰.

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)¹¹ pertinentes para las disposiciones de la presente norma.

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

Textos citados en el documento

- 1 *Código de prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente* (CXC 8-1976).
- 2 *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CXC 23-1979).
- 3 *Código de prácticas de higiene para los alimentos envasados refrigerados de larga duración en almacén* (CXC 46-1999).
- 4 *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).
- 5 *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).
- 6 *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).
- 7 *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969).
- 8 *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997).
- 9 *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).
- 10 *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021).
- 11 *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 regional para productos de arroz cocido envuelto en hojas de plantas (Asia)*. Normas del Codex Alimentarius, N.º CXS 355R-2023. Comisión del Codex Alimentarius, Roma.
<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8958es>

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).