

## NORMA REGIONAL PARA LA HARINA DE SAGÚ COMESTIBLE (Asia<sup>1</sup>)

### CODEX STAN 301R-2011

#### 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 sp.*) 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 sp.*) por medios mecánicos (pulverización y molienda) seguido de remojo y decantación, y luego secado.

#### 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

##### 3.1. CRITERIOS GENERALES DE CALIDAD

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

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

##### 3.2. CRITERIOS ESPECÍFICOS DE CALIDAD

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

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Agentes para el tratamiento de las harinas utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX/STAN 192-1995) 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 del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos* (CODEX/STAN 193-1995).

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.

---

<sup>1</sup> 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>.

## **6. HIGIENE**

**6.1.** Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones correspondientes del Código Internacional de Prácticas Recomendado - *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

**6.2.** 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).

## **7. ETIQUETADO**

Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985). 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 RECIPIENTES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR**

La información relativa a los recipientes no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el recipiente o en los documentos que lo acompañen, excepto la denominación del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante o envasador que deberán figurar en el recipiente. Sin embargo, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán sustituirse con una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

## **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. METODOS DE ANALISIS 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.