

# 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 PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES CODEX STAN 105-1981**

**Adoptada en 1981. Revisión: 2001. Enmienda: 2010, 2013, 2016.**

## 1. AMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica al cacao en polvo (cacaos) y a las mezclas de cacao y azúcares con destino al consumo directo.

## 2. DESCRIPCIÓN

### 2.1 Productos de cacao

El "cacao en polvo", "cacao en polvo rebajado en grasa" y el "cacao en polvo sumamente rebajado en grasa", son productos obtenidos de la torta de cacao (ref.: *Norma para la pasta de cacao (Licor de Cacao/Chocolate) y la Torta de Cacao*), transformada en polvo.

## 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

### 3.1 Composición esencial

#### 3.1.1 Contenido de humedad

7% m/m como máximo.

#### 3.1.2 Cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcares

		CONTENIDO DE MANTECA DE CACAO (expresado en contenido mínimo de cacao en polvo referido al extracto seco)		
		≥ 20% m/m	≥ 10% m/m pero < 20% m/m	< 10% m/m
CACAO EN POLVO ÚNICAMENTE		Cacao en polvo	Cacao en polvo reducido en grasa	Cacao en polvo sumamente reducido en grasa
CONTENIDO DE CACAO EN POLVO DE LAS MEZCLAS SECAS	Sin superar < 25% m/m	Cacao edulcorado,  o Cacao edulcorado en polvo,  o Chocolate para beber	Cacao edulcorado reducido en grasa,  o Cacao edulcorado en polvo, reducido en grasa,  o Chocolate para beber reducido en grasa	Cacao edulcorado sumamente reducido en grasa  o Cacao edulcorado en polvo, sumamente reducido en grasa  o Chocolate para beber sumamente reducido en grasa
	Sin superar < 20% m/m	Mezcla de cacao edulcorado,  o Mezcla edulcorada con cacao	Mezcla edulcorada de cacao, reducida en grasa,  o Mezcla edulcorada con cacao, reducida en grasa:	Mezcla de cacao edulcorada, sumamente reducida en grasa  o Mezcla edulcorada con cacao, sumamente reducida en grasa
	< 20% m/m	Mezcla edulcorada con sabor a cacao	Mezcla edulcorada con sabor a cacao, reducida en grasa	Mezcla edulcorada con sabor a cacao, sumamente reducida en grasa

#### 3.1.3 Chocolate en polvo

El chocolate en polvo es la mezcla del cacao en polvo con azúcares y/o edulcorantes que contiene no menos del 32% de cacao en polvo (29% m/m con referencia al extracto seco).

### 3.2 Ingredientes facultativos

- Especias
- Sal (Cloruro sódico)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

- 4.1 Es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antiaglutinantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, estabilizadores, edulcorantes y espesantes 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 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao) y sus principales categorías de alimentos, en alimentos que correspondan a esta norma. Sólo ciertos aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en alimentos que correspondan a esta norma.
- 4.2 Los aromatizantes que se utilizan en los productos regulados por esta norma deberán acatar las [Directrices para el uso de aromatizantes \(CAC/GL 66-2008\)](#). Sólo están permitidos los aromatizantes que no imitan los aromas del chocolate o la leche, con BPF.

#### 5. HIGIENE

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 recomendado - Principios generales de higiene de los alimentos, \(CAC/RCP 1-1969\)](#), el [Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad \(CAC/RCP 75-2015\)](#) y otros textos pertinentes del Codex, tales 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 \(CAC/GL 21-1997\)](#).

#### 6. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la [Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados \(CODEX STAN 1-1985\)](#), se aplicarán las siguientes disposiciones:

##### 6.1 Nombre del alimento

###### 6.1.1 Cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcares

Las descripciones de los productos definidos en la sección 3.1.2 se utilizarán como nombre del alimento en cada caso.

###### 6.1.2 Chocolate en polvo

El nombre del producto que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1.3 de la norma será: "*Chocolate en polvo*" ("*Chocolat en poudre*").

Las palabras "*contenido mínimo de cacao en polvo (o cacao en polvo rebajado en grasa o cacao en polvo sumamente rebajado en grasa) x%*" deberán figurar de acuerdo con lo dispuesto en la sección 5.1.1 de la *Norma general del codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados* cuando así lo exija la legislación nacional.

###### 6.1.3 Edulcorantes

Cuando los edulcorantes descritos en la sección 4.6 se hayan empleado para sustituir azúcares, total o parcialmente, el adjetivo "*azucarado*" o equivalente no deberá aparecer en el nombre del alimento: de conformidad al idioma del país importador, se utilizará el adjetivo "*edulcorado*".

Cuando se hayan agregado edulcorantes al producto, deberán figurar muy cerca del nombre del alimento las expresiones "*edulcorado artificialmente*" o "*con edulcorantes añadidos*" o "*con azúcares y edulcorantes añadidos*".

Las leyes nacionales sólo permitirán el uso de nombres que sean distintos de los indicados en las secciones 6.1.1 y 6.1.2 en los países donde tales nombres sean tradicionales, el consumidor entienda perfectamente de qué se trata y no induzcan a error o a engaño en lo que respecta a otras categorías del producto, en la inteligencia de que todo producto cuyo contenido total de cacao en polvo o cacao en polvo rebajado en grasa sea inferior al 25% no llevará el término "*chocolate*" en su designación.

##### 6.2 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

La información exigida en la sección 6.1 de esta Norma y en la sección 4 de la *Norma general del codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados* figurará en los envases o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, del envasador, del distribuidor y/o del importador deberán aparecer en el envase.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, del envasador, del distribuidor y/o del importador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable por los documentos que lo acompañan.

## **7. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

### **7.1 Determinación de la manteca en polvo**

Por elaborar

### **7.2 Determinación del cacao en polvo, cacao en polvo reducido en grasa y cacao en polvo sumamente reducido en grasa**

Por elaborar.

### **7.3 Determinación de la humedad**

De conformidad con los métodos AOAC 977.04 ó IOCCC 26 (1988)-*Karl Fisher Method*.