

**NORMA REGIONAL PARA LAS FOUL MEDAMES EN CONSERVA<sup>1</sup>****CODEX STAN 258-R - 2007****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Norma se aplica a las *foul medames* en conserva, tal como se definen a continuación en la Sección 2 y se ofrecen para el consumo directo.

**2. DESCRIPCIÓN****2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

Se entiende por *foul medames* en conserva el producto:

- a) preparado a través de varias etapas (remojo, tratamiento térmico, envasado, etc.) que hacen que las legumbres secas de *Vicia faba* se ablanden y puedan aplastarse fácilmente (aplastables), con o sin la adición de uno o más de los ingredientes facultativos mencionados en la Sección 3.2;
- b) envasado en un recipiente cerrado herméticamente;
- c) tratado térmicamente de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase, para evitar su deterioro.

**2.1.1 Aplastable**

Estado de las legumbres secas de *Vicia faba* cocidas por calor para que maduren y la piel de alguna de ellas pueda resquebrajarse y su pulpa disolverse en el líquido.

**3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD****3.1 INGREDIENTES BÁSICOS**

Legumbres de *Vicia faba*.

**3.2 INGREDIENTES FACULTATIVOS**

Podrán utilizarse los siguientes ingredientes facultativos:

- 3.2.1 Aceite vegetal.
- 3.2.2 Sal, con un límite máximo del 2 %.
- 3.2.3 Salsa de tomate, ajo y especias, con un límite máximo del 2 % para cada uno de ellos y del 4 % si están mezclados.
- 3.2.4 *Tahina*.
- 3.2.5 Zumo de limón.

**3.3 FACTORES DE CALIDAD-GENERALES**

El producto final deberá cumplir los siguientes requisitos generales:

- 3.3.1 Todos los ingredientes, incluidos los aditivos alimentarios, deberán cumplir las correspondientes normas y ser inocuos para el consumo humano.

---

<sup>1</sup> La Comisión tomará en consideración la sección de Métodos de Análisis después de su aprobación por la Comisión de Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

3.3.2 El producto deberá estar exento de sabor, olor y color anormales y tener las características típicas del producto final.

3.3.3 El producto deberá estar exento de insectos y de cualquier materia extraña.

### 3.4 FACTORES DE CALIDAD-ESPECÍFICOS

Los siguientes requisitos se aplican al producto cuando se prepara listo para el consumo de conformidad con las instrucciones de uso.

3.4.1 El peso escurrido no será inferior al 65 % del peso neto, sin los ingredientes facultativos añadidos.

3.4.2 El peso escurrido no será inferior al 67 % del peso neto, con los ingredientes facultativos añadidos.

3.4.3 El producto no deberá contener ninguna sustancia conservante o colorante.

3.4.4 Las habas deberán tener el mismo color, tamaño y aspecto. La textura del producto deberá ser discernible y tierna.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Podrán utilizarse únicamente los aditivos alimentarios que se enumeran a continuación y solamente dentro de los límites especificados.

### 4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ

Nº SIN	ADITIVO ALIMENTARIO	NIVEL MÁXIMO
330	Ácido cítrico	BPF

### 4.2 ANTIOXIDANTES, CONSERVANTES

Nº SIN	ADITIVO ALIMENTARIO	NIVEL MÁXIMO
385, 386	EDTAs	365 mg/kg (individualmente o en combinación) (como disodio de calcio anhidro)

## 5. CONTAMINANTES

El producto regulado por la presente Norma deberá ajustarse a las disposiciones sobre niveles máximos de contaminantes y límites máximos de residuos de plaguicidas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 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 apropiadas del Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979) y de otros textos del Codex pertinentes, tales como códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas.

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. ENVASADO Y CONSERVACIÓN

7.1 El producto deberá envasarse en recipientes que salvaguarden la calidad higiénica, nutricional y tecnológica del producto final.

**7.2** El producto deberá conservarse en un almacén bien ventilado, protegido contra el calor directo, la humedad y la contaminación.

**7.3** El envase metálico que se utilice deberá estar revestido con laca de calidad alimentaria, ser adecuado para el producto, no tener ningún defecto mecánico y estar exento de roña.

**7.4** El envase del producto final no deberá tener ningún abultamiento y la presión interna deberá ser inferior a la presión atmosférica a 20 °C.

## **8. PESOS Y MEDIDAS**

### **8.1 LLENADO DEL ENVASE**

#### **8.1.1 Llenado mínimo**

El envase deberá estar bien lleno; el producto deberá ocupar como mínimo el 90 % de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20 °C que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

## **9. ETIQUETADO**

El producto deberá etiquetarse de conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985).

### **9.1 NOMBRE DEL PRODUCTO**

El nombre del alimento será "*Foul medames*".

## **10. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO<sup>2</sup>**

---

<sup>2</sup> Por finalizar