

**NORMA REGIONAL PARA LA TAHINA<sup>1</sup>****CODEX STAN 259-R - 2007****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Esta Norma se aplica a la *tahina*, tal como se define a continuación en la Sección 2 y se ofrece para el consumo directo.

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

Se entiende por *tahina* el producto obtenido moliendo semillas de sésamo de la especie *Sesame indicum* L. maduras, tostadas y descascaradas.

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

Semillas de sésamo.

**3.2 FACTORES DE CALIDAD-GENERALES**

El producto final deberá cumplir los siguientes requisitos generales:

3.2.1 Las semillas de sésamo que se utilicen en la elaboración de la *tahina* deberán cumplir la correspondiente norma y ser inocuas y adecuadas para el consumo humano.

3.2.2 El producto deberá tener el sabor natural característico y estar exento de ranciedad.

3.2.3 El producto deberá tener un color y una textura homogéneos y no deberá tener grumos.

3.2.4 El producto deberá estar exento de materias extrañas.

3.2.5 El producto deberá estar exento de sabor artificial, agentes de relleno, colorantes y blanqueadores (es decir, dióxido de titanio).

**3.3 FACTORES DE CALIDAD ESPECÍFICOS**

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

3.3.1 Contenido máximo de humedad: 1,5 %.

3.3.2 Contenido mínimo de proteínas: 25 %.

3.3.3 Contenido mínimo de grasa: 45 % como aceite de sésamo únicamente.

3.3.4 Contenido máximo de cenizas totales: 3,5 %.

3.3.5 Contenido máximo de cenizas insolubles en ácido: 0,3 % (m/m).

3.3.6 Contenido máximo de acidez del aceite extraído: 1,8 % como ácido oleico.

---

<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.

#### **4. 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.

#### **5. HIGIENE**

**5.1** 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) y de otros textos del Codex pertinentes, tales como códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas.

**5.2** 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).

#### **6. ENVASADO Y CONSERVACIÓN**

**6.1** El producto deberá envasarse en recipientes que salvaguarden la calidad higiénica, nutricional y organoléptica del producto final.

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

#### **7. PESOS Y MEDIDAS**

##### **7.1 LLENADO DEL ENVASE**

###### **7.1.1 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.

#### **8. ETIQUETADO**

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

##### **8.1 NOMBRE DEL PRODUCTO**

El nombre del alimento será “*Tahina*”.

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

---

<sup>2</sup> Por finalizar.