

NORMA DEL CODEX PARA LOS GUIANTES (ARVEJAS) CONGELADOS RÁPIDAMENTE CODEX STAN 41-1981

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplicará a los guisantes (arvejas) congelados rápidamente de la especie *Pisum sativum* L., según se definen a continuación, y que se venden para el consumo directo sin una ulterior elaboración, excepto la clasificación por tamaños, o un nuevo envasado si fuese necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que se destina a una ulterior elaboración, o para otros fines industriales.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Se entiende por guisantes (arvejas) congelados rápidamente el producto preparado con semillas de guisantes (arvejas) frescos, limpios, sanos, enteros e inmaduros que han sido lavados y escaldados suficientemente para lograr una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización, y que se ajusten a las características de la especie *Pisum sativum* L.

2.2 Definición del proceso

Se entiende por guisantes (arvejas) congelados rápidamente, el producto sometido a un proceso de congelación con un equipo apropiado y que cumple las condiciones que se estipulan a continuación. Este proceso de congelación deberá efectuarse de tal forma que la zona de temperatura de cristalización máxima se pase rápidamente. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que, una vez lograda la estabilización térmica, la temperatura del producto en el centro térmico no haya descendido a -18°C (0°F). Está autorizada la práctica admitida de envasar de nuevo los productos congelados rápidamente en condiciones controladas.

2.3 Práctica de manipulación

El producto deberá ser manipulado en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución hasta el momento de la venta final inclusive. Se recomienda que durante el almacenamiento, transporte, distribución y venta al por menor se manipule el producto de conformidad con las disposiciones establecidas en el Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976).

2.4 Presentación

2.4.1 Tipos

2.4.1.1 Podrá emplearse cualquier variedad adecuada de guisantes (arvejas).

2.4.1.2 El producto deberá presentarse como "guisantes (arvejas)" o podrá presentarse como "gui-santes (arvejas) de grano rugoso", siempre que satisfagan las características organolépticas y analíticas del tipo de que se trate, por ejemplo: "Kelvedon Wonder", "Dark Skin Perfection" y otros.

2.4.2 Clasificación por tamaños

2.4.2.1 Los guisantes (arvejas) congelados rápidamente, de ambos tipos, podrán presentarse clasificados o no clasificados por tamaños.

2.4.2.2 Cuando los guisantes (arvejas) se clasifiquen por tamaños, deberán ajustarse a uno de los dos sistemas siguientes de especificaciones para la denominación de los tamaños.

Especificaciones A de tamaños

Denominación del tamaño	Dimensión del orificio circular del tamiz en mm
Pequeños	hasta 8,75
Medianos	hasta 10,2
Grandes	mayores de 10,2

Especificaciones B de tamaños

Denominación del tamaño	Dimensión del orificio circular del tamiz en mm
Extra pequeños	hasta 7,5
Muy pequeños	hasta 8,2
Pequeños	hasta 8,75
Medianos	hasta 10,2
Grandes	mayores de 10,2

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Ingredientes facultativos

3.1.1 Azúcares (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, fructosa, jarabe de glucosa y jarabe de glucosa deshidratada).

3.1.2 Sal.

3.1.3 Condimentos, tales como especias y hierbas aromáticas.

3.2 Factores de calidad

3.2.1 Características organolépticas y otras

3.2.1.1 El producto deberá ser de color verde, razonablemente uniforme, según la variedad; entero, limpio, prácticamente exento de materias extrañas; exento de cualquier sabor u olor extraño, y prácticamente exento de daños causados por insectos o enfermedades.

3.2.1.2 El producto tendrá un sabor normal, teniendo en cuenta cualesquiera aderezos o ingredientes que se hayan añadido.

3.2.2 Características analíticas

El contenido de sólidos insolubles en alcohol, determinado por el método que se especifica en los textos relevantes del Codex sobre métodos de análisis y muestreo, no deberá ser mayor:

para los guisantes (arvejas) - de 23% m/m

para los guisantes (arvejas)
de grano rugoso - de 19% m/m

3.3 Definición de defectos

3.3.1 *Guisantes (arvejas) amarillentos* - guisantes (arvejas) amarillos o blancos, pero comestibles (es decir, que no estén agrios ni podridos).

3.3.2 *Guisantes (arvejas) defectuosos* - guisantes (arvejas) ligeramente manchados o moteados.

3.3.3 *Guisantes (arvejas) muy defectuosos* - guisantes (arvejas) que están duros, arrugados, moteados, descoloridos o dañados en cualquier otra forma, en grado tal que su aspecto o su calidad comestible estén gravemente afectados. Se incluyen también los guisantes (arvejas) comidos por gusanos.

3.3.4 *Fragmentos de guisantes (arvejas)* - trozos de guisantes (arvejas), cotiledones separados o individuales, aplastados, cotiledones parciales o rotos y pieles sueltas, pero no están comprendido los guisantes (arvejas), intactos, con las pieles desprendidas.

3.3.5 *Materias vegetales extrañas (MVE)* - filamentos, trozos de hojas o vainas de plantas de guisantes (arvejas) o cualquier otra materia vegetal como, por ejemplo, fragmentos de cápsulas de amapolas o cardos.

3.4 Tolerancias para los defectos

El producto terminado, basándose en una muestra de 500 gramos, no deberá tener más de los siguientes defectos:

3.4.1	Guisantes (arvejas) amarillentos	2% m/m
3.4.2	Guisantes (arvejas) defectuosos	5% m/m
3.4.3	Guisantes (arvejas) muy defectuosos	1% m/m
3.4.4	Fragmentos de guisantes (arvejas)	12% m/m
3.4.5	MVE	0,5% m/m, pero sin exceder de 12 cm ² de superficie

3.5 Tolerancias para la clasificación por tamaños

Cuando los guisantes (arvejas) se hallen clasificados por tamaños, el producto deberá contener, al menos, un 80 por ciento, en número o en masa, de guisantes (arvejas) del tamaño declarado o de un tamaño menor. No deberá contener ningún guisante (arveja) de tamaño superior a los de los dos tamaños mayores siguientes, ni más del 20 por ciento, en número o en masa, de los dos tamaños mayores siguientes, si los hubiere. No más de una cuarta parte de los guisantes (arvejas), en número o en masa, deberán ser de tamaño igual al mayor de los dos tamaños siguientes.

3.6 Clasificación de "unidad defectuosa"

Toda unidad de muestra, tomada de conformidad con un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5, (véase textos relevantes del Codex sobre métodos de análisis y muestreo), deberá considerarse "defectuosa" cuando se presenten cualesquiera de los defectos enumerados en 3.3 en una cantidad mayor del doble de la cantidad de la tolerancia especificada para cada defecto, según se enumeran en 3.4, o si el total de 3.4.1 a 3.4.4 inclusive excede de 15% m/m.

3.7 **Aceptación del lote**

Todo lote se considerará aceptable cuando el número de unidades "defectuosas", según se especifican en 3.6, no sea mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5. (Véase textos relevantes del Codex sobre métodos de análisis y muestreo).

4. **ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Dosis máxima

Sustancias aromáticas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos, excepto los que se sabe que representan un riesgo de toxicidad ¹	Limitada por las BPF
--	----------------------

5. **HIGIENE**

5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se pre-pare y manipule de conformidad con las secciones correspondientes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969), y con los demás Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean aplicables para este producto.

5.2 En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de sustancias objetables.

5.3 Analizado con métodos adecuados de muestreo y examen, el producto:

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud;
- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- no deberá contener, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, ninguna sustancia originada por microorganismos.

6. **ETIQUETADO**

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 **Nombre del alimento**

El nombre del producto comprenderá únicamente:

6.1.1 La denominación "guisantes (arvejas)", con la excepción de que, cuando los guisantes (arvejas) se presenten con arreglo a lo dispuesto en 2.4.1.2 su designación deberá ser "guisantes (arvejas) de grano rugoso", o la descripción equivalente empleada en el país en que haya de venderse el producto. Las palabras "congelados rápidamente" deberán figurar también en la etiqueta, pero podrá utilizarse el término "congelados"² en los países donde dicho término se emplee habitualmente para describir el producto elaborado de acuerdo con la subsección 2.2 de esta norma.

6.1.2 Deberá indicarse, cuando se haya añadido una sustancia aromática o un ingrediente característico, "Con x", según corresponda.

¹ Aprobados provisionalmente.

² "Congelados" (frozen): en algunos países de habla inglesa se usa este término en lugar de la expresión "congelados rápidamente" (quick frozen).

6.1.3 Cuando se indique el tamaño deberán especificarse, o bien las dimensiones de la malla del tamiz o las palabras: "extra pequeños", "muy pequeños", "pequeños", "medianos" o "grandes", según corresponda.

6.2 Requisitos adicionales

En los envases para la venta al por menor se darán instrucciones para la conservación y descongelación del producto.

6.3 Producto envasado a granel

Cuando se trate de guisantes (arvejas) congelados rápidamente envasados a granel, la información exigida en los apartados anteriores deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañen, salvo que en el envase deberán figurar el nombre del alimento acompañado de las palabras "congelado rápidamente" (el término "congelado" podrá utilizarse en aquellos países en que dicho término se emplee habitualmente para describir el producto elaborado de conformidad con la subsección 6.1.1 de esta norma) y el nombre y la dirección del fabricante o envasador.

7. ENVASADO

El envase que se utilice para los guisantes (arvejas) congelados rápidamente deberá proteger las características organolépticas y de calidad del producto; proteger el producto contra la contaminación bacteriológica y de otra índole (incluida la contaminación producida por el material empleado para el envasado); proteger el producto contra la pérdida de humedad, deshidratación y, cuando sea apropiado, contra las pérdidas, en la medida en que tecnológicamente sea posible; y no transmitir al producto ningún olor, sabor, color, ni ninguna otra característica extraña.

8. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase textos relevantes del Codex sobre métodos de análisis y muestreo.