

**NORMA DEL CODEX
PARA LA SEMOLA Y LA HARINA DE TRIGO DURO
CODEX STAN 178-1991 (Rev. 1 - 1995)**

El Apéndice de esta norma contiene disposiciones que no habrán de aplicarse conforme al sentido de las disposiciones sobre aceptación que figuran en la sección 4.A I) b) de los Principios Generales del Codex Alimentarius.

1. AMBITO DE APLICACION

1.1 La presente Norma se aplica a la sémola de trigo duro, incluyendo la sémola integral de trigo duro, y la harina de trigo duro para el consumo humano directo, elaboradas con trigo duro (*Triticum durum* Desf.), que han sido preenvasadas y están listas para la venta al consumidor o están destinadas a su uso en la elaboración de otros productos alimenticios.

1.2 No se aplica:

- a ningún producto elaborado con trigo común (*Triticum aestivum* L.) o trigo ramificado (*Triticum compactum* Host.), o combinaciones de ambos o combinaciones de estos trigos con trigo duro (*Triticum durum* Desf.)
- a la harina o sémola de trigo duro destinada a uso industrial no alimenticio o para piensos.

2. DESCRIPCION

2.1 Definición de los productos

Por **sémola y harina de trigo duro** se entiende los productos elaborados con granos de trigo duro (*Triticum durum* Desf.) por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa la mayor parte del salvado y del germen, y el resto se muele hasta darle un grado adecuado de finura. La sémola integral de trigo duro se prepara mediante un procedimiento de molienda similar, pero se conserva el salvado y parte del germen.

3. COMPOSICION ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Factores de calidad - Generales

3.1.1 La sémola y la harina de trigo duro, así como todas las sustancias nutritivas que se agreguen, deberán ser inocuas y apropiadas para el consumo humano.

3.1.2 La sémola y la harina de trigo duro deberán estar exentas de sabores y olores extraños y de insectos vivos.

3.1.3 La sémola y la harina de trigo duro deberán estar exentas de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

3.2 Factores de calidad - Específicos

3.2.1 **Contenido de humedad** 14,5% m/m máximo

Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento,

deberían requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a los gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país.

4. CONTAMINANTES

4.1 Metales pesados

La sémola y la harina de trigo duro deberán estar exentas de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

4.2 Residuos de plaguicidas

La sémola y la harina de trigo duro deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

4.3 Micotoxinas

La sémola y la harina de trigo duro deberán ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 2-1985, Codex Alimentarius Volumen 1B), y otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean pertinentes para este producto.

5.2 En la medida de lo posible, con arreglo a las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

5.3 Cuando se analice mediante métodos apropiados de muestreo y análisis, el producto:

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

6. ENVASADO

6.1 La sémola y la harina de trigo duro deberán envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto.

6.2 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.

6.3 Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados.

7. ETIQUETADO

Además de los requisitos de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991, Codex Alimentarius, Volumen 1A) deberán aplicarse las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del producto

7.1.1 El nombre del producto que deberá aparecer en la etiqueta será "sémola de trigo duro", "sémola integral de trigo duro" o "harina de trigo duro".

7.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre que tal marca sea claramente identificable con los documentos que acompañen al envase.

8. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

APENDICE

En los casos en que figure más de un límite de factor y/o método de análisis se recomienda encarecidamente a los usuarios que especifiquen el límite y método de análisis apropiados.

FACTOR/DESCRIPCION	LIMITE	METODO DE ANALISIS
CENIZA <ul style="list-style-type: none"> · sémola de trigo duro · sémola integral de trigo duro · harina de trigo duro 	<ul style="list-style-type: none"> Máx.: 1,3% referido al producto seco Máx.: 2,1% referido al producto seco Máx.: 1,75% referido al producto seco 	AOAC 923.03 (Método del Tipo I) - o - ISO 2171 (1980) - Cereales, legumbres y productos derivados - Determinación de la ceniza - Método B-550°C a peso constante
PROTEINA (N x 5,7) <ul style="list-style-type: none"> · sémola de trigo duro · sémola integral de trigo duro · harina de trigo duro 	<ul style="list-style-type: none"> Mín.: 10,5% referido al producto seco Mín.: 11,5% referido al producto seco Mín.: 11,0% referido al producto seco 	ICC 105/1 - Método de determinación de la proteína bruta en cereales y productos a base de cereales para alimentos de consumo humano y para piensos, utilizando catalizador de selenio/cobre (Método del Tipo I) - ó - ISO 1871:1975
SUSTANCIAS NUTRITIVAS <ul style="list-style-type: none"> · vitaminas · minerales · aminoácidos 	De conformidad con la legislación del país en que se vende el producto	No se ha definido ningún método
TAMAÑO DE LA PARTICULA <ul style="list-style-type: none"> · sémola de trigo duro · harina de trigo duro 	<ul style="list-style-type: none"> Máx.: El 79% deberá pasar a través de gasa de seda de 315 micras o de un tamiz textil sintético Mín.: El 80% deberá pasar a través de gasa de seda de 315 micras o de un tamiz textil sintético 	No se ha definido ningún método