



FORTALECIENDO LA CALIDAD EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

Presentación de Guía 113:2022

GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP- CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

Sayira Sato R.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

1. Objeto y Campo de Aplicación

El campo de aplicación de esta Guía de Interpretación Peruana recae sobre las especificaciones establecidas para el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares, brindando explicaciones necesarias e información que facilite su entendimiento y la aplicación práctica de los requisitos establecidos en la NTP-CODEX STAN 105:2018.

2. Consideraciones Preliminares

2.1 Alcance

El alcance de esta Guía de Implementación Peruana está circunscrito exclusivamente a la NTP-CODEX STAN 105:2018. NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES;.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

3. Términos y definiciones

Ácido

Desde el punto de vista químico es sustancia capaz de liberar iones de hidrógeno (H^+) en una solución. Se considera también ácido a aquella sustancia que puede recibir un par de electrones.

Álcali o base

En cuanto a la base, esta se considera como una sustancia capaz de disociar iones de hidróxido (OH^-) en una solución. Se considera también base a aquellas sustancias capaces de donar un par electrones.

Alcalinización

Proceso que disminuye la cantidad de ácido en una solución (para fines de esta Guía, en el licor de cacao y torta).

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

Aditivo alimentario

Cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al alimento con fines tecnológicos (incluidos los organolépticos) en sus fases de producción, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento.

Calidad

Grado en el que un conjunto de características cumple con los requisitos.

Código SIN

Es el sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (SIN). Es un sistema de denominación armonizado para aditivos alimentarios como alternativa al uso del nombre específico. La incorporación en el SIN no implica la aprobación por el Codex del uso como aditivo alimentario.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

Edulcorante

Es un aditivo alimentario que proporciona dulzura a los alimentos.

Emulsionantes

Aditivos alimentarios que forman o mantienen una emulsión uniforme de dos o más fases en un alimento. Se les utiliza por sus funciones tecnológicas como emulsionantes, plastificantes, agentes dispersantes, agentes tensoactivos, inhibidores de la cristalización, agentes correctores de la densidad (de los aceites aromatizantes en las bebidas), estabilizadores de una suspensión, agentes enturbiadores.

Extracto seco / Materia seca

Extracto obtenido después de la desecación y extracción total del agua que lo acompaña.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

Extracción

Procedimiento realizado para separar un componente o un grupo de componentes de una mezcla compleja generalmente por la acción de un solvente en forma selectiva desde una mezcla (sólida o líquida) hacia una fase líquida.

Número E

Código que se utiliza para la identificación de los aditivos alimentarios en la Unión Europea. Los aditivos alimentarios están siempre incluidos en las listas de ingredientes de los productos alimenticios en los que se utilizan. Las etiquetas de los productos deben identificar tanto la función del aditivo en el producto alimenticio acabado (por ejemplo, colorante, conservante) como la sustancia específica utilizada, haciendo referencia al número E que corresponda o a su nombre (por ejemplo, E 415 o goma xantana).

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

Regulador de acidez

Aditivos alimentarios que controlan la acidez o alcalinidad de un alimento. Se les utiliza por sus funciones tecnológicas como reguladores de acidez, ácidos, acidificantes, álcalis, bases, soluciones reguladoras, agentes reguladores, agentes de regulación del pH.

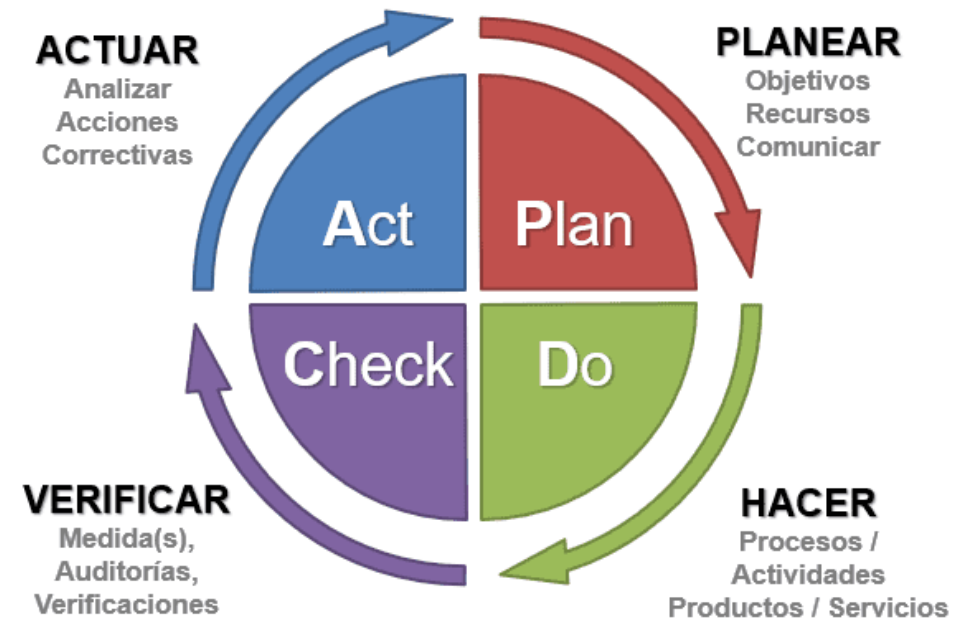


PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

4. Metodología para la implementación El Ciclo de Mejora Continua o Ciclo de Deming



Ciclo de Deming - PDCA



PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

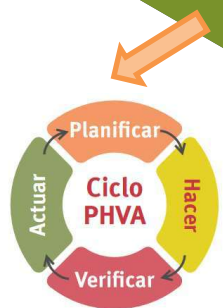
Ejemplo de aplicación del Ciclo de Mejora Continua:

Compra de maquinaria para el prensado del cacao

Se desea utilizar maquinarias para hacer un prensado a mayor volumen ya que el prensado tradicional permite procesar el cacao solo en pequeñas cantidades.

1. Planificar

En base a lo que se quiere lograr (objetivos), se buscan proveedores de maquinarias de prensado de cacao y se solicitan cotizaciones y fichas técnicas. Con el equipo de personas que actualmente ejecutan el prensado, se discute cuál de las máquinas sería más adecuado comprar de acuerdo a lo que esperan obtener (volumen de prensado, capacidad de su uso por día, eficiencia de! equipo); se evalúan costos, tamaños, servicio técnico, soporte técnico, costos de fletes y condiciones de acuerdo a la región del país donde se encuentran y otros factores de importancia. Finalmente, se selecciona el equipo. También se evalúa el momento adecuado para la compra.



PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

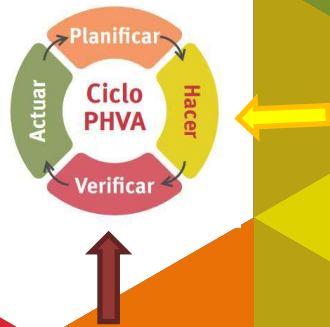
Ejemplo de aplicación del Ciclo de Mejora Continua:

2. Hacer

Se procede al cambio de máquina y capacita al personal en su uso técnico. Se instala en el lugar seleccionado.

3. Verificar

Se pone el equipo en funcionamiento. Se realizan diferentes controles para ver si el equipo responde respecto a lo planificado, se verifica: que el prensado del cacao es adecuado, si la maquina es fácil de manejar por el equipo operario responsable, si funciona de acuerdo a lo comprometido por la empresa que la vendió y si se adecua a las condiciones de clima entre otras condiciones propias del lugar de fabricación, si el rendimiento es el esperado, si no se sobrecalienta el equipo entre otros factores. Se registran los datos y los ajustes realizados.



PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

Ejemplo de aplicación del Ciclo de Mejora Continua:

El grupo de trabajo se cuestiona constantemente si el equipo (maquina) funciona de acuerdo a lo esperado y si se encuentran conformes con el desempeño del equipo v de los operarios.

4. Actuar

Se evalúa toda la información recopilada en la etapa anterior y se ve si el equipo responde de acuerdo a lo esperado, se determinan las causas de posibles fallas y se realizan ajustes necesarios. De acuerdo a lo aprendido se plantean acciones preventivas para evitar fallos futuros y finalmente si todo esta bien se empieza a utilizar el equipo nuevo permanentemente.

Si hubiesen fallas en el equipo se evalúa un cambio de acuerdo a los términos de la garantía o modificaciones técnicas, en este caso se inicia nuevamente el ciclo (se regresa a la etapa 1 “planificar”).



PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

¿Cómo utilizar esta Guía de Implementación Peruana?

Subcapítulo
de la norma
Técnica
Peruana

1. *Ámbito de aplicación*

Esta Norma Técnica Peruana se aplicará al chocolate y los productos de chocolate destinados al consumo humano y descrito en el capítulo 2. El chocolate y los productos de chocolate deben ser preparados a partir de cacao o derivados del cacao con azúcares y podrán contener edulcorantes, productos lácteos, sustancias aromatizantes y otros ingredientes alimentarios.

5. Contenido armonizado con la NTP-CODEX CXS 87:2017 (revisada el 2022)⁵²

5.1. *Ámbito de Aplicación*

Cuando se habla de "Ámbito de aplicación" de una Norma Técnica Peruana se refiere a todos aquellos productos, procesos o servicios para los cuales aplica la Norma Técnica Peruana que se está utilizando. En este caso, la NTP-CODEX CXS 87:2017 (revisada el 2022)⁵² sólo puede ser usada para establecer los requisitos de composición, higiene, almacenamiento y análisis de los chocolates y productos de chocolate, destinados a la transformación o venta directa al consumidor.

A lo largo de la NTP y de esta Guía de Implementación Peruana, se detalla qué ingredientes puede contener tanto el chocolate como los productos del mismo, a partir de qué materia prima se pueden preparar y los límites de uso de los componentes para su elaboración.

Los chocolates y productos de chocolate deben ser preparados a partir de cacao o derivados del cacao con azúcares, pero pueden contener productos lácteos y aromatizantes entre otros ingredientes. Las cantidades permitidas de los ingredientes se detallan en esta Norma y

Contenido
explicativo

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

¿Qué es una “Nota Nacional”?

- El proceso de opción de Normas no permite cambios estructurales en las normas adoptadas.
- Las Notas nacionales apoyan a la comprensión de los textos (utilidad solo para el país que adopta).
- Aclaraciones de producto, de uso, de nombre, de reglamentación, entre otros.



PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

5. Contenido armonizado con la NTP-CODEX STAN 105:2018

“Objeto”

Se hace referencia a la razón de ser de este documento (definir y establecer requisitos para la Pasta de cacao (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao)

“Ámbito de aplicación”

Se refiere a todos aquellos productos, procesos o servicios para los cuales aplica la Norma Técnica Peruana que se está utilizando, es decir, la elaboración de pasta de cacao o licor de cacao/chocolate y torta de cacao, destinadas al uso en la fabricación de productos de cacao y chocolate o para venta directa al consumidor.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

5.2 Descripción

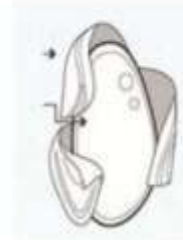
5.2.1 Pasta de cacao (licor de cacao / chocolate)

Norma técnica

La pasta de cacao o licor de cacao/chocolate es el producto obtenido del cacao sin cáscara ni germen que se obtiene de granos de cacao de calidad comercializable, que ha sido limpiado y liberado de la cáscara del modo técnicamente más completo posible, sin quitar ni añadir ninguno de sus elementos constituyentes.

Contenido Explicativo

Para obtener la pasta de cacao o licor de cacao o licor de chocolate es necesario que el grano de cacao utilizado se encuentre sin cáscara y sin germen (lo más limpio posible) y luego sea molido.



Grano de cacao sin cáscara y germen



Pasta de cacao

Molienda (pueden pasarse varias moliendas)

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

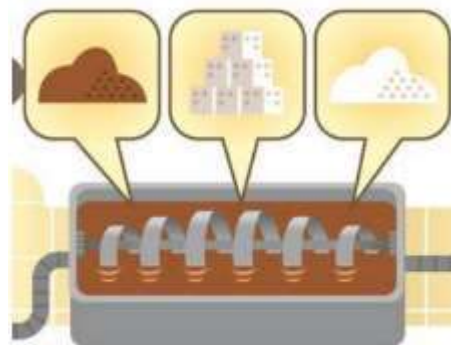
5.2.2 Torta de cacao

Norma técnica

La torta de cacao es el producto obtenido por eliminación total o parcial de la grasa del cacao sin cáscara ni germen o de la pasta de cacao.

Contenido Explicativo

Una vez obtenida la pasta de cacao se somete a un proceso de prensado para poder separar la materia grasa. Producto de esta separación se obtiene la manteca de cacao y la torta de cacao desgrasada (de la torta de cacao se obtendrá el cacao en polvo).



PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

5.3 Composición esencial y factores de calidad

5.3.1 Pasta de cacao (licor de cacao/chocolate) cáscara de cacao y germen

Norma técnica

Cáscara de cacao y germen

5 % m/m como máximo, referido al extracto seco magro o 1,75 % como máximo, calculado en base libre de álcalis (para la cáscara de cacao solamente).

Manteca de cacao

47 % - 60 % m/m 3.2

Cáscara de cacao y germen

5 % m/m como máximo, referido al extracto seco magro o 4,5 % como máximo, calculado en base libre de álcalis (para la cáscara de cacao solamente).

Contenido Explicativo

La pasta de cacao (licor de cacao/chocolate) es producto de la molienda del grano de cacao, por lo tanto, ésta puede aún contener algunos residuos de cascarilla y germen que, a su vez, pasarían a ser parte de la pasta de cacao, lo cual no es deseable. La Norma Técnica Peruana establece una cantidad máxima que puede tener la pasta de cacao de cascarilla y germen que es de 5 % . Esta cantidad de residuos se calcula en el extracto seco magro, es decir, se calculan sin considerar la humedad que contiene la pasta de cacao desgrasada.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

Contenido máximo cáscara y manteca de cacao en la pasta de cacao



PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

¿Cómo se interpreta 5 % m/m como máximo de cáscara y germen?

De un todo o un total de 100 gramos (100 g), podría contener como máximo 5 gramos (5 g) de cáscara y germen. La m/m significa “masa sobre masa”, en este caso gramos sobre gramos (gramos de pasta de cacao y gramos de cáscara más germen). Recordar que la masa (m) es una magnitud fundamental cuya unidad es el kilogramo (kg). El gramo[27] es una unidad de masa, que equivale a la milésima parte de un (01) kilogramo. No confundir el símbolo “m” aquí utilizado que representa la “masa” con la magnitud de distancia que es el metro (m).

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

5.4 Aditivos alimentarios

5.4.1 Reguladores de acidez y emulsionantes

Norma técnica

Es aceptable el uso de los reguladores de la acidez y emulsionantes de acuerdo con las Tablas 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).

Contenido Explicativo

Los **reguladores de acidez** se utilizan para modificar el pH en este caso de la pasta de cacao (licor de cacao/chocolate) y de la torta de cacao. El efecto de su uso se puede ver tanto en aspectos tecnológicos (propios del proceso de fabricación) como en aspectos sensoriales (olor, sabor, textura, color, otros). En el caso de la pasta de cacao (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao, se agrega una sustancia reguladora de acidez para regular los cambios de pH .

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

5.4 Aditivos alimentarios

5.4.1 Reguladores de acidez y emulsionantes

Norma técnica

Es aceptable el uso de los reguladores de la acidez y emulsionantes de acuerdo con las Tablas 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).

Contenido Explicativo

Los **emulsionantes** más usados son las lecitinas y polirricinoleato de poliglicerol (PGPR) que se usan en proporciones muy pequeñas (0,1 % y 0,3 % respecto al peso total de la mezcla) teniendo efectos importantes en las propiedades de la manteca de cacao y el licor de cacao (sobre todo si es bajo en grasa) evitando que la masa se vuelva más viscosa – espesa o que el licor de cacao pierda el brillo en poco tiempo).

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

5.4 Aditivos alimentarios

5.4.2 Aromatizantes

Norma técnica

Los aromatizantes que se utilizan en los productos regulados por esta NTP deberán acatar las Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008). Sólo están permitidos los aromatizantes que no imiten los aromas del chocolate o la leche, con Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).

Contenido Explicativo

Los **aromatizantes** en general se clasifican como naturales, idénticos a los naturales y sintéticos o artificiales. Su uso es opcional. En estas categorías se pueden encontrar los diversos aditivos que se encuentran en el mercado. La tendencia es preferir los aromatizantes naturales ya que son compatibles con los productos de etiqueta Clean Label.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

5.4 Aditivos alimentarios

Restricciones de uso de aditivos

En el caso de la pasta (licor) y torta de cacao **NO SE PUEDE USAR CUALQUIER ADITIVO ALIMENTARIO**, sólo aquellos que están contenidos en la Norma CODEX CXS 192, 1995 Norma General para los aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 05.1.1. Mezclas de cacao en polvo y cacao en pasta/Torta de cacao.

Sólo se pueden utilizar los aromatizantes mencionados en la CXG 66-2008. **DIRECTRICES PARA EL USO DE AROMATIZANTES**, la cual regula su uso.

LOS AROMATIZANTES QUE NO ESTÁN PERMITIDOS SON AQUELLOS QUE IMITAN LOS AROMAS DE CHOCOLATE O LA LECHE para evitar engañar al consumidor. Estos aromas, deben provenir de los ingredientes que conforman al producto.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

5.5 Higiene

Norma técnica

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente NTP se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos, (CXC 1-1969), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list.standards/es/>

Contenido Explicativo

- Especial énfasis en la higiene al igual que todas las Normas Técnica Peruanas de cacao.
- Es recomendable revisar las Normas del Codex Alimentarius mencionadas relativas a la higiene (CXC 1-1969, entre otras).
- Las particularidades de las medidas de higiene que debe considerar cualquier productor depende de las características de sus instalaciones, de las características de su maquinaria y equipos, el ambiente, el personal.
- Deben tomar en consideración la reglamentación nacional vigente.
- NTP 107.310:2021 CACAO Y DERIVADOS. Buenas prácticas de manufactura. 1ª Edición

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

Tener presente ...

El cumplimiento de la Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano es de carácter obligatorio por ser parte de la Reglamentación peruana. Esta Norma Sanitaria nos indica los límites en que ciertos microorganismos pueden estar presentes en determinado tipo de producto de acuerdo a su clasificación por tipo de alimento.



PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

5.6 Etiquetado

5.6.1 Nombre del alimento

Norma técnica

Nombre del alimento

El nombre que se emplee para describir el producto definido en el subcapítulo 2.1 y que satisface lo dispuesto en el subcapítulo 3.1 de la NTP deberá ser: "pasta de cacao", "licor de cacao/chocolate", "chocolate no edulcorado" y "chocolate amargo".

Contenido Explicativo

"Nombre del alimento"
"Nombre del producto"
"Denominación del producto".

Puede ser:

"Pasta de cacao", "licor de cacao", "licor de chocolate", "chocolate no edulcorado" o "chocolate amargo".

OJO: De acuerdo al nombre del producto, se debe declarar su contenido de grasa.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

Nueva norma del etiquetado de alimentos

NUEVA NORMA DEL ETIQUETADO DE ALIMENTOS:

Los consumidores podrán disponer de más información, más clara y ordenada sobre la procedencia de los alimentos:



1 DETALLE DEL PAÍS DE ORIGEN DEL ALIMENTO. Es obligatorio cuando omitirlo pueda llamar a engaño al consumidor sobre el origen real del producto.

2 INFORMACIÓN CLARA Y PRECISA SOBRE EL INGREDIENTE PRIMARIO. Cuando se mencione el país de origen o el lugar de procedencia de éste, la información deberá ser precisa. Sin nombres inventados de regiones o zonas geográficas.

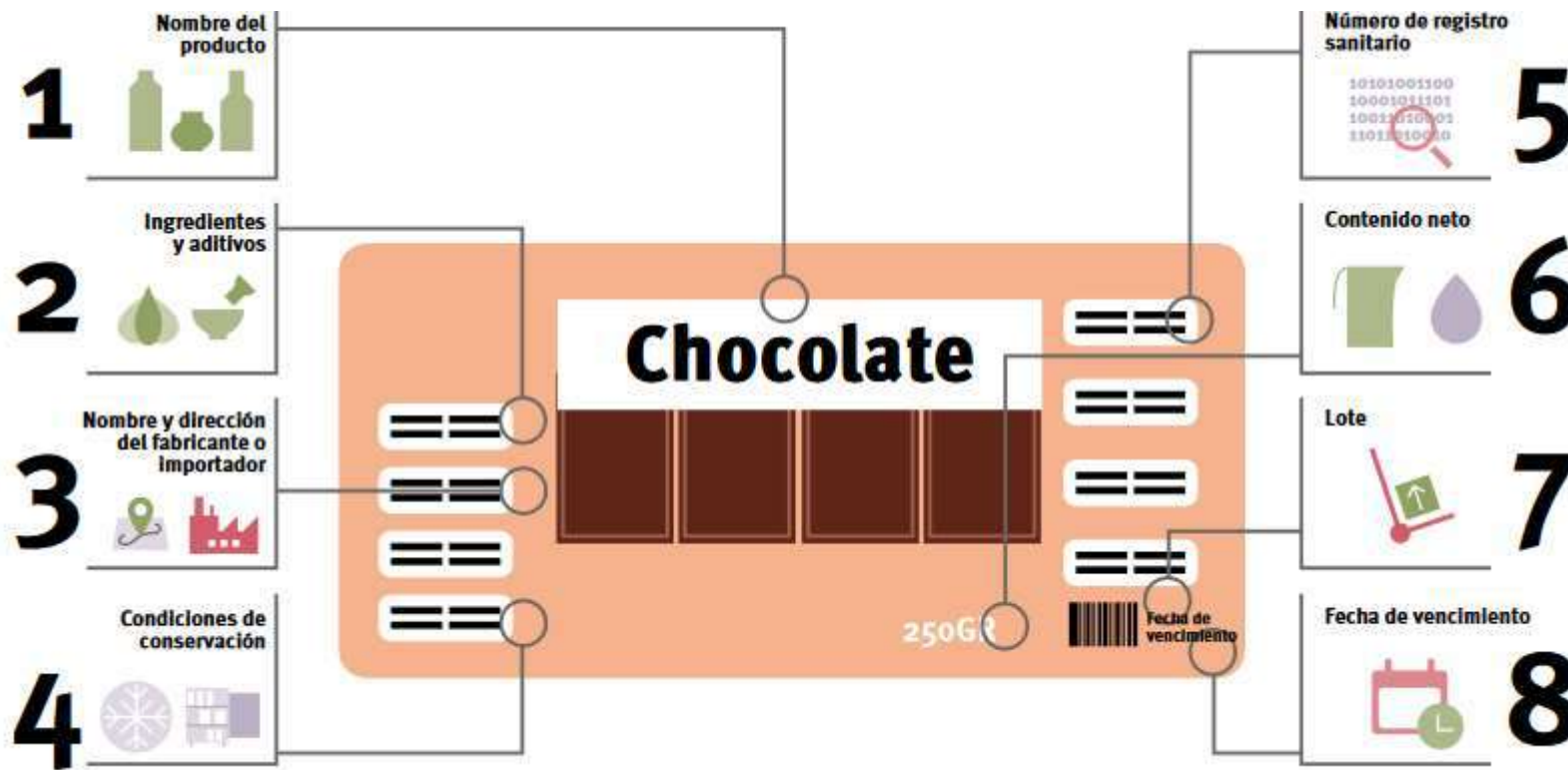


3 NO ESCONDER ALGUNOS DATOS. La información sobre la procedencia de los ingredientes tendrá que estar en el mismo campo visual que la información sobre el país de origen o lugar de procedencia del producto.

4 TAMAÑO DE LA LETRA. Igual o superior a 1,2 mm para garantizar su legibilidad.



PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO



PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

Contenido neto

También comúnmente llamado “Peso neto” (o cantidad neta”, “contenido neto”, “masa neta” o “volumen neto”, el último en caso de líquidos) es decir, el peso del producto únicamente, sin considerar el peso de ningún tipo de empaque o envase en el que esté contenido.

Lista de ingredientes

- Listado de los ingredientes utilizados, incluidos los aditivos con el código SIN (**S**istema **I**nternacional de **N**umeración de **A**ditivos **A**limentarios) que le corresponde.
- Mencionar todos los ingredientes por orden decreciente (de mayor contenido a menor contenido) de peso inicial (m/m) que se han agregado al producto en el momento de su fabricación.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

Registro sanitario

Permiso de la autoridad sanitaria (DIGESA). Esta otorgará al productor, de aprobarse los requisitos, un número de Registro Sanitario el cual debe colocarse en la etiqueta. Sin este número no debe comercializarse el producto.

Fecha de vencimiento (Fecha de caducidad)

Esto se declara de acuerdo a la vida útil estimada para el producto. Puede declararse con fechas directamente (día/mes/año) o colocarse frases como, por ejemplo: “Un mes después de la fecha de fabricación”. La vida útil de un producto no se coloca al azar ni tampoco se coloca el mismo que el de otros fabricantes, la vida útil se determina en el envase comercial considerando evaluar hasta cuando se mantienen intactas las características de un producto en aspecto físico, químico, sensorial y microbiológico.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

Instrucciones para el uso

Si se tiene alguna indicación especial para consumir o cómo usar la pasta de cacao (licor de cacao/ chocolate) y torta de cacao, estas deben colocarse en la etiqueta.

Condiciones de conservación o condiciones de almacenamiento

Se deben declarar las condiciones especiales o necesarias para que el producto no se deteriore (pasta de cacao, licor de cacao/ chocolate, chocolate no edulcorado y chocolate amargo) como por ejemplo: “conservar en un lugar fresco y seco”, evitar almacenar en contacto con productos de olores muy fuertes”, “evitar cambios bruscos de temperatura”, “almacenar a temperaturas entre los X °C a Y °C , entre otras recomendaciones.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

Nombre y dirección

Estos son los datos del fabricante que puede ser del productor o una empresa. La dirección a consignar es la dirección declarada en la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria - SUNAT. Si el centro de fabricación está en una dirección diferente a la de las oficinas administrativas, deben consignarse las dos direcciones una como dirección de fabricación y otra como dirección legal o fiscal.

Identificación del lote

Cada fabricante o productor tienen que tener identificadas sus producciones para poder realizar una adecuada trazabilidad al producto. Puede ser la misma fecha de fabricación u otro código que el productor o fabricante tenga asignado. En todo caso, el código a colocar en la etiqueta debe permitir al fabricante o productor identificar qué día se fabricó, qué ingredientes se utilizaron, cuánto se produjo ese día y a quién se vendió ese lote como datos principales.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

El sistema de octógonos

¿En qué casos se pondrán "alto en" en la etiqueta de alimentos y bebidas? Los alimentos procesados que superen los siguientes parámetros deberán incluir, dentro del octógono, el texto "alto en" seguido por "sodio", "azúcar" y "grasas saturadas".

Alimentos sólidos	Bebidas
Sodio Mayor o Igual a 400mg/100g	Sodio Mayor o Igual a 100mg/100ml
Azúcar Mayor o Igual a 10g/100g	Azúcar Mayor o Igual a 5g/100ml
Grasas saturadas Mayor o Igual a 6g/100g	Grasas saturadas Mayor o Igual a 3g/100ml

Grasas trans (según la norma vigente, el límite es 5g de ácidos grasos trans por 100g o 100ml de materia grasa).

Los alimentos procesados que superen los parámetros técnicos de las grasas trans deberán incluir el texto: "Evitar su consumo".

Cuando el producto tiene 2 a 3 advertencias referidas a sodio, azúcar o grasas saturadas, se considerará una sola leyenda: "Evitar su consumo excesivo", que se deberá ubicar al pie de los octogonos.

Si el producto contiene 4 advertencias referidas a sodio, azúcar, grasas saturadas y grasas trans, se colocarán ambas leyendas.



Los octogonos y colores
Los octogonos ya no serán de color rojo, sino de negro y blanco. La tipografía será Helvética LT Std-Bold.

Ubicación de las advertencias

Deberán ubicarse a la **zona superior derecha** de la cara frontal de la etiqueta y se mantendrán en todos los tamaños de la etiqueta.



En caso de que se requiera más de una advertencia, se adoptará el siguiente orden de derecha a izquierda de la etiqueta:

- 1 Alto en sodio
- 2 Alto en azúcar
- 3 Alto en grasas saturadas



Lo referido a grasas trans deberá ubicarse debajo, al lado derecho.

Figura 13: El sistema de Octógonos

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

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



PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUIA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

5.7 Método de análisis y muestreo

El muestreo

Norma técnica

Determinación de la cáscara de cacao

De conformidad con el método AOAC 968.10 y 970.23.

Determinación del contenido de grasas

De conformidad con el método AOAC 963.15 o IOCCC 14 (1972).

Determinación del plomo

De conformidad con el método AOAC 934.07.

Contenido Explicativo

Para llevar a un laboratorio a analizar un producto, lo más adecuado a realizar previamente una toma de muestra bajo un método de “muestreo”. El muestreo es una técnica usada en estadística para seleccionar u obtener una muestra representativa del lote a analizar. Existen diferentes tipos de muestreo, pero no está definido uno específico para la pasta/licor de cacao y la torta de cacao. Independientemente de la técnica de muestreo, se debe asegurar que la muestra sea representativa del lote.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

5.7.1 Determinación de la cáscara de cacao



El método a utilizar en laboratorio para determinar la cáscara de cacao presente en la pasta (licor de cacao/ chocolate) es el método AOAC 968.10[2] y el método AOAC 970.23 para recuento de piedras.

Se cuenta también con la Norma Técnica Peruana la NTP 107.307:2020 CACAO Y CHOCOLATE. Recuento de cascarillas de cacao en productos de cacao, método de ensayo cuyo antecedente es la norma AOAC 968.10.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

5.7.2 Determinación del contenido de grasas

El método a utilizar en laboratorio para determinar la grasa de cacao presente en la pasta (licor de cacao/ chocolate) es el método AOAC 963.15 o IOCCC 14 (1972), métodos recomendados para determinar el contenido total de grasa en productos del cacao; ambos son métodos gravimétricos basados extracción por Soxhlet (equipo).

En el Anexo de la NTP-CODEX CXS 141:2017 (revisada el 2022) se detallan las equivalencias de los métodos citados con NTP, tal es así que NTP 208.016 CACAO Y CHOCOLATE. Grasa en productos del cacao. Método de extracción por Soxhlet, es equivalente a la AOAC 963.15.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

Determinación del plomo



El método a utilizar en laboratorio para determinar el plomo presente en la pasta (licor de cacao/ chocolate) y en la torta de cacao es el método AOAC 934.07 (Plomo en alimentos. Método general de la ditizona). Este es un método que usa como principio la colorimetría (es también llamado método colorimétrico, es decir se basa en la medición de la intensidad del color y usa como sustancia de tinción a la ditizona). La NTP 208.037 PRODUCTOS DE CACAO. Determinación del contenido de plomo es equivalente a la AOAC 934.07[2] , que también puede ser usada.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

¿Por qué determinar plomo en la pasta o licor?

Existe una gran preocupación por la presencia de metales pesados en alimentos para consumo humano.

OMS: El plomo es una sustancia tóxica que se va acumulando en el organismo afectando a diversos sistemas del organismo, con efectos especialmente dañinos en los niños de corta edad. Se distribuye por el organismo hasta alcanzar el cerebro, el hígado, los riñones y los huesos y se deposita en dientes y huesos, donde se va acumulando con el paso del tiempo.



PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

Anexo A (Informativo)

Definición de ácidos y base de acuerdo a diferentes autores

	Ácido	Base
Definición	Un ácido es una sustancia que es capaz de liberar iones de hidrógeno H ⁺ en solución.	Una base es una sustancia capaz de disociar iones de hidróxido OH ⁻ en una solución.
Teoría de Arrhenius	Es una sustancia que libera iones de hidrógeno H ⁺ en solución acuosa.	Es una sustancia que disocia un anión hidróxido OH ⁻ en un medio acuoso.
Teoría Bronsted-Lowry	Son sustancias con la capacidad de donar o ceder protones (átomos de hidrógeno sin su electrón negativo: H ⁺).	Es una sustancia capaz de aceptar protones (H ⁺) en disolución.
Teoría de Lewis	Es una sustancia capaz de aceptar un par de electrones.	Es una sustancia que tiene la capacidad de donar o ceder electrones.
Propiedades	<ul style="list-style-type: none"> • Reaccionan con algunos metales. • Son conductores de corriente eléctrica. • Poseen sabor agrio (limón, por ejemplo). • Cambian el color del papel tornasol del azul al rojo. • Pueden destruir tejidos orgánicos. • Reaccionan con bases produciendo agua y sal. 	<ul style="list-style-type: none"> • No reaccionan con los metales. • En disolución, conducen corriente eléctrica. • Poseen sabor amargo (jabonoso, como el cloro o lejía). • Cambian el color del papel tornasol del rojo al azul. • En disolución, son deslizantes al tacto. • Reaccionan con los ácidos, produciendo agua y sal.
Nivel de pH	Inferior a 7.	Superior a 7.
Ejemplos	<ul style="list-style-type: none"> • Limones, naranjas y tomates. • Vinagre y vino. 	<ul style="list-style-type: none"> • Leche de magnesia. • Pasta dentífrica. • Lejía, jabón y otros detergentes. • Bicarbonato de sodio.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

Anexo B (Informativo) Tipos de aromatizantes

Los aromas se clasifican como naturales, idénticos a los naturales y sintéticos/artificiales.

Naturales

Se extraen de materias primas naturales mediante el empleo de métodos exclusivamente físicos, microbiológicos o enzimáticos. Ejemplo: la vanilina, obtenida de semillas de vainilla.

Idénticos a los naturales Naturales

Cuando la molécula del aroma es conocida, muchas veces es posible sintetizarla químicamente en laboratorio o en plantas industriales, reduciendo mucho su costo de producción. Los aromas así obtenidos se llaman idénticos a los naturales porque sus moléculas son iguales.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

Sintéticos o artificiales

Se consideran artificiales aquellos aromas que son modificados químicamente para mejorarlos. Ejemplo: la etilvanilina, sintetizada a partir de la vanilina, con potencia 4 a 5 veces mayor.

Ejemplos de ingredientes naturales con funciones aromatizantes

Hojas de plantas aromáticas

Hojas de plantas aromáticas: Apio, Romero, Angélica (raíz y semilla), Bergamota, Manzanilla, Cebolla de hoja, Cilantro (hojas), Curry, Hierba de limón, Hierbabuena, Estragón, Menta, Laurel, Albahaca, Orégano, Perejil, Salvia, Tomillo, Verbena.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

Especias y semillas (partes secas de cáscara, bayas, frutos, raíces y tallos de plantas)

Azafrán, Romero, Anís, Canela (Ceylán, China, Saigon), Cardamomo, Chili en polvo, Cilantro (semillas), Comino, Clavel, Cúrcuma, Jengibre, Sésamo, Mostaza (negra, marrón, blanco, amarillo), la nuez moscada, la amapola, la paprika, los pimientos (blanca, Cayena, de Jamaica, de Guinea, Negra, Roja, entre otros), Raíz fuerte, Urucu, Enebro.

Extractos naturales

Regaliz, Alfalfa, Vainilla, Brócoli, Cacao, Café, Manzanilla, Cáscara de naranja amarga, Castaña, Centeno, Cebada, Té, Achicoria, Cúrcuma, Ginseng, Guaraná, Limón, Nuez de cola, Pino, Ruibarbo, Zarzaparrilla.

Florales

Crisantemo, Flor de cerezo, Geranio, Hibisco, Jasmín, Lavanda, Mimosa, Rosa, Sabugueiro, Violeta.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

Anexo C

Lista de verificación de cumplimiento de la NTP-CODEX STAN 105:2018

Con el objetivo de garantizar los procesos y la obtención del alimento seguro concordante con el objetivo de la NTP-CODEX CXS 141:2017 (revisada el 2022) es preciso poder hacer uso de una herramienta de levantamiento de información por cada operación de los procesos; en ese sentido, la presente lista de verificación es un instrumento de soporte técnico de procesos y de evidencia y evidencia el cumplimiento de los requisitos de la NTP.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

Anexo C

Lista de verificación de cumplimiento de la NTP-CODEX CXS 141:2017 (revisada el 2022)

Datos: Nombre de la asociación o empresa:

Dirección del establecimiento:.....

Fecha de auditoría o inspección:

Hora de inicio:

Hora final:.....

PRESENTACIÓN DE GUÍA 113:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 141:2017 NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO / CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

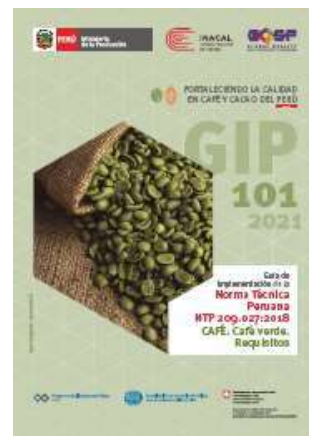
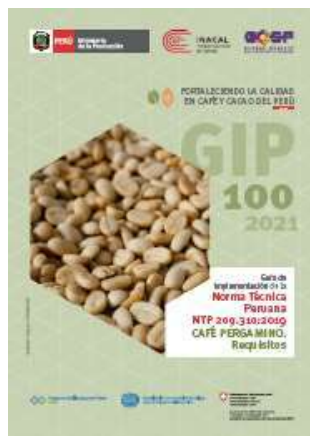
Anexo C

Lista de verificación para la aplicación de la guía de implementación de la NTP-CODEX CXS 141:2017 (revisada el 2022) NORMA PARA LA PASTA DE CACAO (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO

Capítulo de la NTP	Subcapítulo de la NTP	Criterios	Cumplimiento		
			Cumple (Sí)	No cumple (No)	No aplica (N/A)
1. Ámbito de aplicación		¿El producto elaborado se destina a fabricación de productos de cacao y chocolate?			
		¿El producto elaborado se destina a consumo humano directo?			
2. Descripción	2.1. Pasta de cacao (licor de cacao/chocolate) de cacao	¿El producto elaborado proviene del cacao sin cáscara ni germen que se obtiene de granos de cacao de calidad comercializable, que ha sido limpiado y liberado de la cáscara del modo técnicamente más completo posible, sin quitar ni añadir ninguno de sus elementos constituyentes?			
	2.2 Torta de cacao	¿El producto elaborado proviene de la eliminación total o parcial de la grasa del cacao sin cáscara ni germen o de la pasta de cacao?			
3. Composición esencial y factores de calidad	3.1. Pasta de cacao (licor de cacao/chocolate)	Cáscara de cacao y germen: ¿El contenido de cáscara de cacao y germen es 5 % m/m como máximo, referido al extracto seco magro			
		¿El contenido de cáscara de cacao y germen es 1,75 % como máximo, calculado en base libre de álcalis (para la cáscara de cacao solamente)?			

Guías de Implementación Peruana de Café

7 Guías
de Café



Todas las guías
son y serán
siempre de
**LIBRE
DISTRIBUCIÓN y
GRATUITAS**

Descárgalas en
nuestra web:
gosp Peru.org



Guías de Implementación Peruana de Cacao

10

Guías de Cacao



Todas las guías son y serán siempre de **LIBRE DISTRIBUCIÓN y GRATUITAS**

Descárgalas en nuestra web: gqssperu.org e





FORTALECIENDO LA CALIDAD EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

Síguenos en nuestro sitio web:

🌐 www.gqspperu.org

Y en nuestras redes sociales:

f facebook.com/gqspperu

🐦 twitter.com/gqspperu

in linkedin.com/company/gqspperu

📷 instagram.com/gqspperu

📺 youtube.com/gqspperu

🎵 tiktok.com/@gqspperu



FORTALECIENDO LA CALIDAD EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

Preguntas & Respuestas





FORTALECIENDO LA CALIDAD
EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

¡Gracias!

Sayira Sato R.