

NORDOM 67:8-002

CT67:8

Coordinadora: Carmen Brito

Manteca de cacao –Especificaciones

ANTEPROYECTO

Advertencia

Este documento no es una Norma Nacional NORDOM. Se distribuye para su revisión y comentarios. Está sujeto a cambios sin previo aviso y no puede ser referido como un Estándar Internacional.

Los destinatarios de este borrador están invitados a enviar, con sus comentarios, la notificación de cualquier derecho de patente relevante del que tengan conocimiento y proporcionar documentación de respaldo.

Índice

Prefacio	iii
1 Objeto y campo de aplicación.....	1
1.1 Objeto.....	1
1.2 Campo de aplicación.....	1
2 Referencias normativas.....	1
3 Términos y definiciones.....	1
4 Composición esencial y factores de calidad.....	2
4.1 Requisitos físico químicos.....	2
4.2 Requisitos microbiológicos.....	2
5 Higiene.....	2
6 Etiquetado.....	2
6.1 Nombre del producto	3
6.2 Etiquetado de los envases destinados a la venta al por mayor.....	3
7 Métodos de análisis y muestreo	3
Bibliografía	4

Prefacio

El Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL, es el organismo oficial que tiene a su cargo el estudio y preparación de las Normas Dominicanas, NORDOM, a nivel nacional. Es miembro de la Organización Internacional de Normalización, ISO, Comisión Internacional de Electrotécnica, IEC, Comisión del Codex Alimentarius, Comisión Panamericana de Normas Técnicas, COPANT, representando a la República Dominicana ante estos Organismos.

La Norma **NORDOM 67:8-002 Manteca de cacao. Especificaciones**, ha sido preparada por la Dirección de Normalización del Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL.

El estudio de la citada Norma estuvo a cargo del **Comité Técnico 67:8 Productos del cacao y el chocolate**, integrado por representantes de los Sectores de Producción, Consumo y Técnico, quienes iniciaron su trabajo tomando como base la norma **CODEX STAN 86-1981, Rev. 1-2001 Norma para la Manteca de Cacao**, de la cual partió la propuesta de Norma a ser estudiada en el comité.

Dicho documento fue aprobado como Anteproyecto de norma por el Comité técnico de Trabajo, en la reunión **No. 12** de **fecha 02 de octubre de 2018** para ser enviada a Encuesta Pública, por un período de 60 días.

Formaron parte del Comité Técnico, las entidades y personas naturales siguientes:

PARTICIPANTES

José Miguel
Angel Medina

Vania Arias

Carlos Rodríguez
Freddy Báez G,

Laura Fernández

Julio Hernández
Miriam Mejía

María Altagracia Tavárez
Emilia Encarnación

Rafael Cruz L.

Miguelina Garabito
Milagros Peralta de Campillo

Mariolis Castaños
Yudelka García

José Luis Guzmán
José L. Tejada
Yennysey Romero
Rhina Fortuna

Carmen Brito
Modesta B. Acosta

REPRESENTANTES DE

Munné S.R.L.

MERCASID

Consejo Nacional de Protección al Consumidor,
CONACONU

Ministerio de Industria y Comercio y Mipymes
MICM

Instituto Nacional de Protección de los Derechos del
Consumidor, (PROCONSUMIDOR)

Departamento. de Inocuidad Agroalimentaria DIA- MA

Cortés Hnos & Co. SAS

Laboratorio Nacional de Salud Pública, Dr. Defilló,
MISPAS

Laboratorio de Cacao, Departamento de Cacao,
Ministerio de Agricultura

Rizek Cacao, S.A.S.

Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL

Manteca de cacao –Especificaciones

1 Objeto y campo de aplicación

1.1 Objeto

Esta norma establece los requisitos que debe cumplir la manteca de cacao.

1.2 Campo de aplicación

Aplica exclusivamente a la manteca de cacao empleada como ingrediente en la fabricación de chocolate y productos de chocolate.

2 Referencias normativas

Los siguientes documentos se mencionan en el texto de tal manera que parte o todo su contenido constituye requisitos de este documento. Para las referencias con fecha, sólo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha, se aplica la última edición del documento referenciado (incluidas las enmiendas).

NORDOM 53, Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (Preenvasados).

NORDOM 767, Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos.

NORDOM CODEX STAN 192:2015, Norma general para los aditivos alimentarios.

NORDOM CODEX STAN 193:2017, Norma general para los contaminantes y toxinas presentes en los alimentos y piensos.

Método IUPAC (1987) 2.201, Determinación de los ácidos grasos libres.

Método IUPAC (1987) 2.401, Determinación de la materia insaponificable.

Método AOAC 934.07 o Método IUPAC (Pure&Appl. Chem., 63), Determinación de plomo.

3 Términos y definiciones

A los efectos de este documento, se aplican los siguientes términos y definiciones.

3.1

Manteca de cacao

Grasa característica del grano del cacao obtenida mediante el prensado hidráulico de la pasta o licor.

4 Composición esencial y factores de calidad

4.1 Requisitos físico químicos

Tabla - 1 Requisitos físico químicos

Requisitos fisicoquímicos	Límites	Método de análisis
Contenido en ácidos grasos libres (expresado como ácido oleico)	No más de una fracción de masa de 1,75%	IUPAC (1987) 2.201
Materia insaponificable	No más de una fracción de masa de 0,35%	IUPAC (1987) 2.401.

4.2 Requisitos microbiológicos

Tabla -2 Requisitos microbiológicos

Microorganismos	c	n	m	M	Métodos de análisis
Hongos	5	2	10	50	BAM Cap. 18
Levaduras	5	2	10	50	BAM Cap. 18
E. coli	5	0	Ausente		BAM Cap. 4
Salmonella	5	0	Ausente en 25 g		BAM Cap. 5/ ISO 6579-1

Donde:

n número de unidades de muestras que deben analizarse.

m Valor del parámetro microbiológico por debajo del cual el alimento no representa un riesgo para la salud.

M Valor del parámetro por encima del cual el alimento representa un riesgo para la salud

c Número máximo de unidades de muestras que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre m y M para que el alimento sea aceptable.

UFC unidades formadoras de colonias.

5 Higiene

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con la NORDOM 581 Principios Generales de Higiene de los Alimentos y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

6 Etiquetado

Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del producto

El producto será “Manteca de cacao”, salvo que podrá emplearse el nombre de “Manteca de cacao prensado” de conformidad con la descripción de este producto que aparece en el apartado 3.1.

6.2 Etiquetado de los envases destinados a la venta al por mayor

La información exigida en el apartado 6.1 de esta Norma y en el capítulo 5 de la NORDOM 53 Etiquetado General de los alimentos previamente envasados (preenvasados) ,4ta Rev. 2015 figurará en los envases o en los documentos que los acompañan, salvo que el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, del envasador, del distribuidor y/o del importador deberán aparecer en el envase.

7 Métodos de análisis y muestreo

7.1 Determinación de los ácidos grasos libres, De conformidad con el método IUPAC (1987) 2.201.

7.2 Determinación de la materia insaponificable. De conformidad con el método IUPAC (1987) 2.401.

7.3 Determinación del plomo. De conformidad con el método AOAC 934.07, o bien con el método IUPAC (Pure&Appl. Chem., 63).

Bibliografía

- [1] Norma para la manteca de cacao (Codex Stan 86-1981, Rev. 2001 Enm 2016)