



INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD

NORDOM 863

Edición: 1ra

Fecha de Aprobación: 2020-08-05

Coordinador: Carmen Brito

Norma Dominicana

Torta de cacao-Especificaciones

CORRESPONDENCIA. Esta norma es una adopción modificada del CODEX CXS 141-1983, Rev. 2001, Enms. 2014, 2016.

ICS: 67.140.30

Resolución: CTE-014-2020

Año de Publicación: 2020

Pág.: 9 **Grupo:** D

Prohibida su reproducción

NORDOM 863

CT: 67-8

Coordinadora: Carmen Brito

Torta de cacao –Especificaciones

NORMA DOMINICANA

Contenido

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.....	1
4.1 Requisitos físico químicos.....	1
4.1.1 Requisitos microbiológicos	2
5 Higiene.....	2
6 Contaminantes.....	2
6.1 Metales pesados	2
7 Etiquetado	2
7.1 Nombre del producto	3
7.2 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor	3
8 Métodos de análisis y muestreo	3
8.1 Determinación de la cáscara de cacao	3
8.2 Determinación del contenido de grasas.....	3
8.3 Determinación del plomo	3
8.4 Determinación del cadmio	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 863 Torta 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 Stan141-1983, Revisión 2001. Enm. 2016 Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao**, de la cual partió la propuesta de Norma a ser estudiada en el comité.

Dicha propuesta fue aprobada como Anteproyecto de norma por el Comité técnico de Trabajo, en la reunión **No. 16** de **fecha 13 de septiembre de 2019** para ser enviada a Encuesta Pública, por un período de 60 días desde el **30 de octubre 2019** al **28 de diciembre 2019**.

Finalizado este período, el Comité Técnico celebró la reunión **No. 17** de fecha **30 de diciembre de 2019** y decidió aprobarlo como Proyecto de Norma y recomendar a la Comisión Técnica de Expertos del Consejo Directivo del CODOCA, a través de la Secretaría General del CODOCA, para que sea aprobada como Norma Dominicana.

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

PARTICIPANTES

José Miguel Pérez Castillo

Carlos Rodríguez

Freddy Báez G.

Elizabeth Burgos

Miriam Mejía

Esmelinda Garcia

María Altagracia Tavárez

Emilia Encarnación

Henry Cabrera

Eduardo Rosario

Ariany Martínez

Rafael Cruz L.

REPRESENTANTES DE

Munné S.R.L.

Consejo Nacional de Protección al Consumidor,
CONACONU

Confederación Nacional de Cacao cultores Dominicanos,
CONACADO

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

Departamento. de Inocuidad Agroalimentaria DIA - MA

Cortés Hermanos & Co., S.A.S

Milagros Peralta de Campillo
José Sierra

Laboratorio Nacional de Salud Pública, Dr. Defilló,
MISPAS

José L. Tejada
Yennysey Romero

Rizek Cacao, S.A.S.

Ana Machuca

Departamento de Alimentos /Dirección General de
Medicamentos, Alimentos y Productos sanitarios
/Ministerio de Salud Publica

Carmen Brito
Modesta B. Acosta

Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL

Torta de cacao – Especificaciones

1 Objeto y campo de aplicación

1.1 Objeto

Esta norma establece las especificaciones para la torta de cacao.

1.2 Campo de aplicación

Esta Norma aplica a la torta de cacao destinada a la venta directa al consumidor y para uso en la fabricación de productos de cacao y chocolate según se define en el capítulo 3.

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 581, Principios generales de higiene de los alimentos

NORDOM CXS 193:1995, Norma general para los contaminantes y toxinas presentes en los alimentos y piensos.

3 Términos y definiciones

A los efectos de este documento, se aplica el siguiente término y definición:

3.1

Torta de cacao

Es el producto obtenido por remoción parcial de la grasa del cacao en pasta o del grano de cacao sin cáscara ni germen.

[FUENTE: Definición del Codex Alimentarius modificada por el Comité Técnico 67 - 08 del INDOCAL]

4 Composición esencial y factores de calidad

4.1 Requisitos físico químicos

Los requisitos físicos químicos deben cumplir con los especificados en la tabla 1.

Tabla – 1 Requisitos físico químicos

Parámetros	Límites	Métodos de análisis
Cáscara de cacao y germen	No más de una fracción de masa de 5% referido al extracto seco magro	AOAC 968.10 y 970.23.

4.1.1 Requisitos microbiológicos

Los requisitos microbiológicos deben cumplir con los especificados en la tabla 2.

Tabla -2 Requisitos microbiológicos

Microorganismos	n	c	m	M	Métodos de análisis
Aerobios mesófilos	5	2	1.0x 10 ³	1.0 x 10 ⁴	BAM Cap. 3/AOAC
Mohos y Levaduras	5	2	50	50	BAM Cap. 18/AOAC
E. coli	5	0	Ausente o Menos de 3 (NMP)		BAM Cap. 4/AOAC
Salmonella spp	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 o Número máximo de unidades permitidas entre m y M.

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 Contaminantes

El producto al que se aplican las disposiciones de la presente norma deberá cumplir con los niveles máximos de la NORDOM CXS 193:1995 Norma General para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.

6.1 Metales pesados

- Cadmio: máximo 0.50 mg/kg
- Plomo: máximo 1.0 mg/kg

7 Etiquetado

Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1.1 Nombre del producto

El nombre que se emplee para describir el producto definido en el capítulo 3 y que satisfaga lo dispuesto en el capítulo 4 de esta norma deberá ser: "torta de cacao"

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

La información exigida en el apartado 7.1 de esta Norma y en la NORDOM 53 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados), figurará en los envases o en los documentos que lo acompañan. No obstante, la identificación del lote, nombre y la dirección del fabricante, del envasador, del distribuidor y/o del importador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

8 Métodos de análisis y muestreo

8.1 Determinación de la cáscara de cacao

De conformidad con el método AOAC 968.10 y 970.23.

8.1.1 Determinación del contenido de grasas

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

8.1.2 Determinación del plomo

De conformidad con el método AOAC 934.07.

8.1.3 Determinación del cadmio

De conformidad con los métodos técnica de espectrofotometría de absorción atómica (AA) AOAC 999.11 o técnica de espectrometría de masas con fuente de plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) en base a la norma UNE- EN 15763:2009.

Bibliografía

- [1] Codex Stan 141-1983, Emm. 2014,2016, Cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao
- [2] Método AOAC 963.15 o IOCCC 14 (1972).
- [3] Método AOAC 968.10 y 970.23.
- [4] Método AOAC 934.07.
- [5] Método (AA) AOAC 999.11
- [6] Norma UNE-EN 15763:2009.
- [7] Método BAM Cap. 3/AOAC
- [8] Método BAM Cap. 18/ AOAC
- [9] Método BAM Cap. 4/AOAC
- [10] Método BAM Cap. 5/ ISO 6579-1