

# C O D E X   A L I M E N T A R I U S

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

---

## **NORMA PARA LA SALSA PICANTE DE MANGO**

**CXS 160-1987**

**Adoptada en 1987. Enmendada en 2019, 2022, 2023.**

**Enmiendas aprobadas en 2022**

De conformidad con las decisiones adoptadas en el 45.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, celebrado en diciembre de 2022, se introdujeron enmiendas en la Sección 8.2 (Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor).

**Enmiendas aprobadas en 2023**

De conformidad con las decisiones adoptadas en el 46.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, celebrado en diciembre de 2023, las disposiciones sobre aditivos alimentarios de esta norma han sido modificadas y han sido incluidas en la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA) (CXS 192-1995)<sup>1</sup>, en consonancia con el proceso de armonización de todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios con la NGAA.

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a la salsa picante de mango, como se define en la Sección 2 *infra* y destinada al consumo directo, inclusive para fines de servicios de comidas o para ser reenvasada, en su caso. No se aplica al producto destinado a una elaboración ulterior.

## 2. DESCRIPCIÓN

### 2.1 Definición del producto

Por salsa picante de mango se entiende el producto

- a) preparado a partir de frutas de mango esencialmente en buen estado, maduras e inmaduras, frescas y/o conservadas, que han alcanzado un grado de madurez adecuado para su elaboración. No se elimina ninguno de sus elementos característicos esenciales. Se someten a operaciones de selección, recorte, lavado, pelado, corte y a otros tratamientos para eliminar cualquier maca (mancha), magulladura, parte superior, restos, corazones, pepitas (hueso/carozo), etc.;
- b) envasado con otros ingredientes facultativos según se indica en la Sección 3.1.2;
- c) tratado de manera apropiada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase o envase flexible, para evitar su deterioro y para asegurar la estabilidad del producto en condiciones normales de almacenamiento a temperatura ambiente.

### 2.2 Tipos varietales

Podrá utilizarse cualquier variedad adecuada de fruta de mango (*Mangifera indica* L.).

### 2.3 Formas de presentación

2.3.1 La salsa picante puede tener las siguientes formas de presentación:

- a) salsa picante de mango elaborada únicamente con pulpa o pulpa triturada o ambas;
- b) salsa picante de mango con pulpa y trozos

#### 2.3.2 Otras formas de presentación

Debería permitirse cualquier otra forma de presentación del producto, a condición de que este último:

- a) se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en esta norma;
- b) cumpla todos los demás requisitos de esta norma, según proceda, y
- c) se describa debidamente en la etiqueta para evitar confundir o inducir a error al consumidor.

## 3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

### 3.1 Composición

#### 3.1.1 Ingredientes básicos

Mango y/o mango conservado

#### 3.1.2 Ingredientes facultativos

- a) azúcares<sup>i</sup> o productos alimentarios que confieren un sabor dulce, como la miel<sup>ii</sup>, el azúcar moreno sin refinar, el jarabe de dátil;
- b) especias y hierbas culinarias<sup>iii</sup>;
- c) sal de calidad alimentaria<sup>iv</sup> u otro tipo de sal comestible;
- d) otras frutas y hortalizas, como cebolla, ajo y jengibre, y
- e) otros ingredientes alimentarios apropiados, como vinagre, tamarindo, frutas secas y nueces, aceite comestible, etc.

<sup>i</sup> Norma para los azúcares (CXS 212-1999).

<sup>ii</sup> Norma para la miel (CXS 12-1981).

<sup>iii</sup> De conformidad con las normas correspondientes del Codex para especias y hierbas culinarias, cuando se disponga de ellas.

<sup>iv</sup> Norma para la sal de calidad alimentaria (CXS 150-1985).

### 3.2 Contenido mínimo de fruta de mango

En su forma acabada, el producto deberá contener como mínimo el 40 % m/m de ingrediente de fruta de mango.

### 3.3 Criterios de calidad

#### 3.3.1 *Color, sabor, aroma y textura*

La salsa picante de mango tendrá el color, sabor y aroma normales de la salsa picante de mango, correspondientes al tipo de fruta y los ingredientes facultativos agregados utilizados y poseerá la textura característica del producto.

#### 3.3.2 *pH*

El pH no deberá ser superior a 4,6.

#### 3.3.3 *Definición de defectos*

Por materia vegetal extraña se entiende cualquier parte de origen vegetal (incluidas, entre otras, las hojas o una porción de ellas, pedúnculos, etc.) que no implica ningún peligro para la salud, pero afecta al aspecto general del producto final.

Se denomina materia fibrosa a las hebras visibles de fibra (de fruta u otros ingredientes) mayores a 1 cm de largo.

#### 3.3.4 *Defectos y tolerancias*

El producto debe estar razonablemente exento de defectos, como semillas o partículas de estas, tierra o cualquier otra materia vegetal extraña. El producto también deberá estar razonablemente exento de decoloración por oxidación, de materias fibrosas y de olores extraños o sabores indeseables, metálicos o desagradables.

### 3.4 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad, establecidos en la Sección 3.3 y de los concernientes al contenido mínimo de fruta de mango, que se establecen en la Sección 3.2, se considerarán “defectuosos”.

### 3.5 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad relativos al contenido mínimo de fruta de la Sección 3.2, y los criterios de calidad de la Sección 3.3, cuando el número de envases “defectuosos” no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un nivel de calidad aceptable (NCA) de 6,5.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos correspondientes a esta norma se acepta el uso de los reguladores de la acidez y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)<sup>1</sup> en la categoría de alimentos 04.1.2.6 (Productos para untar a base de frutas [por ejemplo, chutney] excluyendo los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5) y solo determinados reguladores de la acidez del Cuadro III.

## 5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)<sup>2</sup>.

5.2 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones correspondientes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)<sup>3</sup>, del *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva* (CXC 2-1969)<sup>4</sup>, del *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CXC 23-1979)<sup>5</sup>, y de otros textos pertinentes del Codex, tales como los códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

**6.2** El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos* (CXG 21-1997)<sup>6</sup>.

## **7. PESOS Y MEDIDAS**

### **7.1 Llenado del envase**

#### **7.1.1 Llenado mínimo**

- a) El envase debería llenarse bien con el producto, que debería ocupar no menos del 90 % de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación). La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20 °C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.
- b) En caso de envases flexibles, estos deberían llenarse tanto como sea viable desde el punto de vista comercial.

#### **7.1.2 Clasificación de envases “defectuosos”**

Los envases que no cumplan los requisitos de llenado mínimo indicados en la Sección 7.1.1 deberían considerarse “defectuosos”.

#### **7.1.3 Aceptación del lote**

Se considerará que un lote cumple los requisitos de la Sección 7.1.1 cuando el número de envases “defectuosos”, que se definen en la Sección 7.1.2, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo con un NCA de 6,5.

## **8. ETIQUETADO**

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán etiquetarse de conformidad con la última edición de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)<sup>7</sup>. Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

### **8.1 El nombre del producto será:**

- a) "Salsa picante de mango" u otros nombres de conformidad con la composición u
- b) otros nombres que se acostumbre usar en el país.
- c) Si la adición de un ingrediente, según se define en la Sección 3.1.2 cambia el sabor característico del producto, el nombre del alimento deberá ir acompañado de los términos "aromatizado con x" o "con sabor a x", según proceda.

### **8.2 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor**

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021)<sup>8</sup>.

## **9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y muestreo recomendados* (CXS 234-1999)<sup>9</sup> pertinentes para las disposiciones de esta norma.

## NOTAS

---

<sup>1</sup> FAO y OMS. 1995. *Norma general para los aditivos alimentarios*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 192-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>2</sup> FAO y OMS. 1995. *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 193-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>3</sup> FAO y OMS. 1969. *Principios generales de higiene de los alimentos*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 1-1969. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>4</sup> FAO y OMS. 1969. *Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas en conserva*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 2-1969. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>5</sup> FAO y OMS. 1979. *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 23-1979. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

---

<sup>6</sup> FAO y OMS. 1997. *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 21-1997. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>7</sup> FAO y OMS. 1985. *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 1-1985. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>8</sup> FAO y OMS. 2021. *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 346-2021. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>9</sup> FAO y OMS. 1999. *Métodos de análisis y de muestreo recomendados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 234-1999. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.