

# CODEX ALIMENTARIUS

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 EL COCO DESECADO

CXS 177-1991

Adoptada en 1991. Revisada en 2011. Enmendada en 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 9.2 (Etiquetado de 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, se introdujeron enmiendas en la Sección 10 (Métodos de análisis y muestreo).

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica al coco desecado, según se define en la Sección 2 *infra*. La presente norma no abarca los productos tratados mediante el salado, el azucarado, el aromatizado o el tostado.

## 2. DESCRIPCIÓN

### 2.1 Definición del producto

#### 2.1.1 El coco desecado es el producto:

- a) elaborado a partir de la almendra blanca básicamente sana obtenida del fruto entero de coco (*Cocos nucifera* L.), que haya alcanzado el desarrollo adecuado para su transformación, sin extracción de aceite, de conformidad con la Sección 3.2.4 c);
- b) tratado de manera apropiada, que atravesase procesos tales como: descascarado, descascado, mondado, lavado, desmenuzado, secado y tamizado;
- c) descrito en los puntos a) y b) del que se ha extraído parcialmente el aceite por medios físicos adecuados de conformidad con la Sección 3.2.4 c).

### 2.2 Clasificación por tamaño (opcional)

El coco desecado se puede clasificar por tamaños de acuerdo a su granulometría según se describe a continuación:

- a) **Coco desecado extrafino:** Coco desecado del que no menos del 90 %, en peso, pasa con facilidad por un tamiz de orificios cuadrados de 0,85 mm de lado, pero del cual un máximo del 25 %, en peso, pasa por un tamiz con aberturas de 0,50 mm de lado.
- b) **Coco desecado fino:** Coco desecado del cual no menos del 80 %, en peso, pasa con facilidad por un tamiz de orificios cuadrados de 1,40 mm de lado, pero del cual un máximo del 20 %, en peso, pasa por un tamiz con aberturas cuadradas de 0,71 mm de lado.
- c) **Coco desecado medio:** Coco desecado del cual no menos del 90 %, en peso, pasa con facilidad por un tamiz de orificios cuadrados de 2,80 mm de lado, y del cual un máximo del 20 %, en peso, pasa por un tamiz con orificios cuadrados de 1,40 mm de lado.
- d) **Coco desecado de otros tamaños:** comprende todas las demás presentaciones que incluyen los "cortes de fantasía" o cortes especiales (a saber, copos tiernos o finos, rodajas largas y finas, tiras extra-fantasía, tiras largas, tiras normales, etc.).

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

### 3.1 Composición

#### 3.1.1 Ingredientes básicos

Coco según se define en la Sección 2.1.

### 3.2 Factores de calidad

#### 3.2.1 Color y textura

El color deberá ser entre blanco natural y blanco cremoso claro. La textura deberá ser característica del producto.

#### 3.2.2 Sabor

El sabor será el característico del producto, sin malos sabores debidos a deterioro o a la absorción de sustancias extrañas.

#### 3.2.3 Aroma

El aroma será el característico del producto, sin malos olores debidos a mohos, ni olor a queso, humo, fermentación o ranciedad, y no deberá poseer ningún olor indeseable.

### 3.2.4 Características químicas y físicas

Parámetros	Requisitos
(a) Acidez total del aceite extraído	≤ 0,3 % m/m medida como ácido láurico
(b) Humedad	≤ 4 % m/m
(c) Contenido de aceite	≥ 60 % m/m en el caso del coco desecado tal como describe en la Sección 2.1.1 a) y b)
	≥ 35 < 60 % m/m en el caso del coco desecado tal como se describe en la Sección 2.1.1 c)
(d) Contenido de cenizas	≤ 2,5 % m/m
(e) <u>Materia vegetal extraña</u> : Materia vegetal inocua asociada con el producto.	≤ 15 fragmentos por cada 100 g
(f) <u>Materias extrañas</u> : Toda materia visible y/o evidente o material que no suele estar asociado con el producto.	Ausencia en 100 g

### 3.3 Clasificación de envases “defectuosos”

Los envases que no cumplan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.2 se considerarán “defectuosos”.

### 3.4 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple los requisitos pertinentes de calidad a los que se hace referencia en la Sección 3.2 cuando el número de envases “defectuosos” tal como se definen en la Sección 3.3 no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo, según se describe en la Sección 10.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

- 4.1 En los alimentos regulados por la presente norma se acepta el uso de los antioxidantes y conservantes de conformidad con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)<sup>1</sup> para la categoría de alimentos 04.1.2.2 (Frutas desecadas).
- 4.2 En los productos regulados por la presente norma también se permite el uso del antioxidante anotado a continuación bajo las condiciones de las buenas prácticas de fabricación (BPF).

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
330	Ácido cítrico	BPF

## 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 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 apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)<sup>3</sup>, el *Código de prácticas de higiene para el coco desecado* (CXC 4-1971)<sup>4</sup> y otros textos pertinentes del Codex, como 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>5</sup>.

## 7. PESOS Y MEDIDAS

Los recipientes deberán estar tan llenos como sea posible sin perjuicio de la calidad y se ajustarán a la declaración correspondiente del contenido.

## 8. ENVASADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

El coco desecado se deberá envasar, transportar y almacenar de conformidad con el *Código de prácticas de higiene para el coco desecado* (CXC 4-1971)<sup>4</sup>.

## 9. ETIQUETADO

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985)<sup>6</sup>. Además, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

9.1 Nombre del producto

9.1.1 El nombre del producto será "Coco desecado" precedido o seguido por el nombre corriente u ordinario legalmente aceptado en el país de venta al por menor.

9.1.2 El nombre debe indicar el contenido de aceite del producto de acuerdo con la descripción contenida en la Sección 3.2.4 c).

9.1.3 Cuando corresponda, el nombre podrá indicar la clasificación por tamaño del producto, de conformidad con las descripciones contenidas en la Sección 2.2.

9.2 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>7</sup>.

## 10. 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>8</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. 1971. *Código de prácticas de higiene para el coco desecado*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 4-1971. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

<sup>5</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>6</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>7</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>8</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.