



FORTALECIENDO LA CALIDAD EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

Presentación de Guía 102:2022 de la Guía de Implementación de la Norma Técnica Peruana de NTP-CODEX STAN 105:2018 Norma para el cacao en polvo (cacaos) y mezclas secas de cacao y azúcares



Ing. Sayira Sato R.

*Asesora de Gestión de Calidad,
Inocuidad y Normalización*

PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

1. Objeto y Campo de Aplicación

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.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

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; por lo tanto, queda a responsabilidad del lector, la decisión de darle un uso adicional para el cual no ha sido específicamente creada.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

3. Términos y definiciones

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.

Calidad

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

Edulcorante

Es un aditivo alimentario que proporciona dulzura a los alimentos.

Espicias y hierbas aromáticas desecadas

Componentes desecados o mezclas de plantas secas usadas en los alimentos para otorgarles sabor, color e impartirles o infundirles un aroma.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO S) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

3. Términos y definiciones

Extracto seco

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

Vida útil

Es el tiempo que se mantiene en condiciones óptimas un alimento desde el momento que se elabora hasta que empieza a deteriorarse (siempre que se mantengan las condiciones de conservación de la etiqueta).



PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAOS) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

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

Ciclo de Deming - PDCA



PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAOS) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

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 (se solicitan cotizaciones y fichas técnicas).
- 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) – Operarios de prensado.
- 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 de importancia.
- Finalmente, se selecciona el equipo. También se evalúa el momento adecuado para la compra.



PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAOS) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

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 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAOS) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

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”).



Ciclo de Deming - PDCA



PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

¿Cómo utilizar esta Guía de Implementación Peruana?

Subcapítulo (parte) de la Norma Técnica Peruana

5.2 Descripción

5.2.1 Productos del cacao

¿Qué es el cacao en polvo?

Es un subproducto del licor (pasta) de cacao que proviene de la molienda de la torta de cacao. Son los sólidos de cacao con un menor contenido de grasa en comparación con la pasta de cacao, ya que esta fue extraída mediante prensado¹⁰, ¹⁰⁴. El polvo de cacao tiene una diversidad de usos en la industria alimentaria¹⁰.



Figura 5: Transformación del cacao

2. Descripción

2.1 Productos de cacao

El "cacao en polvo", "cacao en polvo rebajado en grasa" y el "cacao en polvo sumamente rebajado en grasa", son productos obtenidos de la torta de cacao (ref.: Norma para la pasta de cacao Licor de cacao/chocolate y la torta de cacao, transformado en polvo).

¡Recuerda! Al cacao en polvo también se le conoce como COCOA

Contenido explicativo

PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO S) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

¿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 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAOS) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

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

5.2 Descripción

5.2.1 Productos del cacao

Cacao en polvo: Subproducto del licor (pasta) de cacao que proviene de la molienda de la torta de cacao, son los sólidos de cacao con un menor contenido de grasa en comparación con la pasta de cacao, ya que esta fue prensada.



PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAOS EN POLVO (CACAOS) Y MEZCLAS SECAS DE CACAOS Y AZÚCARES

Flujo de obtención del cacao en polvo



PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAOS) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

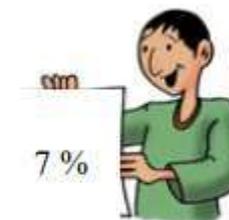
5.3. Composición esencial y factores de calidad

5.3.1 “Composición esencial”

La Norma Técnica nos indica que la cocoa o cacao en polvo debe contener como máximo 7% m/m de humedad (es decir, de cada 100 gramos (100 g) de cacao en polvo 7 gramos (7 g) son agua). Esto se puede determinar en un laboratorio a través de un “análisis de alimentos” ya que el agua contenida no se puede ver a simple vista pero está presente y distribuida en todo el cacao en polvo.

Gráficamente:

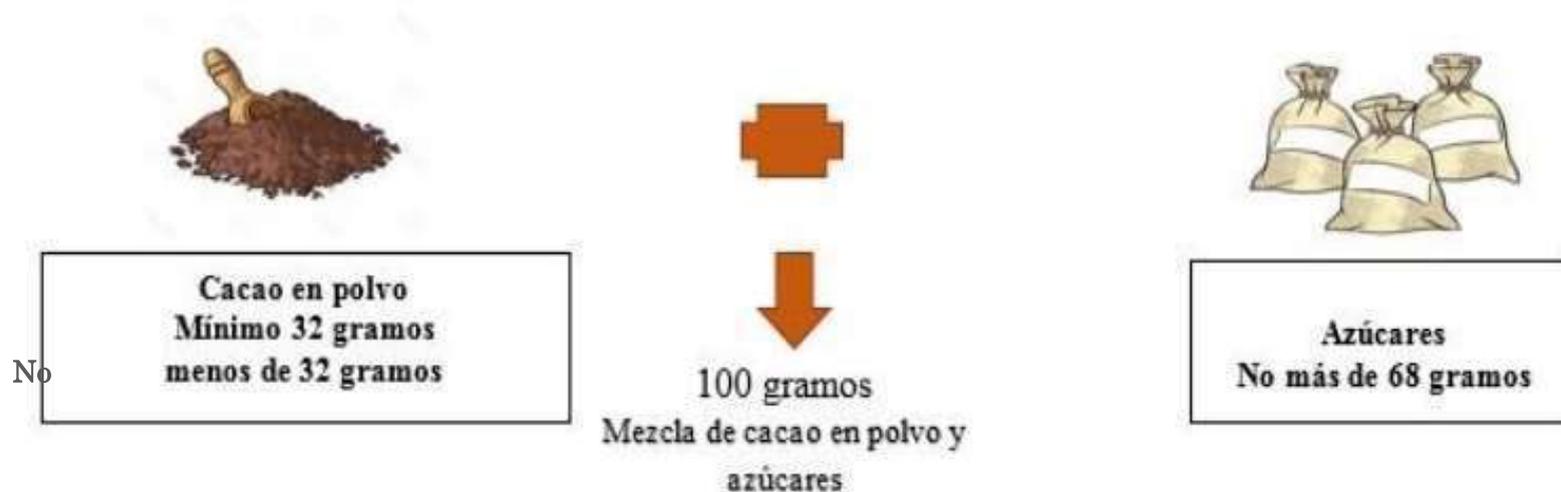
7 % de agua



PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

¿Qué es una mezcla seca de cacao en polvo y azúcares?

- Polvo de cacao con uno o más tipos de azúcar, uno o más edulcorantes o ambos.
- No menos de 32 % de cacao en polvo respecto al peso total de la mezcla.



PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

TABLA 1 - Contenido mínimo de cacao para mezclas de cacao y azúcares de acuerdo al peso de la mezcla

CANTIDAD DE MEZCLA EN KILOGRAMOS	CACAO EN POLVO EN KILOGRAMOS (MÍNIMO)	AZUCARES O EDULCORANTES (O AMBOS) EN KILOGRAMOS
1	320 gramos	680 gramos
2	640 gramos	1 360 gramos (1 kilogramos + 360 gramos)
3	960 gramos	2 040 gramos (2 kilogramos + 40 gramos)
4	1 280 gramos (1 kilogramos + 280 gramos)	2 720 gramos (2 kilogramos + 720 gramos)
5	1 600 gramos (1 kilogramos + 6 000 gramos)	3 400 gramos (3 kilogramos + 400 gramos)
6	1 920 gramos (1 kilogramos + 920 gramos)	4 080 gramos (4 kilogramos + 80 gramos)
7	2 240 gramos (2 kilogramos + 240 gramos)	4 760 gramos (4 kilogramos + 760 gramos)
8	2 560 gramos (2 kilogramos + 560 gramos)	5 440 gramos (5 kilogramos + 440 gramos)
9	2 280 gramos (2 kilogramos + 280 gramos)	6 120 gramos (6 kilogramos + 120 gramos)
10	3 200 gramos (3 kilogramos + 200 gramos)	6 800 gramos (6 kilogramos + 800 gramos)
50	16 000 gramos (16 kilogramos)	34 000 gramos (34 kilogramos)
100	32 000 gramos (32 kilogramos)	68 000 gramos (68 kilogramos)

PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

3.2 Ingredientes Facultativos

- Según La NTP-CODEX STAN 105:2018 existen “ingredientes facultativos” (sal y especias).

PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAOS) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

Recordar que:



Contenido máximo de azúcares sobre una base de 100 g con y sin considerar la humedad

PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

3.1.3 Chocolate en polvo

El chocolate en polvo es la mezcla del cacao en polvo con azúcares y/o edulcorantes que contiene no menos del 32 % de cacao en polvo (29 % m/m con referencia al extracto seco).?

PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

¿Qué son los edulcorantes?

- Sustancias - sustitutos del azúcar



PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO S) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

TENER EN CUENTA...

- Cacao en polvo reducido en grasa:

CUANDO tiene igual o más de 10 % de manteca de cacao pero menos de 20 % de manteca de cacao ($\geq 10\%$ m/m pero $< 20\%$ m/m).

- Cacao en polvo sumamente reducido en grasa:

- Proceso que deja una torta que puede contener de 6 a 24% de manteca de cacao en una prensa oleo-hidráulica:

- Tiene menos de 10% de manteca de cacao ($< 10\%$ m/m). Si bien es poco común, se puede ofrecer a los clientes.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO S) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

Contenido de manteca de cacao (expresado en contenido mínimo de cacao en polvo referido al extracto seco)

		20% m/m	10% m/m pero 20% m/m	< 10% m/m
Cacao en polvo únicamente		Cacao en polvo	Cacao en polvo reducido en grasa	Cacao en polvo sumamente reducido en grasa
Contenido de cacao en polvo de las mezclas secas	No < 25% m/m	Cacao edulcorado, ° Cacao edulcorado en polvo, ° Chocolate para beber	Cacao edulcorado reducido en grasa, ° Cacao edulcorado en polvo, reducido en grasa, ° Chocolate para beber reducido en grasa	Cacao edulcorado sumamente reducido en grasa, ° Cacao edulcorado en polvo, sumamente reducido en grasa, ° Chocolate para beber sumamente reducido en grasa
	No < 20 % m/m	Mezcla de cacao edulcorado, ° Mezcla edulcorada con cacao	Mezcla edulcorada de cacao, reducida en grasa, ° Mezcla edulcorada con cacao, reducida en grasa	Mezcla edulcorada de cacao, sumamente reducida en grasa, ° Mezcla edulcorada con cacao, sumamente reducida en grasa
	< 20 % m/m	Mezcla edulcorada con sabor a cacao	Mezcla edulcorada con sabor a cacao, reducida en grasa	Mezcla edulcorada con sabor a cacao, sumamente reducida en grasa

TABLA 2 - Cantidades máximas de cacao en polvo y manteca de cacao que pueden contener las mezclas secas (Fuente: NTP-CODEX STAN 105-2018)

PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

5.4 Aditivos Alimentarios

Norma técnica

Es aceptable el uso de reguladores de la acidez, anti aglutinantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, estabilizadores, edulcorantes y espesantes de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

Contenido Explicativo

5.4.1 La Norma primero indica que no se puede agregar más ingredientes, excepto azúcares, edulcorantes, especias y sal, pero también me dice que puedo usar “aditivos alimentarios”, entonces ¿qué son los aditivos? Los aditivos alimentarios son sustancias que cumplen varias funciones, algunos sirven para realzar el sabor de la mezcla de cacao en polvo y azúcares (chocolate), otros sirven para ayudar a que tengan mejor textura y otros para realzar su aroma o evitar la compactación.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

5.4.2 Restricción de uso de aditivos

Norma técnica

Los aromatizantes que se utilizan en los productos regulados por esta norma deberán acatar las Directrices para el uso de aromatizantes (CXG 66-2008). Sólo están permitidos los aromatizantes que no imitan los aromas del chocolate o la leche de acuerdo con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Contenido Explicativo

No se puede usar cualquier aditivo alimentario, solo los que están contenidos en la Norma Técnica Peruana CODEX STAN 105:2018 sin olvidar considerar lo que establezca la autoridad nacional. No están permitidos los aromatizantes que imiten los aromas de chocolate o leche para evitar engañar al consumidor. Estos aromas, deben provenir del producto directamente.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO S) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

5.5 Higiene

Norma técnica

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), el Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (CXC 75-2015) y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.

Contenido Explicativo

- Buenas Prácticas de Manufactura (para garantizar la calidad e inocuidad del producto final).
- Énfasis en la higiene.

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

PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

5.6 Etiquetado

5.6.1.1 Cacaos en polvo y mezclas secas de cacao y azúcares

Norma técnica

Además de las disposiciones de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

Nombre del producto

Cacaos en polvo y mezclas secas de cacao y azúcares Las descripciones de los productos definidos en el subcapítulo 3.1.2 deben ser utilizadas como nombre del alimento en cada caso.

Contenido Explicativo

De acuerdo a Ley, cuando se vende un producto, siempre debe ir acompañado de una etiqueta. Esta etiqueta debe contener información como:

- Nombre del producto (5.6.1)
- Contenido neto
- Lista de ingredientes
- Registro sanitario
- Fecha de vencimiento
- Instrucciones para el uso
- Condiciones de conservación o almacenamiento
- Nombre y dirección
- Identificación del lote



PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

5.6 Etiquetado

Norma técnica

Además de las disposiciones de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

Nombre del producto

Cacaos en polvo y mezclas secas de cacao y azúcares Las descripciones de los productos definidos en el subcapítulo 3.1.2 deben ser utilizadas como nombre del alimento en cada caso.

5.6.1.1 Cacaos en polvo y mezclas secas de cacao y azúcares

Contenido Explicativo

De acuerdo a Ley, cuando se vende un producto, siempre debe ir acompañado de una etiqueta. Esta etiqueta debe contener información como:

PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

5.6.1.2 Chocolate en polvo

Norma técnica

El nombre del producto que satisfaga lo dispuesto en el subcapítulo 3.1.3 de la norma será: “Chocolate en polvo”.

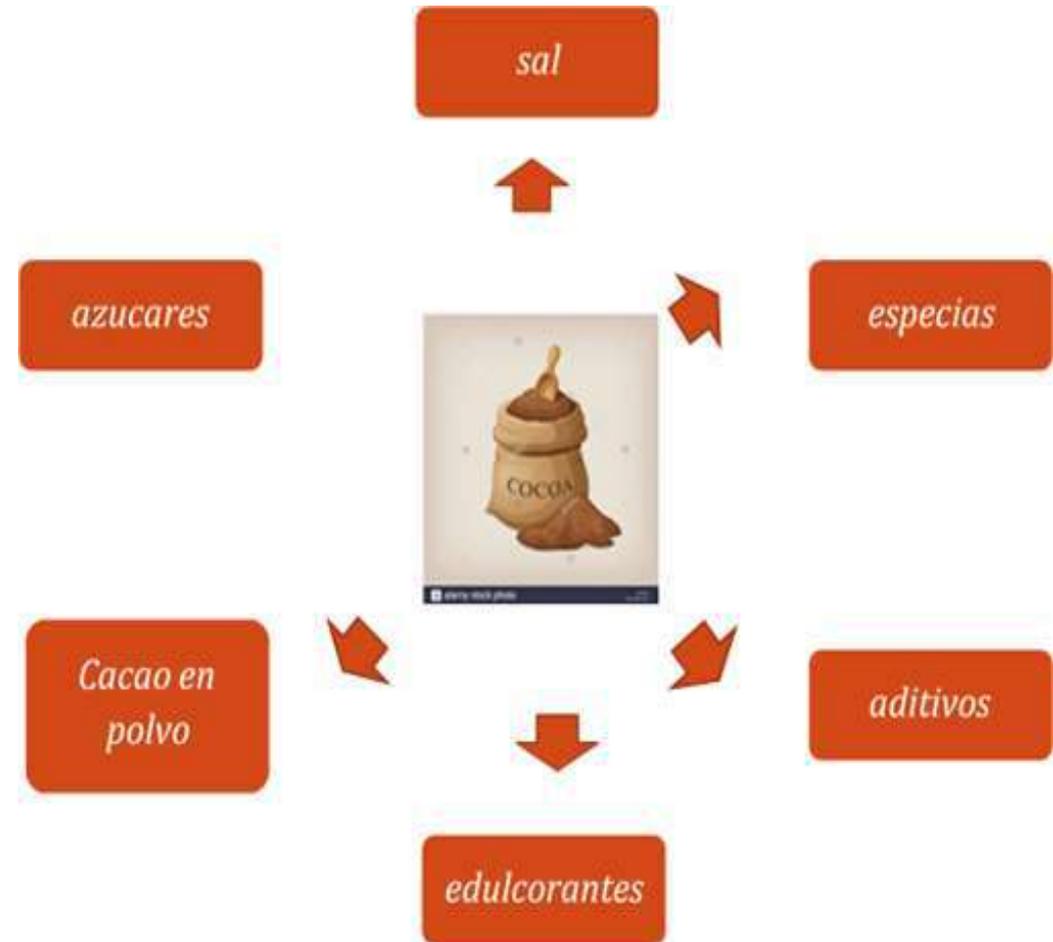
Las palabras “contenido mínimo de cacao en polvo (o cacao en polvo rebajado en grasa o cacao en polvo sumamente rebajado en grasa) x %” deben ser declaradas de acuerdo con lo dispuesto en el subcapítulo 5.1.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, cuando así lo exija la legislación nacional .

Contenido Explicativo

De solicitarlo la regulación nacional, la ley del país de destino en caso de exportación o los clientes, también la etiqueta debe incluir una declaración del contenido mínimo o máximo que tiene el producto de cacao en polvo.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAOS) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

**Ejemplo de contenido
del cacao en polvo**



PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO S) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

5.6.1.3 Edulcorantes

Norma técnica

Cuando los edulcorantes descritos en el subcapítulo 4.7 se hayan empleado para sustituir azúcares, total o parcialmente, el adjetivo “azucarado” o equivalente no deberá aparecer en el nombre del alimento: de conformidad al idioma del país importador, se utilizará el adjetivo “edulcorado”.

Contenido Explicativo

Cuando se agrega azúcar o edulcorantes se debe indicar en la etiqueta que ha sido endulzado (con azúcar) o edulcorado. De ninguna manera si se ha utilizado parcial o totalmente edulcorantes se puede utilizar la palabra azucarado.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

RECORDAR QUE...

No se podrá llamar al producto de ninguna forma “Chocolate” si su contenido de cacao en polvo o cacao en polvo rebajado en grasa es menor a 25 %. Esto es muy importante porque el hacerlo puede llevar a problemas legales o la pérdida de importantes posibilidades de venta.



PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO S) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

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

Norma técnica

La información exigida en el subcapítulo 6.1 de esta Norma Técnica Peruana y en el capítulo 4 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados figurará en los envases o en los documentos que lo acompañen, 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 deban aparecer en el envase.

Contenido Explicativo

La información a colocar es la misma ya mencionada anteriormente, sin embargo, una venta al por mayor generalmente va acompañada por otro tipo de documentación (guías de remisión o de embarque, factura comercial, lista de empaque (Packing List), certificados sanitarios y otros certificados como certificado de origen, instrucción de embarque, reserva de espacio, documento de transporte u otros).

PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

IMPORTANTE:

- Ley de etiquetado de los alimentos (Decreto Legislativo 1304),
- Norma Metrológica para el etiquetado de los alimentos preenvasados (NMP 001 2014)
- Norma Técnica Peruana (NTP 209.038) para el etiquetado de los alimentos

“Indican que información debe contener una etiqueta”.

OJO: El Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas D.S. N° 007-98-S.A. (Art. 117) tiene una mención especial sobre el rotulado (etiquetado).

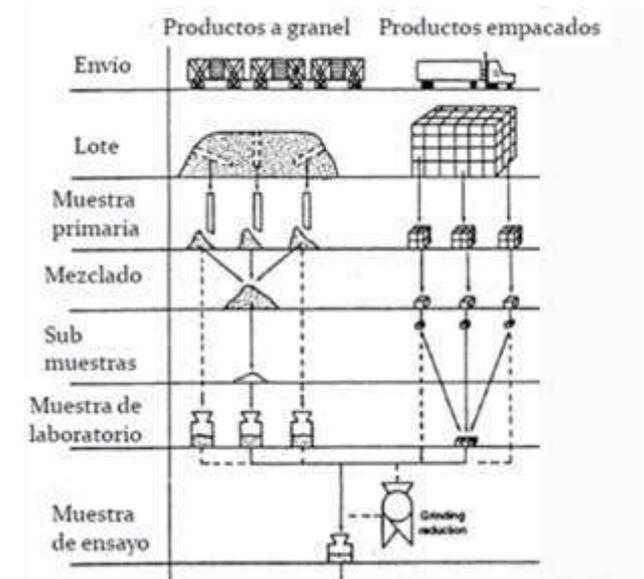


PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO S) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

5.7 Métodos de análisis y muestreo

- Técnica usada en estadística para seleccionar u obtener una muestra.
- Se recomienda que la muestra sea siempre representativa del lote

Ejemplo gráfico de obtención de muestra para productos a granel y empacados
(Fuente: Burgess. 20001. Valid Analytical Methods & Procedures Pag.16, Fig.5)



PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAOS) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

5.7.1 Determinación de la manteca de cacao

La NTP-CODEX STAN 105:2018 indica que para determinación de manteca de cacao está “por elaborar”. Debido a esta razón, esta NTP nos recomienda en la Nota Nacional que para “identificar la presencia de los ácidos grasos más característicos del cacao (palmítico C16:0, esteárico C18:0 y oleico C18:1 W9), podemos utilizar el método AOAC 969.33 Ácidos grasos en aceites y grasas”. Es un método que la mayoría de laboratorios acreditados viene utilizando para la determinación de ácidos grasos en general y se utiliza de preferencia para su determinación en producto como el cacao o similares al cacao.



PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAOS) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

5.7.2 Determinación del cacao en polvo, cacao en polvo reducido en grasa y cacao en polvo sumamente reducido en grasa

Hasta el momento de elaboración de esta Guía de Implementación Peruana no existen métodos de análisis (o ensayo) desarrollados específicamente para la determinación del contenido de cacao en polvo, cacao en polvo reducido en grasa, cacao en polvo sumamente reducido en grasa, la NTP-CODEX STAN 105:2018 indica que es una norma por elaborar.



PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAOS) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

Niveles máximos permisibles de cadmio en la UE de cacao y productos de chocolate

PRODUCTO	Nivel Máximo Permissible (mg/kg)
Cacao en polvo vendido al consumidor final o como ingrediente en cacao en polvo edulcorado vendido al consumidor final (chocolate para beber)	0,60

PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAOS) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

5.7.3 Determinación de la humedad

- No se puede utilizar cualquier método de análisis.
- El método apropiado para determinar la humedad en los “cacaos en polvo o en el cacao en polvo o mezcla de cacao y azúcares” es el método AOAC 977.04 o IOCCC 26 (1988). Método de Karl Fisher.
- Se cuenta también con la NTP 208.020 CACAO Y CHOCOLATE. Humedad en productos de cacao. Método Karl Fischer (equivalente a la AOAC 977.04) cacao.

Niveles máximos permisibles de cadmio en la UE de cacao y productos de chocolate

PRODUCTO	Nivel Máximo Permissible (mg/kg)
Cacao en polvo vendido al consumidor final o como ingrediente en cacao en polvo edulcorado vendido al consumidor final (chocolate para beber)	0,60

PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAOS) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

Anexo A

Tipos de azúcares

- **Azúcar integral:** Se obtiene a partir de la caña de azúcar y tiene gran poder endulzante. Por no haber sido refinado, conserva su contenido mineral y de vitaminas. Es de color oscuro, de apariencia húmeda, y tiene un aroma fuerte a vainilla y regaliz.
- **Azúcar moreno:** Se obtiene a partir de la caña de azúcar y a diferencia del azúcar integral si es refinado (un 95 % de sacarosa contra el 99 % del azúcar blanco). Es de color oscuro, de apariencia húmeda y de agradable aroma (ron y vainilla). Contiene 5 % de sales minerales y materias orgánicas (goma y cera).
- **Azúcar blanco:** Se obtiene a partir de la caña de azúcar y también a partir de la remolacha azucarera. Es 100 % refinado y no contiene minerales, ni vitaminas. Es blanca y de apariencia seca.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

Anexo A

Tipos de azúcares

- **Azúcar blando:** Azúcar húmedo purificado, de grano fino, de color blanco, con un contenido de sucrosa más contenido de azúcar invertido de no menos de 97,0 % m/m .
- **Azúcar glas (azúcar en polvo, azúcar glacé):** Es el azúcar blando molido hasta obtener un polvo muy fino con o sin adicionarle algún agente aglutinante.
- **Azúcar mascabado:** Se obtiene a partir del refinado del sirope de remolacha. Dependiendo del grado de cocción puede ser rubio o moreno.
- **Azúcar rubio:** Se obtiene a partir de la caña de azúcar parcialmente refinado, contiene aún un poco de melaza.
- **Rapadura:** Es el jugo de caña seco, es un azúcar integral con gran poder endulzante.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO S) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

Anexo B

Clasificación de los edulcorantes

- **Edulcorante calórico:** Proporcionan calorías (4 kcal/g); es la sacarosa, fructosa, glucosa, lactosa, maltosa y alcoholes de azúcar (sorbitol, isomaltitol, maltitol, lactitol, xilitol).
- **Edulcorante no calórico (ENC):** aportan menos de 1 kcal/g , es el acesulfame K, sucralosa, sacarina, ciclamato, neotame, aspartame, taumatina.
- **Edulcorantes naturales:** Son los disacáridos, monosacáridos y la estevia. (glicosidos de esteviol, esteviosidos y rebaudiosos).
- **Edulcorantes artificiales o sintéticos:** Son los alcoholes de azúcar o polioles, acesulfame K, sucralosa, sacarina, ciclamato, neotame, aspartame y advantame.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

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 STAN 105:2018 es preciso poder hacer uso de una herramienta de levantamiento de información por cada operación de los procesos; en ese sentido, el presente lista de verificación es un instrumento de soporte técnico de procesos y evidencia el cumplimiento de los requisitos de la NTP durante todas las operaciones unitarias de la producción.

PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAOS) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

Anexo C

Tabla C.1 - Lista de verificación para la aplicación de la guía de implementación de la NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAOS) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

Datos: Nombre de la asociación o empresa:

Dirección del establecimiento:.....

Fecha de auditoría o inspección:

Hora de inicio:

Hora final:.....

PRESENTACIÓN DE GUÍA 102:2022. GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA DE NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

Anexo C

Tabla C.1 - Lista de verificación para la aplicación de la guía de implementación de la NTP-CODEX STAN 105:2018 NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES

Capítulo de la NTP	Subcapítulo de la NTP	Actividades	CUMPLIMIENTO		
			Cumple (Sí)	No cumple (No)	No aplica (N/A)
1. Ámbito aplicación		¿El producto elaborado se destina a consumo humano directo?			
2. Descripción	2.1. Productos de cacao	¿El producto elaborado proviene de la molienda de la torta de cacao?			
3. Composición esencial y factores de calidad	3.1 Composición esencial	3.1.1 Contenido de humedad ¿El contenido de humedad es menor o igual a 7 % m/m?			
		3.1.2 Cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcares			
		3.1.3 Chocolate en polvo ¿El chocolate en polvo o mezcla del cacao en polvo con azúcares y/o edulcorantes que se ha elaborado contiene mínimo 32 % de cacao en polvo en el caso de base húmeda o 29 % m/m con referencia al extracto seco (base seca)?			



FORTALECIENDO LA CALIDAD EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ

Síguenos en nuestro sitio web:

 www.gqsp Peru.org

Y en nuestras redes sociales:

 facebook.com/gqsp Peru

 twitter.com/gqsp Peru

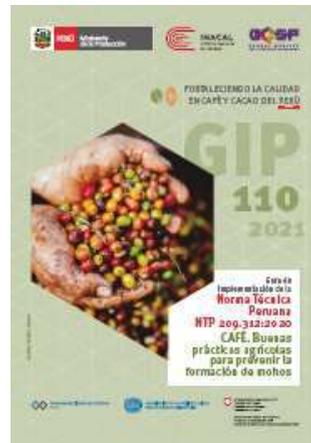
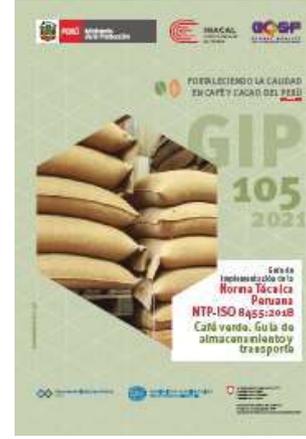
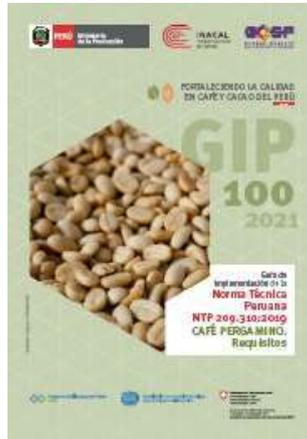
 linkedin.com/company/gqsp Peru

 instagram.com/gqsp Peru

 bit.ly/gqspeyt

Guías de Implementación Peruana de Café

7 Guías
de Café



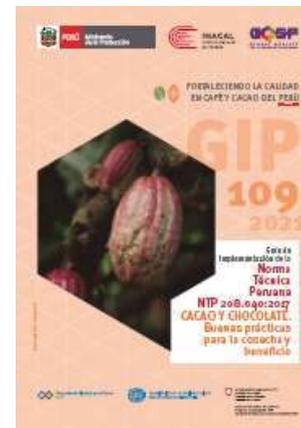
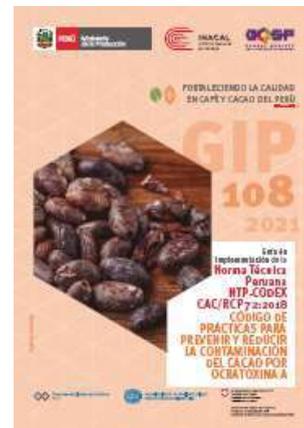
Todas las guías
son y serán
siempre de
**LIBRE
DISTRIBUCIÓN y
GRATUITAS**

Descárgalas en
nuestra web:
gqssperu.org e



Guías de Implementación Peruana de Cacao

9 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



Ing. Sayira Sato R.
*Asesora de Gestión de Calidad,
Inocuidad y Normalización*

GRACIAS