

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 - www.codexalimentarius.org

NORMA PARA LA QUINUA

CXS 333-2019

Adoptada en 2019. Enmendada en 2020.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

- 1.1** Esta Norma se aplica a la quinua (*Chenopodium quinoa* Willd.) procesada tal como se define en la Sección 2.2, destinada al consumo humano, envasada o a granel.
- 1.2** No se aplica a las semillas de quinua para propagación y productos derivados de la quinua (por ejemplo, harina, hojuelas).

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Quinua

Se entiende por quinua los granos de *Chenopodium quinoa* Willd.

2.2 Quinua procesada

Son los granos de quinua (*Chenopodium quinoa* Willd) sometidos a operaciones de limpieza, remoción del pericarpio con saponina y clasificación (por color y tamaño).

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 Factores de calidad - generales

- 3.1.1** La quinua deberá ser inocua y apta para el consumo humano.
- 3.1.2** La quinua deberá estar exenta de sabores u olores anormales.
- 3.1.3** La quinua deberá estar exenta de insectos y ácaros vivos.
- 3.1.4** El color de la quinua procesada deberá ser característico, siendo los más comunes el blanco (perlado, pálido, grisáceo), negro y rojo, entre otros.

3.2 Factores de calidad - específicos

3.2.1 **Contenido de humedad.** Máximo 13,0% m/m.

Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos.

3.2.2 **Materias extrañas**

3.2.2.1 Se entiende por materia extraña a todo material orgánico o inorgánico distinto a la quinua.

3.2.2.1.1 Entre las materias extrañas orgánicas están la cascarilla, los fragmentos de tallo, impurezas de origen animal, las semillas de otras especies y las hojas; 0,1% máximo.

3.2.2.1.2 Entre las materias extrañas inorgánicas están las piedras; 0,1% máximo.

3.2.3 **Defectos**

3.2.3.1 **Definición de defectos**

3.2.3.1.1 Granos quebrados son pedazos de granos cuyos tamaños son menores a las tres cuartas partes del grano entero ocurridos por la acción mecánica.

3.2.3.1.2 Granos dañados son aquellos que difieren de los demás en la forma o estructura debido a que han sido alterados por agentes físicos, químicos o biológicos.

3.2.3.1.3 Granos germinados son aquellos que presentan un desarrollo de la radícula (embrión).

3.2.3.1.4 Granos cubiertos son aquellos que conservan la envoltura (perigonio) o una parte de la flor adherida al grano.

3.2.3.1.5 Granos inmaduros son aquellos que no han alcanzado la madurez fisiológica y se caracterizan por su pequeño tamaño y una coloración verdosa.

3.2.4 Defectos del grano

Requisitos	Límite máximo %
Granos quebrados	3,0%
Granos dañados	2,5%
Granos germinados	0,5%
Granos cubiertos	0,3%
Granos inmaduros	0,9%

3.2.5 Contenido de proteína

Requisitos	Contenido mínimo %
Proteína	10,0% en base seca

3.2.6 Contenido de saponina

Requisitos	Límite máximo %
Saponina	0,12%

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El uso de aditivos alimentarios no está permitido.

5. CONTAMINANTES

- 5.1** El producto regulado por la presente Norma deberá cumplir los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995).

5.2. Residuos de plaguicidas

El producto regulado por la presente Norma deberá cumplir los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para plaguicidas.

6. HIGIENE

- 6.1** Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare y manipule de conformidad con lo establecido en las secciones correspondientes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969) y otros documentos pertinentes del Codex como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.
- 6.2** El producto deberá cumplir todos 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).

7. ENVASADO

- 7.1** La quinua deberá envasarse en recipientes que salvaguarden sus cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas.
- 7.2** El envase deberá ser inocuo y adecuado para el uso al que se destina y no debe transferir al producto ninguna sustancia tóxica, ni olores o sabores. Todos los materiales que se usen en el interior del envase deberán ser de grado alimentario, estar limpios, nuevos y su calidad deberá ser adecuada para no causar daños en el producto.

8. ETIQUETADO

El producto cubierto por esta norma deberá ser etiquetado de acuerdo con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).

8.1 Nombre del producto

El nombre del producto que deberá figurar en la etiqueta será "quinua", "quinoa" o "quinua procesada", de conformidad con las descripciones que figuran en la Sección 2 de la presente Norma. Puede incluirse información adicional, como origen del producto, cualidad, color, etc.

8.2 Envases no destinados a la venta al por menor

La información relativa al producto no destinado a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre que tal marca resulte claramente identificable con los documentos que acompañen al envase.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta Norma deberán utilizarse los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta Norma.