



## Tipos de chocolate y sus requisitos de composición.

(% referido al extracto seco del producto y previa deducción del peso de los otros productos alimenticios comestibles autorizados de la sección 2)

PRODUCTOS	COMPONENTES (%)						
2. Tipos de chocolate	Manteca de cacao	Extracto seco magro de cacao	Total de extracto seco de cacao	Materia grasa de la leche	Total de extracto seco magro de la leche	Almidón / Harina	Avellanas
2.1. TIPOS DE CHOCOLATE (COMPOSICIÓN)							
2.1.1 Chocolate	≥18	≥14	≥35				
2.1.1.1 Chocolate a la taza	≥18	≥14	≥35			< 8	
2.1.2 Chocolate dulce/familiar	≥ 18	≥12	≥30				
2.1.2.1 Chocolate familiar a la taza	≥18	≥12	≥30			< 18	

2.1.3 Chocolate de cobertura	≥31	≥2,5	≥35				
2.1.4 Chocolate con leche		≥2,5	≥25	2,5-3,5	12-14		
2.1.5 Chocolate con leche familiar		≥2,5	≥20	≥5	≥20		
2.1.6 Chocolate de cobertura con leche		≥2,5	≥25	≥3,5	≥14		
2.1.7 Otros productos de chocolate							
2.1.7.1. Chocolate blanco	≥20			2,5-3,5	≥14		
2.1.7.2 Chocolate Gianduja		≥8	≥32				≥20 ≤40
2.1.7.3 Chocolate Gianduja con leche		≥2,5	≥25	2,5-3,5	≥10		≥15 ≤40
2.1.7.4 Chocolate para mesa							
2.1.7.4.1 Chocolate para mesa	≥ 11	≥ 9	≥ 20				

<sup>1</sup> El extracto seco de leche se refiere a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, salvo que la grasa de leche podrá agregarse o eliminarse

CODEX STAN 87-1981 6

2.1.7.4.2 Chocolate semiamargo para mesa	≥15	≥14	≥ 30				
2.1.7.4.3 Chocolate amargo para mesa	≥ 22	≥18	≥ 40				
2.2 TIPOS DE CHOCOLATE (formas)							
2.2.1 Chocolate en granos/copos/hojuelas							
2.2.1.1 Chocolate en granos/ copos/ojuelas	≥12	≥14	≥32				
2.2.1.2 Chocolate con leche en granos / Chocolate con leche en copos/ojuelas		≥2,5	≥ 20	≥3	≥12		
2.2.2 Chocolate relleno (véase sección 2.2.2)							
2.2.3 Bombones de chocolate (véase sección 2.2.3)							

Nota. Tomada de *Codex Alimentarius 1981*.