



Programa de Alianzas para Países  
Perú



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA EL DESARROLLO INDUSTRIAL



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra



PERÚ

Ministerio  
de la Producción



INACAL  
Instituto Nacional  
de Calidad



# GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA NORMA TÉCNICA PERUANA NTP-CODEX CXS 87:2017

24 de julio de 2025

# NORMA TÉCNICA PERUANA

Las Normas Técnicas Peruanas son documentos que establecen las especificaciones de calidad de los productos, procesos y servicios.



## Alcance

### NTP-CODEX CXS 87:2017 (revisada el 2022) –

Esta Norma Técnica Peruana se aplicará al chocolate y los productos de chocolate destinados al consumo humano y descrito en el capítulo 2. El chocolate y los productos de chocolate deben ser preparados a partir de cacao o derivados del cacao con azúcares y podrán contener edulcorantes, productos lácteos, sustancias aromatizantes y otros ingredientes alimentarios.

## Alcance

El alcance de esta **Guía de Implementación Peruana 114** se limita exclusivamente a la **NTP-CODEX CXS 87:2017 (revisada el 2022) - NORMA PARA EL CHOCOLATE Y PRODUCTOS DEL CHOCOLATE**

# Guía de Implementación Peruana

Las Guías de Implementación Peruanas son documentos técnicos de carácter complementario a las Normas Técnicas Peruanas cuyo fin es servir de ayuda a los usuarios para implementar en la práctica, los lineamientos y requisitos establecidos en las Normas Técnicas Peruanas a las que corresponden.

## Objeto y campo de aplicación

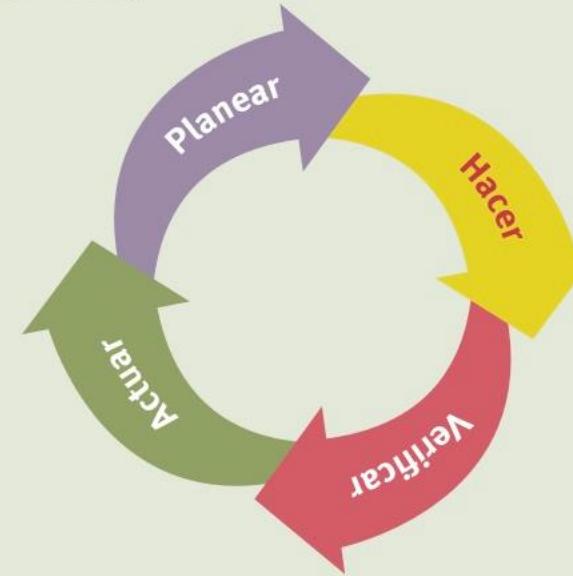
El campo de aplicación de esta Guía de Interpretación Peruana recae sobre las especificaciones establecidas para el chocolate y productos de chocolate, brindando explicaciones necesarias e información que facilite su entendimiento y la aplicación práctica de los requisitos establecidos en la NTP-CODEX CXS 87:2017 (revisada el 2022).

## Términos y definiciones

- Aditivo alimentario
- Calidad
- Chasquido
- Chocolate familiar
- Edulcorante
- Especias y hierbas aromaticas desecadas
- Extracto seco
- Extracto seco de cacao
- Extracto seco de la leche o derivados lácteos
- Extracto seco magro
- Extracción mecánica (prensado discontinuo)
- Extrusión
- Friabilidad
- Manteca de cacao
- Viscosidad
- Vida útil

# El ciclo de mejora continua

1. P (Planificar = Plan)
2. H (Hacer = Do)
3. V (Verificar = Check)
4. A (Actuar = Act)

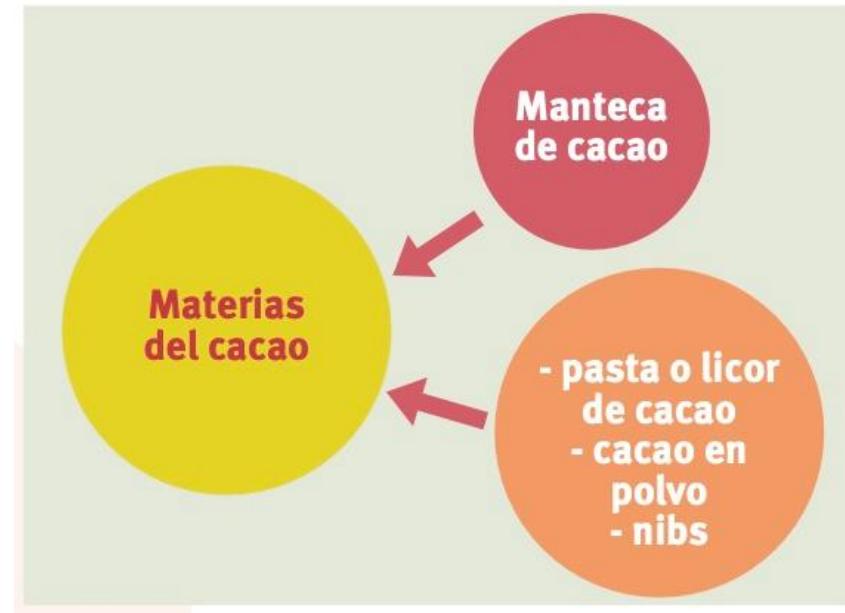


## 5.2 Descripción y factores esenciales de composición

El nombre “chocolate” es un nombre genérico que sólo puede ser usado si se cumplen ciertos requisitos en su composición aceptados internacionalmente y que están establecidos en el capítulo 2 de la NTP-CODEX CXS 87:2017 (revisada el 2022)

PRODUCTOS	COMPONENTES (%)						
	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
<b>2.1 TIPOS DE CHOCOLATE (COMPOSICIÓN)</b>							
<b>2.1.1 Chocolate</b>	≥ 18	≥ 14	≥ 35				
<b>2.1.1.1 Chocolate a la Taza</b>	≥ 18	≥ 14	≥ 35			≤ 8	
<b>2.1.2 Chocolate dulce/ familiar</b>	≥ 18	≥ 12	≥ 30				
<b>2.1.2.1 Chocolate familiar a la taza</b>	≥ 18	≥ 12	≥ 30			≤ 18	
<b>2.1.3 Chocolate de cobertura</b>	≥ 31	≥ 2,5	≥ 35				
<b>2.1.4 Chocolate con leche</b>		≥ 2,5	≥ 25	≥ 2,5 - 3,5	≥ 12 - 14		
<b>2.1.5 Chocolate con leche familiar</b>		≥ 2,5	≥ 20	≥ 5	≥ 20		
<b>2.1.6 Chocolate de cobertura con leche</b>		≥ 2,5	≥ 25	≥ 3,5	≥ 14		
<b>2.1.7 Otros productos de chocolate</b>							
<b>2.1.7.1 Chocolate blanco</b>	≥ 20			≥ 2,5 - 3,5	≥ 14		
<b>2.1.7.2 Chocolate Gianduja</b>		≥ 8	≥ 32				≥ 20 y ≤ 40
<b>2.1.7.3 Chocolate Gianduja con leche</b>		≥ 2,5	≥ 25	≥ 2,5 - 3,5	≥ 10		≥ 15 y ≤ 40

El chocolate está compuesto principalmente de materias de cacao y azúcar<sup>3</sup>. Las materias de cacao son la manteca de cacao y el extracto seco de cacao.



**Las grasas vegetales están** consideradas dentro de la lista de productos alimenticios permitidos para utilizar en la elaboración de productos de chocolate. La manteca de cacao también es una grasa vegetal pero su contenido se define en el chocolate de manera separada a las grasas vegetales de otro origen.

### **Cantidad de uso permitido de grasas vegetales**

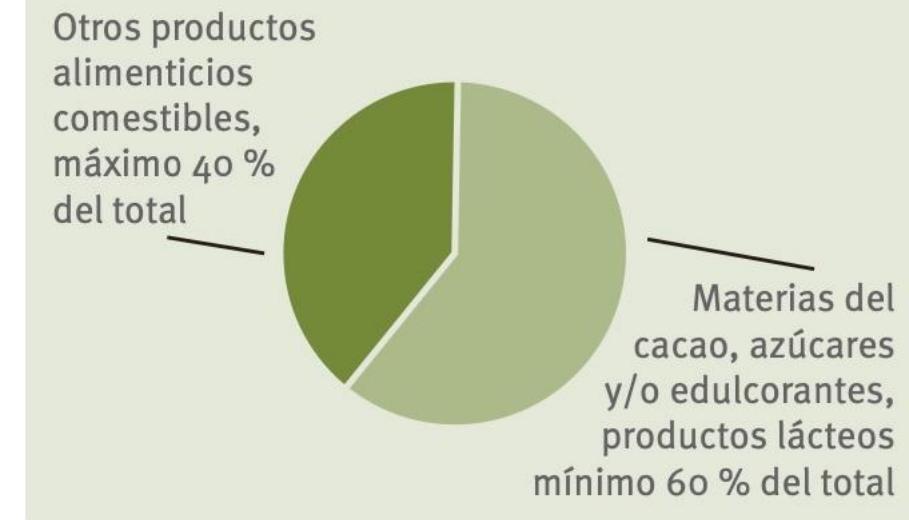
Como se ha mencionado, los otros productos alimenticios (diferentes a las materias del cacao, azúcares, edulcorantes y productos lácteos) pueden como máximo constituir el 40 % de la composición de los productos del chocolate y uno de ellos pueden ser las grasas vegetales diferentes a la manteca de cacao. Pero la cantidad a utilizar de ellas está limitada en la NTP-CODEX CXS 87:2017 (revisada el 2022)<sup>59</sup> a: un máximo del 5 % del peso total tras deducir el peso total de cualquier otro producto alimenticio comestible añadido, sin reducir el contenido mínimo de las materias de cacao.

Los distintos productos de chocolate, PUEDEN contener además otros productos alimenticios comestibles permitidos (Véase Figura 5).

En este caso particular, NO PUEDEN CONTENER grasas animales distintas a la materia grasa de la leche y tampoco, harina ni almidón añadido.

Cabe resaltar que esta Norma sí permite como excepción, utilizar harina y almidón en sólo dos productos de chocolate:

- Chocolate a la taza o chocolate para taza (Véase 2.1.1.1. y 2.1.1.2. de la NTP-CODEX CXS 87:2017 (revisada el 2022)<sup>59</sup> o 5.2.1.1.1. y 5.2.1.1.2. de esta Guía de implementación).
- Chocolate dulce/familiar (Véase 2.1.2.1 y 2.1.2.2. de la NTP-CODEX CXS 87:2017 (revisada el 2022)<sup>59</sup> o 5.2.1.2.1. y 5.2.1.2.2. de esta Guía de implementación).



**Figura 5:** Composición de los distintos productos de chocolate

**Figura 6:** Contenido porcentual de los productos de chocolate

**Las grasas vegetales están** consideradas dentro de la lista de productos alimenticios permitidos para utilizar en la elaboración de productos de chocolate. La manteca de cacao también es una grasa vegetal pero su contenido se define en el chocolate de manera separada a las grasas vegetales de otro origen.

## **Cantidad de uso permitido de grasas vegetales**

Como se ha mencionado, los otros productos alimenticios (diferentes a las materias del cacao, azúcares, edulcorantes y productos lácteos) pueden como máximo constituir el 40 % de la composición de los productos del chocolate y uno de ellos pueden ser las grasas vegetales diferentes a la manteca de cacao. Pero la cantidad a utilizar de ellas está limitada en la NTP-CODEX CXS 87:2017 (revisada el 2022)<sup>59</sup> a: un máximo del 5 % del peso total tras deducir el peso total de cualquier otro producto alimenticio comestible añadido, sin reducir el contenido mínimo de las materias de cacao

## Tipos de chocolate (composición)

Como se ha mencionado, la NTP realiza una clasificación en los tipos de chocolate de acuerdo a su composición:

- “Chocolate” (propiamente dicho) (5.2.1.1.)
- “Chocolate dulce / familiar” (5.2.1.2),
- “Chocolate cobertura” (5.2.1.3),
- “Chocolate con leche” (5.2.1.4),
- “Chocolate familiar con leche” (5.2.1.5),
- “Chocolate cobertura con leche” (5.2.1.6) y
- “Otros productos del chocolate”

## Chocolate

Al chocolate propiamente dicho se le nombra de tres formas:

- Chocolate amargo,
- Chocolate semidulce,
- Chocolate oscuro o "chocolat fondant"



**Figura 8:** Proporciones en el contenido del extracto seco del total cacao para el chocolate

## Chocolate dulce / familiar

El chocolate dulce / familiar (subcapítulo 2.1.2.1 de la NTP- CODEX CXS 87:2017 (revisada el 2022)<sup>59</sup>) deberá contener, en extracto seco, no menos del 30 % de extracto seco total de cacao, del cual no menos del 18 % será manteca de cacao y el 12 % , por lo menos será, extracto seco magro de cacao (Véase Figura 10).



**Figura 10:** Proporciones en el contenido del extracto seco del total cacao para el chocolate dulce / familiar

## Chocolate de cobertura

El chocolate de cobertura se usa mucho en repostería para elaboración de dulces diversos<sup>44</sup>. Con un alto porcentaje de manteca de cacao (no menos de 31 % del extracto seco total de cacao que de acuerdo con esta Norma Técnica Peruana es como mínimo 35 %), en chocolatería, se le utiliza principalmente en la elaboración de bombones y figuras de chocolate<sup>18, 25, 44</sup> (véase Figura 12). Existe diferentes calidades de chocolate cobertura en el mercado. Se distingue a un chocolate de cobertura cuando la proporción de manteca de cacao es suficiente para lograr conseguir la fluidez y viscosidad necesarias para su uso en el producto final<sup>3, 18</sup>. La calidad también la determina su origen, su aroma, ingredientes añadidos, entre otros.

El chocolate cobertura tiene un buen porcentaje de manteca de cacao en el extracto seco de cacao lo que le confiere su fluidez<sup>44</sup> y brillo al enfriar, efecto que se logra también con el uso de otras grasas vegetales<sup>3</sup>. Si se le compara con el chocolate a la taza, su porcentaje casi se duplica y esto provoca que se disuelva o se funda mejor en la boca.

Desde el punto de vista de las características organolépticas, una de las cualidades más apreciadas en el chocolate de cobertura es el brillo, debido a que los usos más comunes para este tipo de chocolate son los de decoración (figuras, formas)<sup>25, 44</sup>, moldeo (bombones)<sup>18</sup>, y acabado (cubierta de postres)<sup>44</sup>. El brillo, no sólo se ve influenciado por la cantidad de manteca de cacao sino también por la temperatura de fundido y templado



**Figura 12:** Composición del chocolate de cobertura

## Chocolate con leche

Entre los tipos de chocolate de acuerdo con su composición encontramos al chocolate con leche. Se añade leche al chocolate amargo con el objetivo principal de suavizar el sabor y la textura al momento del consumo.<sup>65</sup>

Para observar mejor los porcentajes de composición en el chocolate con leche véase la Figura 14.



**Figura 14:** Composición del chocolate con leche

## Chocolate cobertura con leche

El chocolate cobertura con leche tiene como característica principal, que se utiliza en su elaboración como ingrediente a la leche, con el objetivo de lograr un efecto de reblandecimiento sobre la cobertura y retrasar la cristalización de las moléculas de la manteca de cacao (en el caso del chocolate de cobertura sin leche, algunos fabricantes usan diferentes grasas vegetales permitidas para lograr este efecto).

La diferencia entre las diversas calidades de chocolate cobertura y el chocolate cobertura de leche que se encuentran disponibles en el mercado son básicamente la viscosidad, fluidez (a más viscosa más espesa y a menos viscosa más fluida) y brillo que son consecuencia del porcentaje manteca de cacao, de grasa de leche y el uso de emulsionantes<sup>16, 18, 44</sup>. Las grasas o lácteos utilizados en el chocolate cobertura de leche tienen un efecto de reblandecimiento sobre la cobertura y retrasan la cristalización de las moléculas de la manteca de cacao.

## Otros productos de chocolate

### 5.2.1.7.1 Chocolate blanco

La NTP-CODEX CXS 87:2017 (revisada el 2022) considera dentro de la clasificación “otros productos del chocolate” al chocolate blanco, ya que la materia prima principal para su elaboración proviene del cacao.

Respecto al contenido de manteca de cacao, en algunos países este se encuentra regulado por las autoridades competentes. En el caso del Perú, no está definido el contenido mínimo de materia seca de cacao sumada a la materia grasa de la leche por lo que se recomienda que los fabricantes se ciñan a las regulaciones normativas vigentes para este producto de acuerdo con el país de destino, sin embargo, la NTP establece un contenido  $\geq 20$  de manteca de cacao.

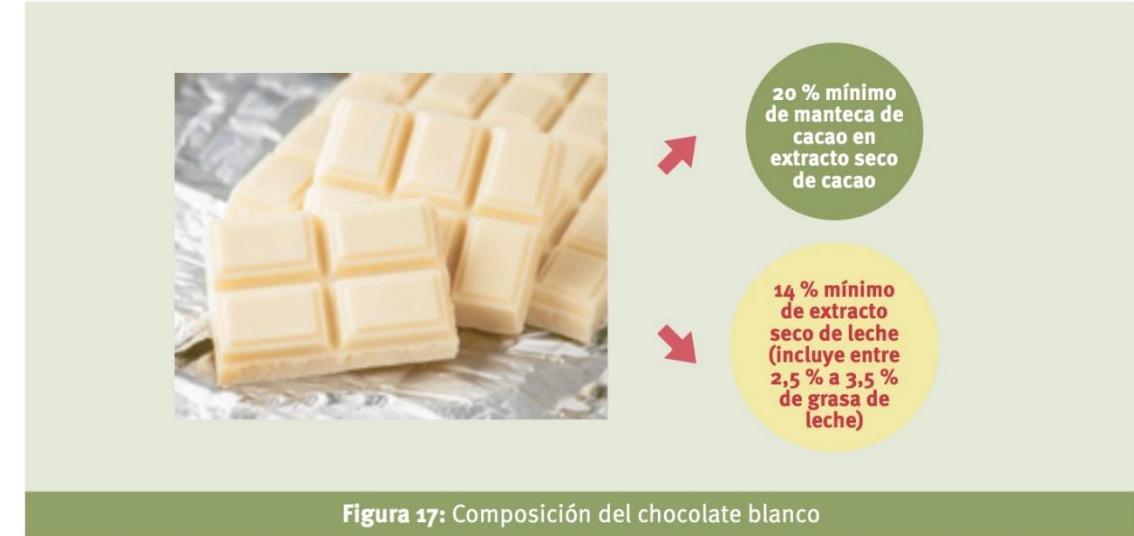


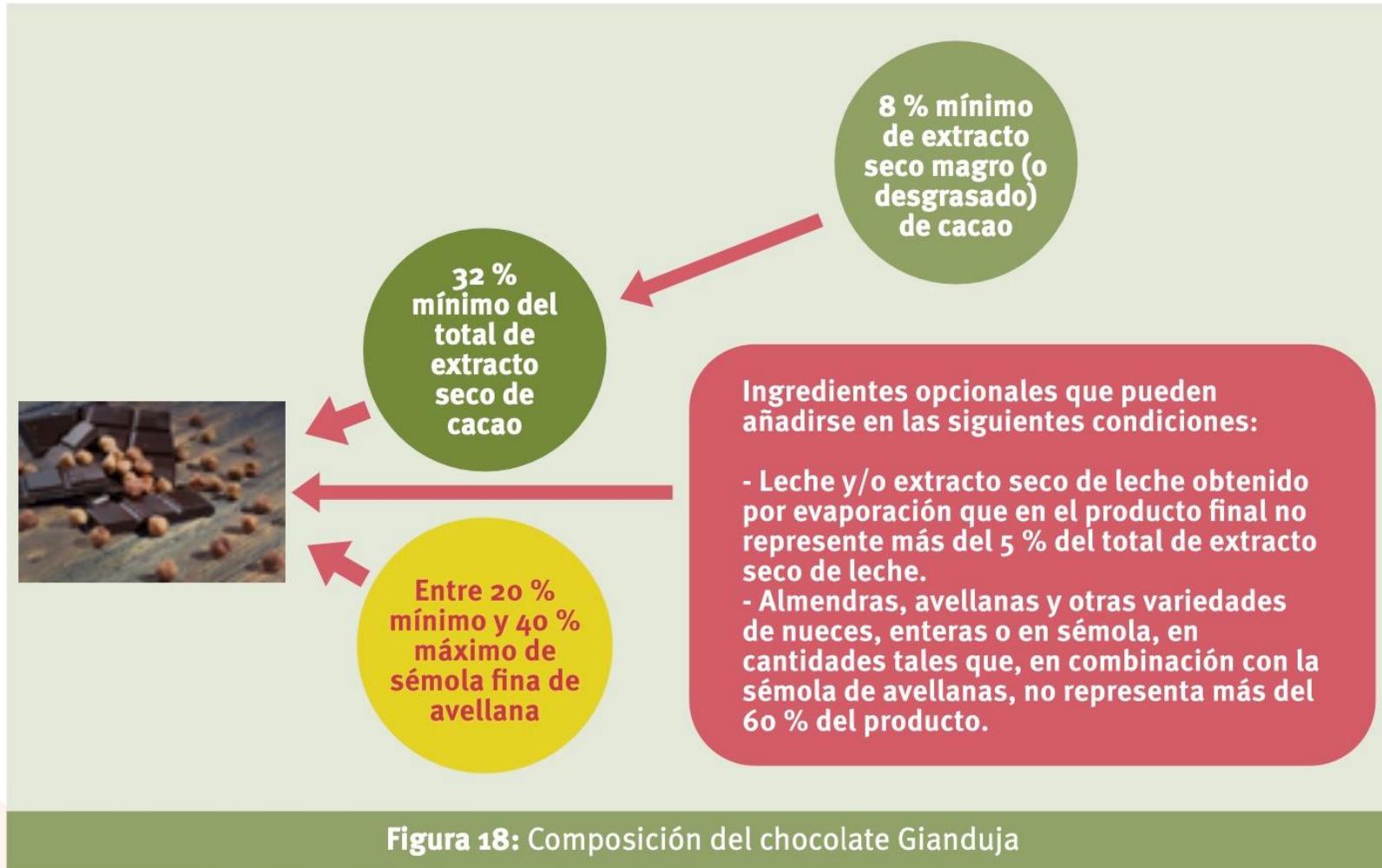
Figura 17: Composición del chocolate blanco

## Otros productos de chocolate

### Chocolate gianduja

La “gianduia o gianduja”, es una crema o pasta de origen italiano en base a chocolate (también hay una forma con leche descrita a continuación – véase 5.2.1.7.3), avellanas tostadas y molidas (a manera de sémola fina) hasta obtener una pasta cremosa que se mezcla con chocolate amargo, mantequilla y crema<sup>2</sup>. Las avellanas pueden estar totalmente molidas o y además en trocitos<sup>26, 79</sup>. Lleva leche /o extracto seco de leche en porcentajes muy bajos (igual o menos de 5 %).

Opcionalmente, puede llevar otras nueces o frutos secos pero lo más común es en base a avellanas y suele ser bastante dulce. Se puede comer sola, como relleno de dulces o untada en panes<sup>2</sup>. Se comenta que la Gianduja se inventó en la región de Piamonte de Italia a principios del siglo XIX como respuesta a la escasez de cacao agregando avellanas molidas a su cacao en polvo como una especie de relleno. Sin embargo, se cree que esto no se ajusta a la realidad y su origen es mucho más antiguo, incluso es más antiguo que pastas comerciales de reconocido nombre en el mercado que también son en base a avellanas



## Chocolate Gianduja con leche

El chocolate Gianduja con leche o Gianduja con leche se hace en base a chocolate de leche en vez de chocolate amargo y se diferencia del chocolate Gianduja propiamente dicho, no sólo, en que se usa chocolate con leche para su preparación, sino también, en el porcentaje de avellanas y, sobre todo, en el porcentaje de extracto seco de leche que contiene. En el mercado europeo la forma más común de presentación del chocolate Gianduja es “Chocolate Gianduja con leche”.

En este caso, por el mismo hecho que su base de elaboración no es un chocolate amargo sino un chocolate de leche puede contener un poco menos de contenido de avellanas que el chocolate Gianduja propiamente dicho en cantidades hasta 5 % menos [véase 5.2.1.7.2 de esta Guía de implementación o 2.1.7.2 de la NTP-CODEX CXS 87:2017 (revisada el 2022)<sup>59</sup>]. Por la misma razón, la cantidad de extracto seco de leche en este chocolate es mayor (10 % como mínimo) a diferencia del Gianduja sin leche que contiene como máximo 5 %.



**Figura 19:** Composición del chocolate Gianduja con leche

## 2.1.7.4 Chocolate para mesa

Chocolate para mesa es el chocolate no refinado donde el tamaño del grano de azúcar es mayor a 70 micras.

2.1.7.4.1 Chocolate para mesa debe contener, en relación con el extracto seco, no menos del 20 % de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 11 % de manteca de cacao y del 9 % de extracto seco magro de cacao).

## 2.1.7.4.2 Chocolate para mesa semiamargo

El chocolate para mesa semiamargo debe contener, en relación con el extracto seco, no menos del 30 % de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 15 % de manteca de cacao y del 14 % de extracto seco magro de cacao).

## 2.1.7.4.3 Chocolate para mesa amargo

El chocolate amargo para mesa debe contener, en relación con el extracto seco, no menos del 40 % de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 22 % de manteca de cacao y del 18 % de extracto seco magro de cacao).

## Chocolate en grano / Chocolate en copos/hojuelas

Como característica de composición del chocolate en grano/ chocolate en copos/hojuelas la NTP-CODEX CXS 87:2017 (revisada el 2022) no hace diferencias, ya que ambas son lo mismo, sólo varían en la forma. La composición porcentual implica contener como mínimo, 32 % del extracto seco total del cacao y 14 % del extracto seco magro del cacao.



## Chocolate con leche en grano/en copos/hojuelas

Las formas que establece la NTP-CODEX CXS 87:2017 (revisada el 2022) para el chocolate con leche son las mismas que en 5.2.2.1.1 (o subcapítulo de la Norma 2.2.1.1) es decir, en grano/ copos/ hojuelas.

Respecto a la composición, sí encontramos diferencias, debido al contenido lácteo. Es así, que la NTP-CODEX CXS 87:2017 (revisada el 2022) establece los contenidos mínimos de extracto seco total de cacao y extracto seco de leche. El porcentaje mínimo de extracto seco de cacao en el chocolate con leche en grano/copos/hojuelas es mucho menor que en el chocolate en grano/copos/hojuelas en un diferencial mínimo entre ellos de 20 % (La NTP-CODEX CXS 87:2017 (revisada el 2022) establece 32 % mínimo de extracto seco de cacao en el chocolate en grano/copos/hojuelas versus 20 % mínimo de extracto seco de cacao en el chocolate con leche en grano/copos/ hojuelas).



**Figura 21:** Composición del chocolate con leche en grano/en copos/hojuelas

## Chocolate relleno

El chocolate relleno es un producto recubierto con uno o más de los chocolates definidos en el subcapítulo 2.1, salvo el chocolate a la taza, chocolate familiar a la taza y chocolate para mesa, de la presente Norma Técnica Peruana, cuyo núcleo se distingue claramente, por su composición, del revestimiento. El chocolate relleno no incluye dulces de harina, ni de repostería, bizcochos o helados. La parte de chocolate del revestimiento debe representar al menos el 25 % del peso total del producto en cuestión.

Si la parte central del producto está constituida por uno o más componentes regulados por una norma específica del Codex, el componente o los componentes en cuestión deberán ajustarse a tal norma aplicable.

### 2.2.3 Bombones de chocolate

Se denominan bombones de chocolate a los productos del tamaño de un bocado en los cuales la cantidad del componente de chocolate no debe ser inferior al 25 % del peso total del producto. Estos productos deben estar hechos de chocolate relleno, o bien de uno o más de los chocolates definidos en el subcapítulo 2.1, salvo el chocolate a la taza, chocolate familiar a la taza y los productos definidos en el subcapítulo 2.1.7.4 (chocolate para mesa).



Programa de Alianzas para Países  
Perú



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA EL DESARROLLO INDUSTRIAL



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Embajada de Suiza en el Perú  
Secretaría de Estado para Asuntos Económicos SECO



PERÚ Ministerio  
de la Producción



INACAL  
Instituto Nacional  
de Calidad

# GRACIAS





Programa de Alianzas para Países  
Perú



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA EL DESARROLLO INDUSTRIAL



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Embajada de Suiza en el Perú

Secretaría de Estado para Asuntos Económicos SECO



PERÚ  
Ministerio  
de la Producción



INACAL  
Instituto Nacional  
de Calidad

# WWW.GQSPPERU.ORG



@GQSPPERU