

# ORGANO EJECUTIVO

## MINISTERIO DE ECONOMÍA

### RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO No. 365

San Salvador, 19 de junio de 2000

EL ORGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMIA,

Vista la solicitud presentada por el Ingeniero CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA, Director Ejecutivo del CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, CONACYT, relativa a que se le apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada ACEITE DE SESAMO COMESTIBLE NSR 67.00.24: 99; y

#### CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número SEIS del ACTA Número DOSCIENTOS SETENTA Y UNO, de la Sesión celebrada el veinticuatro de noviembre de mil novecientos noventa y nueve.

#### POR TANTO:

De conformidad al Artículo 36, Inciso tercero de la Ley del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología,

#### ACUERDA:

1o. APRUEBASE la Norma Salvadoreña Recomendada ACEITE DE SESAMO COMESTIBLE NSR 67.00.24: 99; de acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN 26-1981

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA EL ACEITE DE SESAMO COMESTIBLE

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 26-1981

ICS 67.200.20

NSR 67.00.24:99

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, Colonia Médica, Avenida Dr. Emilio Alvarez, Pasaje Dr. Guillermo Rodríguez Pacas, # 51, San Salvador, El Salvador, Centro América. Tel: 226-2800; 225-6222 Fax.: 225-6255; e-mail: info@ns.conacyt.cob.sv.

#### Derechos Reservados

#### 1. CAMPO DE APLICACION

Esta norma se aplicará al aceite de semilla de sésamo comestible, pero no así al aceite de semilla de sésamo que deba ser sometido a ulterior elaboración para que resulte adecuado para el consumo humano.

#### 2. DEFINICION

El aceite de semilla de sésamo (sinónimo: aceite de sésamo; aceite de ajonjolí) procede de las semillas de sésamo (semillas de Sesamun Indicum L.)

### 3. REQUISITOS

#### 3.1 CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD<sup>1</sup>

3.1.1	Densidad relativa (20°C/agua a 20°C)	0,915 - 0,923
3.1.2	Índice de refracción ( $n_D^{40}$ )	1,465 - 1,469
3.1.3	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	187 - 195
3.1.4	Índice de yodo (Wijs)	104 - 120
3.1.5	Materia insaponificable	No más de 20 g/kg
3.1.6	Composición (%) de ácidos grasos determinada mediante CGL	
C	< 14	< 0,1
C	14 : 0	< 0,5
C	16 : 0	7,0 - 12
C	16 : 1	< 0,5
C	18 : 0	3,5 - 6,0
C	18 : 1	35 - 50
C	18 : 2	35 - 50
C	18 : 3	< 1,0
C	20 : 0	< 1,0
C	20 : 1	< 0,5
C	22 : 0	< 0,5

#### 3.2 Reacción de Villavechia modificada

o reacción del aceite de sésamo(Baudoin): **Positiva**

#### 3.3 CARACTERISTICAS DE CALIDAD

3.3.1 Color: característico del producto designado.

3.3.2 Olor y sabor: característicos del producto designado y exentos de olores y sabores extraños o rancios.

3.3.3 Índice de ácido:

Aceite virgen: No más de 4 mg. de KOH/g de aceite

Aceite no virgen: No más de 0,6 mg de KOH/g de aceite

3.3.4 Índice de peróxido: No más de 10 miliequivalentes de oxígeno peroxídico/kg de aceite.

#### 3.4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

##### 3.4.1 Colores

Se permite el uso de los colorantes siguientes para restablecer el color natural perdido en la elaboración o con fines de normalización del color, siempre y cuando el colorante añadido no engañe ni induzca a error al consumidor por encubrir el deterioro o la calidad inferior o por conferir al producto una apariencia de calidad superior a la que realmente tiene:

	<u>Dosis Máxima</u>
3.4.1.1 Beta-caroteno	25 mg/kg
3.4.1.2 Extractos de bija	20 mg/kg (calculada como bixina o norbixina total)
3.4.1.3 Curcumina o cúrcuma	5 mg/kg (calculada como curcumina total)
3.4.1.4 Beta-apo-8'-carotenal	25 mg/kg
3.4.1.5 Esteres metílico y/o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	25 mg/kg

##### 3.4.2 Aromas

Se permite el uso de aromas naturales y sus equivalentes sintéticos, excepto los que se sabe representan un riesgo de toxicidad, y otros aromatizantes sintéticos aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius para restablecer el aroma natural perdido en la elaboración o con fines de normalización del aroma, siempre y cuando el aroma añadido no engañe ni induzca a error al consumidor por encubrir el deterioro o una calidad inferior o por conferir al producto una apariencia de calidad superior a la que realmente tiene.

##### 3.4.3 ANTIOXIDANTES

	<u>Dosis Máxima</u>
3.4.3.1 Galato de propilo	100 mg/kg
3.4.3.2 Hidroxitolueno butilado (BHT)	75 mg/kg
3.4.3.3 Hidroxianisol butilado (BHA)	175 mg/kg
3.4.3.4 Cualquier mezcla de galato de propilo, BHA Y BHT	200 mg/kg pero sin exceder los límites indicados en 3.4.3.1 a 3.1.3.3

<sup>1</sup> Las muestras cuyos ácidos grasos determinados por CGL no estén comprendidos dentro de los márgenes señalados se considerarán no conformes a la Norma. Si se estima necesario podrán emplearse criterios facultativos adicionales para confirmar que la muestra se ajusta a la Norma.

## ANTIOXIDANTES

3.4.3.5 Tocoferoles naturales y sintéticos

3.4.3.6 Palmitato de ascorbilo )

3.4.3.7 Estearato de ascorbilo )

3.4.3.8 Tiodipropionato de dilaurolo

## DOSIS MAXIMA

500 mg/kg

500 mg/kg, solos mezclados

mezclados

200 mg/kg

## 3.5 ANTIOXIDANTES SINERGICOS

3.5.1 Acido Cítrico

Limitada por BPF

3.5.2 Citrato de Sodio

Limitada por BPF

3.5.3 Mezcla de citrato de isopropilo )

100 mg/kg solos o

3.5.4 Acido fosfórico )

mezclados

3.5.5 Citrato monoglicérico )

## 3.6 ANTIESPUMANTE

Dimetilpolisiloxano (dimetilsilicona),  
solo o en combinación con dióxido de silicio

10 mg/kg

## 3.7 INHIBITOR DE CRISTALIZACION

Oxistearina

1 250 mg/kg

## 3.8 CONTAMINANTES

### Nivel máximo

3.8.1 Materia volatil a 105°C

0,2% m/m

3.8.2 Impurezas insolubles

0,05% m/m

3.8.3 Contenido de jabón

0,005% m/m

3.8.4 Hierro (Fe)

3.5 Cobre (Cu)

Aceite virgen: 0,4 mg/kg

Aceite no virgen: 0,1 mg/kg

3.8.6 Plomo (Pb)

0,1 mg/kg

3.8.7 Arsénico (As)

0,1 mg/kg

## 3.9 HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de los "Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos" (NSO 67.00.241:99).

## 4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

## 5. ETIQUETADO

Se aplicarán las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos preenvasados (NSO 67.10.01:98)

### 5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

El nombre del producto declarado en la etiqueta deberá ser: "Aceite de semilla de sésamo", "aceite de sésamo" o "aceite ajonjolí".

5.1.2 Cuando el aceite de semilla de sésamo haya sido sometido a cualquier proceso de esterificación o a un tratamiento que altere su composición de ácidos grasos o su consistencia, no deberá emplearse el nombre de «aceite de semilla de sésamo» ni ningún sinónimo, a no ser que se indique la naturaleza de la elaboración.

5.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor<sup>1</sup>.

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor deberá ser conforme a la sección 5.3 de las Directrices sobre Disposiciones de etiquetado estipuladas en normas del Codex.

<sup>1</sup> Aplicable a los embalajes exteriores de un cierto número de alimentos preenvasados.

## - FIN DE LA NORMA -

20. El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Diario Oficial. COMUNIQUESE .- (Rubricado por el Señor Presidente de la República). MIGUEL E. LACAYO, Ministro.