

4.1.3 **Requisitos Adicionales**

Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas adicionales:

4.1.3.1 En la etiqueta no podrá representarse gráficamente otra fruta que no sea el pomelo, ni otro zumo (jugo) que no sea el zumo de pomelo.

4.1.3.2 Cuando el zumo (jugo) de pomelo deba conservarse refrigerado, deberán darse instrucciones para su conservación y, en caso necesario, para la descongelación del producto.

4.1.4 **Rotulado de la Fecha**

La “fecha de durabilidad mínima” deberá declararse en mes y año, en secuencia numérica no codificada, salvo que, cuando se trate de productos con duración en almacén superior a 18 meses, bastará el año.

4.1.5 **Instrucciones para la Conservación**

Cuando sea practicable, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

4.2 **RECIPIENTES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR**

Cuando se trata de zumo de pomelo a granel, la información exigida en la Sección 4.1 deberá figurar en el envase, o en los documentos que lo acompañan, salvo el nombre del producto y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador, que deberán aparecer en el envase. De todos modos, podrá sustituirse el nombre y la dirección del fabricante o del envasador con una señal de identificación, siempre que esa señal se pueda identificar claramente con los documentos que acompañen al envase.

- FIN DE LA NORMA -

2º 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.

ACUERDO No. 372.-

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 NSR 67.00.27:99 GRASA DE CERDO; 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 24 de noviembre de 1999.

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 NSR 67.00.27:99: GRASA DE CERDO. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN 29-1981

NORMA PARA LA GRASA DE CERDO

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 29-1981

ICS 67.200.10

NSR 67.00.27:99

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.gob.sv.

Derechos Reservados.

1. CAMPO DE APLICACION

Esta norma se aplicará a la grasa de cerdo fundida, pero no así a la designada como grasa de cerdo fundida refinada.

2. DEFINICION

2.1 Se entiende por **grasa de cerdo fundida** la grasa fundida procedente de los tejidos y huesos del cerdo (*Sus crofa*) en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio y apto para el consumo humano en la forma establecida por la autoridad competente reconocida por la legislación nacional. Puede contener grasa de los huesos (convenientemente limpia), de la piel desprendida, la piel de la cabeza, las orejas, los rabos y otros tejidos aptos para el consumo humano.

2.2 GRASA DE CERDO FUNDIDA SOMETIDA A TRATAMIENTO

La grasa de cerdo fundida podrá contener manteca refinada, grasa de cerdo fundida refinada, manteca hidrogenada, grasa de cerdo fundida hidrogenada, estearina de manteca y estearina de grasa de cerdo fundida, siempre que se indique en la etiqueta en la forma que se estipula en la Sección 5 de esta norma.

3. REQUISITOS

3.1 CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD¹

Densidad relativa (40°C/agua a 20°C)	0,894 - 0,906
Indice de refracción (40/n)	1,448 - 1,461
Título (°C)	32 - 45
Indice de saponificación (mg KOH/g de grasa)	
Indice de yodo (Wijs)	45 - 70
Materia insaponificable	No más de 12 g/kg

Composición (%) de ácidos grasos determinada mediante CGL:	
C<14	< 2,5
C14:0	1,4 - 7,8
C14:ISO	< 0,3
C14:1	< 0,5 - 1,5
C15:0	< 1,5 - 1,0
C15: ISO	< 1,5
C15:ANTI ISO	< 1,5
C16:0	17 - 37
C16:1	0,7 - 8,8
C16:2	< 1,0
C16:ISO	< 0,5
C17:0	0,5 - 2,0
C17:1	< 1,0
C17: ISO	< 1,5
C17: ANTI ISO	< 1,5
C18:0	6,0 - 40
C18:1	26 - 50
C18:2	0,5 - 5,0
C18:3	< 2,5
C20:0	< 0,5
C20:1	< 0,5
C20:4	< 0,5

¹ 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.

3.2 CARACTERISTICAS DE CALIDAD

Color:	blanca, cuando está sólida
Olor y sabor:	característicos del producto designado y exentos de olores y sabores extraños o rancios.
Indice de ácido:	Como máximo 2, 5 mg de KOH/g de grasa
Indice de peróxido:	Como máximo 16 miliequivalentes de oxígeno peroxídico/kg de grasa

3.3 ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.3.1 Antioxidantes

	Dosis máxima
Galato de propilo	100 mg/kg*
Hidroxitolueno butilado (BHT)	75 mg/kg*
Hidroxianisol butilado (BHA)	175 mg/kg*
Cualquier mezcla de galato de galato de propilo, BHA y BHT	200 mg/kg pero sin exceder los límites indicados en los *
Tocoferoles naturales y sintéticos	500 mg/kg
Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg, solos o mezclados
Estearato de ascorbilo	500 mg/kg, solos o mezclados
Tiodipropionato de dilaurilo	200 mg/kg

3.3.2 Antioxidantes Sinérgicos

	Dosis máxima
Acido Cítrico	Limitada por BPF
Citrato de sodio	Limitada por BPF
Mezcla de citrato de isopropilo	100 mg/kg solos o mezclados
Acido fosfórico	100 mg/kg solos o mezclados
Citrato monoglicérido	100 mg/kg solos o mezclados

3.4 CONTAMINANTES

	Nivel máxima
Materia Volátil a 105°C	0,3% m/m
Impurezas insolubles	0,05% m/m
Contenido de jabón	0,005% m/m
Hierro (Fe)	1, 5 mg/kg
Cobre (Cu)	0, 4mg/kg
Plomo (Pb)	0, 1mg/kg
Arsénico (As)	0, 1 mg/kg

3.5 HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Principios Generales de Higiene de los Alimentos”.

4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

5. ROTULADO O ETIQUETADO

Se aplicarán las disposiciones de la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”.

5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

El nombre del producto declarado en la etiqueta deberá ser: “Grasa de cerdo fundida”.

Cuando estén presentes “manteca refinada”, “grasa de cerdo fundida refinada”, “manteca hidrogenada”, “grasa de cerdo fundida hidrogenada”, “estearina de manteca” o “esterarina de grasa de cerdo fundida”, este hecho deberá indicarse en la denominación del producto.

5.2 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR¹

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.

- Fin de la Norma -

2º 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 de Economía.

ACUERDO N° 374.

San Salvador, 20 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 JARABE DE GLUCOSA NSR 67.00.08.99; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número SEIS del Acta 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 JARABE DE GLUCOSA NSR 67.00.08.99 De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT

NSR CODEX STAN 9-1981

Concejo Nacional de Ciencia y Tecnología

NORMA PARA EL JARABE DE GLUCOSA

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 9-1981

ICS 67.180.10 NSR 67.00.08.99

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. gob. sv.

Derechos Reservados

¹ Aplicable a los embalajes exteriores de un cierto número de alimentos preenvasados.