

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 CACAHUETE COMESTIBLE NSR 67.00.19.99; 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 CACAHUETE COMESTIBLE NSR 67.00.19.99; de acuerdo a los siguientes términos:

NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT

NSR CODEX STAN 21-1981

NORMA PARA EL ACEITE DE CACAHUETE COMESTIBLE

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 21-1981

ICS 67.200.20

NSR 67.00.19.99

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 al aceite de cacahuete (maní) comestible, pero no así al aceite de cacahuete (maní) que deba ser sometido a ulterior elaboración para que resulte adecuado para el consumo humano.

2. DEFINICION

El aceite de cacahuete (maní) procede de los cacahuetes (semillas de *Arachis hypogea* L.)

3. REQUISITOS**3.1 CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD¹**

- | | | |
|--------------|--------------------------------------|---------------|
| 3.1.1 | Densidad relativa (20°C/agua a 20°C) | 0,914 - 0,917 |
| 3.1.2 | Índice de refracción (40/n) | 1,460 - 1,465 |

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.

3.1.3	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	187 - 196
3.1.4	Índice de yodo (Wijs)	80 - 106
3.1.5	Materia insaponificable	No más de 10 g/kg
3.1.6	Composición (%) de ácidos grasos determinada mediante CGL	
	C < 14 < 0,4	
	C 14 : 0 < 0,6	
	C 16 : 0 6,0 - 16	
	C 16 : 1 < 1,0	
	C 17 : 0 < 0,1	
	C 17 : 1 < 0,1	
	C 18 : 0 1,3 - 6,5	
	C 18 : 1 35 - 72	
	C 18 : 2 13 - 45	
	C 18 : 3 < 0,3	
	C 20 : 0 1,0 - 3,0	
	C 20 : 1 0,5 - 2,1	
	C 22 : 0 1,0 - 5,0	
	C 22 : 1 < 0,3	
	C 24 : 0 0,5 - 3,0	

3.2 CONTENIDO DE ACIDO ARAQUIDICO Y ACIDOS GRASOS DE CADENA MAS LARGA:

Al menos 48 g/kg

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:

Dosis Máxima

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

Dosis Máxima

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	200 mg/kg pero sin exceder Los de propilo, BHA y BHT límites indicados en 3.4.3.1 a 3.4.3.3
3.4.3.5	Tocoferoles naturales y sintéticos	500 mg/kg
3.4.3.6	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg, solos o

3.4.3.7	Estearato de ascorbilo)	mezclados
3.4.3.8	Tiodipropionato de dilaurilo	200 mg/kg

3.4.4 ANTIOXIDANTES SINERGICOS

		<u>Dosis máxima</u>
3.4.4.1	Acido Cítrico	Limitada por BPF
3.4.4.2	Citrato de Sodio	Limitada por BPF
3.4.4.3	Mezcla de citrato de isopropilo)	100 mg/kg solos o
3.4.4.4	Acido fosfórico)	mezclados
3.4.4.5	Citrato monoglicérido)	

3.4.5 Antiespumante

Dimetilpolisiloxano (dimetilsilicona), solo o en combinación con dióxido de silicio	10 mg/kg
--	----------

3.4.6	Inhibidor de Cristalización	<u>Dosis Máxima</u>
	Oxiestearina	1 250 mg/kg

3.5 CONTAMINANTES

		<u>Nivel máximo</u>
3.5.1	Materia volátil a 105°c	0,2% m/m
3.5.2	Impurezas insolubles	0,05% m/m
3.5.3	Contenido de jabón	0,005% m/m
3.5.4	Hierro (Fe)	
	Aceite virgen:	5 mg/kg
	Aceite no virgen:	1,5 mg/kg
3.5.5	Cobre (Cu)	
	Aceite virgen:	0,4 mg/kg
	Aceite no virgen:	0,1 mg/kg
3.5.6	Plomo (Pb)	0,1 mg/kg
3.5.7	Arsénico (As)	0,1 mg/kg

3.6 HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes a la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 Código Recomendado de Prácticas de “Principios Generales sobre 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

- 5.1.1 El nombre del producto declarado en la etiqueta deberá ser: “Aceite de cacahuete” o “Aceite de maní”.
- 5.1.2 Cuando el aceite de cacahuete (maní) 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 cacahuete» o “aceite de maní” ni ningún sinónimo, a no ser que se indique la naturaleza de la elaboración.

5.1 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.

¹ 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.