

# MINISTERIO DE ECONOMÍA

## RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO No. 435.

San Salvador, 30 de junio 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 CHOCOLATE NSR 67.00.79.99; 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 Sección 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 **CHOCOLATE NSR 67.00.79.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

### NORMA

**SALVADOREÑA**

**NSR CODEX STAN 87-1981**

**CONACYT**

### NORMA PARA EL CHOCOLATE

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 87-1981

ICS 67.190

NSR 67.00.79:99

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;

### Derechos Reservados

#### 1. CAMPO DE APLICACION

La norma se aplica a los diversos tipos del producto homogéneo preparado a partir de cacao sin cáscara ni germen, cacao en pasta, torta del prensado de cacao y cacao en polvo, con las adiciones de sustancias tales como azúcares, manteca de cacao, productos lácteos e ingredientes facultativos previstas en la norma, según los tipos de chocolate deseados, y al producto antes mencionado, al cual se han añadido ingredientes o sustancias aromatizantes con objeto de modificar en forma característica las propiedades organolépticas del producto final.

#### 2. DEFINICIONES

##### 2.1 CHOCOLATE

Los productos homogéneos descritos a continuación, y que cumplen los requisitos de composición establecidos en la subsección 3.1 se obtienen por un proceso adecuado de fabricación a partir de la mezcla de uno o más de los siguientes productos según se definen en la Norma para cacao en grano, cacao sin cáscara ni germen, cacao en pasta, torta del prensado de cacao y polvo impalpable de cacao para uso en la fabricación de productos de cacao y chocolate: cacao sin cáscara ni germen, cacao en pasta, torta del prensado de cacao, cacao en polvo incluido cacao en polvo rebajado en grasa, con la adición de mantecas de cacao, o sin ella, según se definen en la Norma para mantecas de cacao NSR 67.00.78:99 con los ingredientes facultativos permitidos o sin ellos, y/o aromatizantes, y para:

- |       |                         |                                  |
|-------|-------------------------|----------------------------------|
| 2.1.1 | Chocolate               | con adición de azúcares (3.1.1)  |
| 2.1.2 | Chocolate sin edulcorar | sin adición de azúcares (3.1.2.) |

2.1.3	Chocolate para revestimiento	con adición de azúcares (3.1.3) y que es apto para fines de revestimiento
2.1.4	Chocolate dulce (corriente)	con adición de azúcares (3.1.4)
2.1.5	Chocolate con leche	con adición de azúcares y extracto seco de leche (3.1.5)
2.1.6	Chocolate con leche para Revestimiento de Revestimiento	con adición de azúcares y extracto seco de leche (3.1.6.) y que es apto para fines
2.1.7	Chocolate con leche de alto contenido lácteo	con adición de azúcares y extracto seco de leche (3.1.7)
2.1.8	Chocolate con leche desnatada	con adición de azúcares y extracto seco de leche desnatada (3.1.8)
2.1.9	Chocolate con leche desnatada (3.1.9) y que es apto para fines de revestimiento	con adición de azúcares y extracto seco para revestimiento de leche desnatada
2.1.10	Chocolate con crema	con adición de azúcares, crema y extracto seco de leche (3.1.10)
2.1.11	Chocolate en grano	con adición de azúcares (3.1.11) y que se presenta en forma de granos
2.1.12	Chocolate en escamas	con adición de azúcares (3.1.12) y que se presenta en forma de escamas
2.1.13	Chocolate con leche en grano forma de granos	con adición de azúcares y extracto seco de leche (3.1.13) y que se presenta en
2.1.14	Chocolate con leche en escamas forma de escamas.	con adición de azúcares y extracto seco de leche (3.1.14) y que se presenta en

## 2.2 CHOCOLATE AROMATIZADO

El chocolate aromatizado es uno de los productos definidos en la Secciones 2.1.1 a 2.1.10, a los que se han añadido, conforme a lo que se permite en la Sección 3.4.3, aromatizantes en cantidades que comunican al producto final las características organolépticas que se declaran como propiedades en el nombre del alimento.

**2.3. Azúcares:** Para los efectos de esta norma, se entiende por azúcares la fructosa y aquellos azúcares para los que la Comisión del Codex Alimentarius ha elaborado normas.

## 3. REQUISITOS

### 3.1 COMPOSICION (% CALCULADO EN RELACION CON EL EXTRACTO SECO DEL PRODUCTO)

Constituyentes	Manteca de cacao	Extracto seco desgrasado de cacao	Total de extracto seco de cacao	Materia grasa de leche <sup>1</sup>	Extracto seco magro de leche	Materia grasa total	Azúcares
Producto							
3.1.1 Chocolate	+18	+14	+35				
3.1.2 Chocolate no endocorado	+50- <=58						
3.1.3 Chocolate para revestimiento	+31	+2,5	+35				
3.1.4 Chocolate dulce (corriente)	+18	+12	+30				
3.1.5 Chocolate con leche		+2,5	+25	+3,5	+10,5	+25	<=55
3.1.6 Chocolate con leche para revestimiento		+2,5	+25	+3,5	+10,5	+31	<=55
3.1.7 Chocolate con leche de alto contenido lácteo		+2,5	+20	+5	+15	+25	<=55
3.1.8 Chocolate con leche desnatada		+2,5	+25	<=0,5	+14	+25	<=55
3.1.9 Chocolate con leche desnatada para revestimiento		+2,5	+2,5	<=0,5	+14	+31	<=55
3.1.10 Chocolate de crema		+2,5	+25	+7	+3-<=14	+25	<=55
3.1.11 Chocolate de grano	+12	+14	+32				
3.1.12 Chocolate con escamas							
3.1.13 Chocolate con leche en grano }		+2,5	+20	+3,5	+10,5	+12	<=66
3.1.14 Chocolate con leche en escamas }							

<sup>1</sup> En sus proporciones naturales

**3.2 CHOCOLATE AROMATIZADO**

- 3.2.1 Chocolate con café no menos de 1,5% m/m de café molido tostado, o la cantidad correspondiente de café soluble.
- 3.2.2 Otros tipos de chocolate Aromatizado cantidad suficiente de aromatizantes para comunicar al producto final las características organolépticas que se declaran como propiedades en el nombre del alimento.

**3.3 Ingredientes facultativos**

		Dosis máxima	Alimento
3.3.1	Espicias }	en pequeñas cantidades	Productos
3.3.2	Sal (cloruro de sodio) }	para equilibrar el sabor	descritos en 2.1 y 2.2
3.3.3	Extracto seco de leche (uno o más de los componentes de la leche entera en polvo)	5% m/m como máximo, calculado con respecto al extracto seco	Chocolate y chocolate para revestimiento, chocolate no edulcorado, chocolate dulce (corriente), chocolate en grano y chocolate en escamas

**3.4 ADITIVOS ALIMENTARIOS**

- 3.4.1 Agentes alcalinizantes y neutralizantes transferidos en proporción a la cantidad máxima, según se dispone en la Norma para cacao en grano, cacao sin cáscara ni germen, cacao en pasta, torta del prensado de cacao y polvo impalpable de cacao.

		Dosis máxima	Alimento
<b>3.4.2 Emulsionante</b>			
3.4.2.1	Mono y diglicéridos de ácidos grasos comestibles	15 g/kg	Productos descritos en 2.1 y 2.2
3.4.2.2	Lecitina	5 g/kg del componente de lecitina insoluble en acetona	Productos descritos en 2.1.1 - 2.1.10
		10 g/kg del componente de lecitina insoluble en acetona	Productos descritos en 2.1.1 - 2.1.10
3.4.2.3	Sales amónicas de ácidos fosfatídicos	7 g/kg	Productos descritos en 2.1.1 - 2.1.10
3.4.2.4	Polirricenoleato de poliglicerol	5 g/kg	“
3.4.2.5	Monoestearato de sorbitán	10 g/kg	“
3.4.2.6	Triestearato de sorbitán	10 g/kg	“
3.4.2.7	Monoestearato de polioxietilen (20) sorbitán		“
3.4.2.8	Total de emulsionantes	15 g/kg, solos o en combinación	“

**3.4.3 Aromatizantes**

- 3.4.3.1 Aromas naturales según se definen en el Codex Alimentarius, y sus equivalentes sintéticos, salvo aquellos que imitan el sabor natural de la leche o el chocolate<sup>1</sup>
- 3.4.3.2 Vainillina “ “
- 3.4.3.3 Etilvainillina “ “

<sup>1</sup> Aprobado temporalmente por el Codex Alimentarius.

**3.5 CONTAMINANTES**

		<b>Dosis máxima</b>	<b>Alimentos</b>
3.5.1	Arsénico (As)	0,5 mg/kg cepto chocolate sin edulcorar	Productos descritos en 2.1 y 2.2, ex-
		1 mg/kg	Chocolate sin edulcorar
3.5.2	Cobre (Cu)	15 mg/kg	Productos descritos en 2.1 y 2.2, Chocolate sin edulcorar
		30 mg/kg	Chocolate sin edulcorar
3.5.3	Plomo (Pb)	1 mg/kg cepto chocolate sin edulcorar	Productos descritos en 2.1 y 2.2, ex-
		2 mg/kg	Chocolate sin edulcorar

**3.6 HIGIENE**

- 3.6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de acuerdo con las Secciones apropiadas del Código Recomendado de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos NSR 67.00.241:99
- 3.6.2 En la medida compatible con las buenas prácticas de fabricación, los productos deberán estar exentos de materiales indeseables.
- 3.6.3 Cuando se ensayen por métodos apropiados de muestreo y análisis, los productos no deberán contener sustancia alguna originada de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.
- 3.6.4 Cuando se ensayen por métodos apropiados de muestreo y análisis, los productos deberán estar exentos de microorganismos patógenos.

**4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO**

Véase el Volumen 13 de Codex Alimentarius.

**5. ETIQUETADO**

Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preevasados (NSO 67.10.01:98), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

**5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO****5.1.1 Chocolate**

Los productos descritos en la Sección 2.1.1, y que satisfagan los requisitos apropiados de la Sección 3.1.1 de la Norma deberán denominarse “chocolate”.

**5.1.2 Chocolate sin edulcorar**

Los productos descritos en la Sección 2.1.2 y que satisfagan los requisitos apropiados de la Sección 3.1.2 de la Norma deberán designarse “chocolate sin edulcorar”.

**5.1.3 Chocolate para revestimiento**

Los productos descritos en la Sección 2.1.3 y que satisfagan los requisitos apropiados de la Sección 3.1.3 de la Norma deberán llevar la denominación de “chocolate para revestimiento”. El chocolate para revestimiento que contenga como mínimo 16% m/m de extracto seco desgrasado del cacao, calculado con relación a la sustancia seca, podrá denominarse “chocolate oscuro para revestimiento”.

**5.1.4 Chocolate dulce o corriente**

Los productos descritos en la Sección 2.1.4 y que satisfagan los requisitos apropiados de la Sección 3.1.4 de la Norma deberán denominarse “chocolate dulce” o “chocolate corriente”.

**5.1.5 Chocolate con leche<sup>1</sup>**

Los productos descritos en la Sección 2.1.5 y que satisfagan los requisitos de la Sección 3.1.5 de la Norma deberán denominarse “chocolate con leche”.

**5.1.6 Chocolate con leche para revestimiento**

Los productos descritos en la Sección 2.1.6 y que satisfagan los requisitos de la Sección 3.1.6 de la Norma deberán denominarse “chocolate con leche para revestimiento”.

**5.1.7 Chocolate con leche de alto contenido lácteo<sup>1</sup>**

Los productos descritos en la Sección 2.1.7 y que satisfagan los requisitos apropiados de la Sección 3.1.7 de la Norma deberán denominarse “chocolate con leche”. El producto deberá llevar también muy cerca del nombre una declaración del porcentaje de extracto seco mínimo de cacao y de extracto seco mínimo de leche.

**5.1.8 Chocolate con leche desnatada**

Los productos descritos en la Sección 2.1.8 y que satisfagan los requisitos de la Sección 3.1.8 de la Norma deberán denominarse “chocolate con leche desnatada para revestimiento”.

<sup>1</sup> Véase también la disposición que aparece en 5.3.1

**5.1.9 Chocolate con leche desnatada para revestimiento**

Los productos descritos en la Sección 2.1.9 y que satisfagan los requisitos de la Sección 3.1.9 de la Norma deberán denominarse “chocolate con leche desnatada para revestimiento”.

**5.1.10 Chocolate de crema**

Los productos descritos en la Sección 2.1.10 y que satisfagan los requisitos de la Sección 3.1.10 de la Norma deberán denominarse “chocolate de crema”.

**5.1.11 Chocolate en grano**

Los productos descritos en la Sección 2.1.11 y que satisfagan los requisitos de la Sección 3.1.11 de la Norma deberán denominarse “chocolate en grano”.

**5.1.12 Chocolate en escamas**

Los productos descritos en la Sección 2.1.12 y que satisfagan los requisitos de la Sección 3.1.12 de la Norma deberán denominarse “chocolate en escamas”.

**5.1.13 Chocolate con leche en grano**

Los productos descritos en la Sección 2.1.13 y que satisfagan los requisitos de la Sección 3.1.13 de la Norma deberán denominarse “chocolate con leche en grano”.

**5.1.14 Chocolate con leche en escamas**

Los productos descritos en la Sección 2.1.14 y que satisfagan los requisitos de la Sección 3.1.14 de la Norma deberán denominarse “chocolate con leche en escamas”.

**5.1.15 Chocolate aromatizado**

Los productos descritos en la Sección 2.2, y que se ajustan a lo estipulado en la Sección 3.2, deberán denominarse “chocolate aromatizado”.

5.1.15.1 Deberá declararse el aroma caracterizante distinto del aroma del chocolate.

2.1.15.2 Los ingredientes que son especialmente aromáticos y que caracterizan el producto deberán formar parte del nombre del producto (por ejemplo, chocolate con Moca).

**5.2 LISTA DE INGREDIENTES**

Deberá declararse una lista completa de ingredientes en orden decreciente de proporciones, con la salvedad de que cualquiera de las mantecas de cacao enumeradas en las Secciones 2.2.1 a 2.2.4 de la Norma para Mantecas de cacao podrá ser declarada en la lista de ingredientes como “Manteca de cacao”, pero los ingredientes que hayan sido alcalinizados deberán declararse como “x alcalinizado” (donde “x” es el ingrediente).

**5.3. DECLARACION DE LOS CONTENIDOS MINIMOS DE EXTRACTO SECO DE CACAO Y DE LECHE**

5.3.1 Todos los productos de chocolate comprendidos en esta Norma deberán llevar muy cerca del nombre una declaración del extracto seco de cacao y también, para los productos de chocolate con leche, una cifra global de la cantidad de extracto seco magro de leche y de la materia grasa de leche, salvo que los gobiernos de los países en que se emplean nombres diferentes para distinguir los productos podrán permitir que no se declare uno o ambos.

5.3.2 El chocolate para revestimiento, el chocolate con leche para revestimiento y el chocolate con leche desnatada para revestimiento deberán llevar una declaración adicional del contenido de manteca de cacao del producto.

**5.4. CONTENIDO NETO**

5.4.1 El contenido neto deberá declararse, en peso, en el sistema métrico (unidades del “Système International”) o “avoirdupois” o en ambos sistemas, según se exija en el país en que se venda el alimento.

5.4.2 Las unidades pequeñas de hasta 25 g podrán excluirse de la declaración del peso neto en la etiqueta.

- 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 Preesidente de la República). MIGUEL E. LACAYO, MINISTRO DE ECONOMIA.