

San Salvador, 3 de julio 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 **ALIMENTOS ENVASADOS PARA LACTANTES Y NIÑOS NSR 67.00.65.99**; 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 **ALIMENTOS ENVASADOS PARA LACTANTES Y NIÑOS NSR 67.00.65.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA**

**NSR CODEX STAN 73-1981**

**SALVADOREÑA**

**CONACYT**

---

**NORMA PARA ALIMENTOS ENVASADOS PARA LACTANTES Y NIÑOS**

---

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 73-1981

ICS 67.230

NSR 67.00.65:99

---

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**

- 1.1** Los alimentos para lactantes y niños son los que se utilizan principalmente durante el período normal de destete y durante la gradual adaptación de los lactantes y niños a la alimentación normal. Se preparan, ya sea para ser administrados directamente, o bien, deshidratados, para ser reconstituidos mediante dilución en agua. No se incluyan entre estos alimentos los productos regulados por la Norma Salvadoreña Recomendado NSR 67.00.64:99 “Fórmula para Lactantes” o la Norma Salvadoreña Recomendado NSR 67.00.66:99 “Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños”.
- 1.2** Los alimentos para lactantes y niños que pueden ser administrados directamente son sometidos a tratamiento térmico antes o después de ser envasados, y los deshidratados, a tratamiento por medios físicos a fin de, en ambos casos, evitar su descomposición.

**2. DEFINICIONES**

- 2.1** Por lactantes se entienden los niños no mayores de doce meses de edad.
- 2.2.** Por niños pequeños se entienden los niños de doce meses y hasta tres años de edad.
- 2.3** Por caloría se entiende una kilocaloría o “caloría grande” (1 kilojulio es equivalente a 0,239 kilocalorías).

**3. REQUISITOS**

**3.1 COMPOSICION**

- 3.1.1** Los alimentos para lactantes y niños pueden prepararse con cualquier sustancia nutritiva que se utilice, éste reconocida o se venda comunmente como artículo alimenticio o ingrediente de alimento, incluidas las especies.

**3.1.2** Podrán añadirse vitaminas y minerales únicamente de conformidad con la legislación del país donde se vende el producto.

**3.1.2.1** Las vitaminas y/o minerales adicionados en conformidad con la Sección 3.1.2 deberán seleccionarse en la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.280:99 “Compuestos Vitamínicos y Sales Minerales para Uso en los Alimentos para Lactantes y Niños”.

**3.1.2.2** La cantidad de sodio derivada de vitaminas y/o minerales adicionales quedará dentro del límite establecido para el sodio en la Sección 3.1.3.

**3.1.3** El contenido total de sodio de los productos no deberá exceder de 200MgNa/100g calculado en relación con el producto preparado para el consumo, de conformidad con las instrucciones de empleo. No se permitirá la adición de sal (NaCl) a los productos de fruta y los productos de postre a base de fruta.

### **3.2 CONSISTENCIA Y TAMAÑO DE LAS PARTICULAS**

**3.2.1** Los alimentos que pueden administrarse directamente serán homogéneos o contendrán partículas, distinguiéndose entonces los dos tipos siguientes:

a) Granulado:	alimento que contiene partículas pequeñas, de tamaño bastante uniforme, que no requieren ni incitan a la masticación antes de la deglución.
b) “junior”	alimento que normalmente contiene partículas cuyo tamaño incita a los lactantes y niños a masticarlos.

**3.2.2** Los alimentos deshidratados, una vez reconstituídos por dilución en agua o en cualquier otro líquido adecuado, serán parecidos, en cuanto a consistencia y tamaño de sus partículas, a los descritos en la Sección 3.2.1.

### **3.3. REQUISITOS DE PUREZA**

Todos los ingredientes, incluso los facultativos, estarán limpios, y serán de buena calidad e ino cuos, y de ellos se eliminará el exceso de fibra cuando sea necesario. Los ingredientes de pescado, carne y ave de corral deberán estar prácticamente exentos de trozos de espinas y huesos.

### **3.4 PROHIBICION ESPECIFICA**

El producto y sus componentes no habrán sido tratados con radiaciones ionizantes.

### **3.5 ADITIVOS ALIMENTARIOS**

En la preparación de alimentos envasados para lactantes y niños, se permiten los siguientes aditivos dentro de los límites que se establecen a continuación:

#### **3.5.1 Agentes espesantes**

	Dosis máxima en 100 g del producto listo para el consumo (si no se indica otra cosa)
3.5.1.1 Goma de algarrobo <sup>1</sup>	0,2g
3.5.1.2 Goma guar	0,2g
3.5.1.3 Dialmidón fosfato	
3.5.1.4 Dialmidón fosfato acetilado	
3.5.1.5 Dialmidón fosfato fosfatado	
3.5.1.6 Hidroxipropil almidón	6g, solos o mezclados
3.5.1.7 Dialmidón adipato acetilado	
3.5.1.8 Dialmidón glicerol	
3.5.1.9 Dialmidón glicerol acetilado	
3.5.1.10 Pectina no amidada	1g solamente en alimentos a base de fruta envasados para lactantes y niños.

<sup>1</sup> Aprobada Temporalmente por el Codex Alimentarius.

### 3.5.2 Emulsionantes

	Dosis máxima en 100 g del producto listo para el consumo (si no se indica otra cosa)
3.5.2.1 Lecitina	0,5 g
3.5.2.2 Mono- y diglicéridos	0,15 g

### 3.5.3 Reguladores del pH

	Dosis máxima en 100 g del producto listo para el consumo (si no se indica otra cosa)
3.5.3.1 Hidrogen-carbonato de sodio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.5.3.2 Carbonato de sodio	(BPF) dentro del límite para el sodio establecido en la Sección 3.1.3
3.5.3.3 Hidrogen-carbonato de potasio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.5.3.4 Carbonato de potasio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.5.3.5 Acido cítrico y sal de sodio	0,5g y dentro del límite para el sodio establecido en la Sección 3.1.3
3.5.3.6 Acido L(+) láctico	0,2 g
3.5.3.7 Acido acético	0,5 g

### 3.5.4 Antioxidantes

	Dosis máxima en 100 g del producto listo para el consumo (si no se indica otra cosa)
3.5.4.1 Concentrado de varios tocoferoles	300 mg/kg de grasa, solos o mezclados
3.5.4.2 a-tocoferol	300 mg/kg de grasa, solos o mezclados
3.5.4.3 Palmitato de L-ascórbilo	200 mg/kg de grasa
3.5.4.4 Acido L-ascórbico y sus sales de sodio y potasio	0,5 g/kg expresados en ácido ascórbico y dentro del límite para el sodio establecido en la Sección 3.1.3

### 3.5.5 Aromas

	Dosis máxima en 100 g del producto listo para el consumo (si no se indica otra cosa)
3.4.5 1 Extracto de vainilla	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.5.5.2 Etilvainilla	7 mg
3.5.5.3 Vainillina	7 mg

### 3.5.6 Principio de transferencia

Se aplicará la Sección 3 del "Principio de la transferencia de los aditivos alimentarios en los alimentos" tal como se define en el Volumen 1A del Codex Alimentarius.

## 3.6 CONTAMINANTES

### 3.6.1 Residuos de plaguicidas

El producto deberá prepararse con especial cuidado, mediante buenas prácticas de fabricación, a fin de eliminar totalmente los residuos de plaguicidas que puedan exigir la producción, almacenamiento o elaboración de las materias primas o del producto final, o si ello es técnicamente imposible, de eliminar la mayor cantidad posible.

### **3.6.2 Otros contaminantes**

El producto no contendrá residuos de hormonas ni de antibióticos determinados mediante métodos convenidos de análisis, y estará prácticamente exento de otros contaminantes especialmente de sustancias farmacológicamente activas.

## **3.7 HIGIENE**

**3.7.1** El producto estará exento de sustancias desagradables, en la medida en que lo permitan las buenas prácticas de fabricación.

**3.7.2** Una vez ensayado los métodos de examen y muestreo adecuados, el producto:

- a) Estará exento de microorganismos patógenos;
- b) No contendrá sustancias procedentes de microorganismos, en cantidades que puedan hacerlo nocivo para la salud;
- c) No contendrá cualesquiera otras sustancias tóxicas o deletéreas en cantidades que puedan hacerlo nocivo para la salud.

**3.7.3** El producto será preparado, envasado y conservado en condiciones higiénicas, y deberá cumplir las disposiciones de la Norma Salvadoreña NSR 67.00.257:99 “Código Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos para Lactantes y Niños”.

## **4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO**

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

## **5. ROTULADO O ETIQUETADO Y ENVASADO**

Además de las disposiciones que figuran en la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

### **5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO**

El nombre del alimento será el del ingrediente o ingredientes más importantes o característicos, e irá seguido de las indicaciones necesarias sobre su consistencia, o sobre el uso a que se destina.

### **5.2 Lista de Ingredientes**

**5.2.1** En la etiqueta figurará la lista completa de los ingredientes, por orden decreciente de proporciones, salvo que cuando se hayan añadido vitaminas o minerales se indicarán como grupos de vitaminas o de minerales, respectivamente, sin que dentro de tales grupos sea necesaria su enumeración por orden decreciente de proporciones.

**5.2.2** Se indicará en la etiqueta el nombre específico de los ingredientes y de los aditivos alimentarios. Además, podrán incluirse en la etiqueta nombres genéricos apropiados de estos ingredientes y aditivos.

### **5.2.3 Declaración del valor nutritivo**

La declaración de información sobre nutrición deberá contener la siguiente información en el orden siguiente:

- a) La cantidad de energía expresada en calorías (kcal) y/o kilojulios (kJ), y el número en gramos de proteínas, carbohidratos y grasa por cada 100 g de alimento vendido, así como por cada cantidad determinada de alimento cuyo consumo se sugiere;

- b) Además de cualquier otra información sobre nutrición que exija la legislación nacional, deberá declararse la cantidad total de vitaminas y minerales añadidos de conformidad con la Sección 3.1.2, que contenga el producto final, por 100 g y según el tamaño de la ración del alimento que se propone para el consumo.

#### **5.2.4 Rotulado de la fecha e instrucciones para la conservación**

5.2.4.1 Se indicará la “fecha de duración mínima” (precedida de la expresión “Consumir preferentemente antes del”) mediante el día, mes y el año en orden numérico no cifrado, con la excepción de que, para los productos que tengan una duración superior a tres meses, bastará la indicación del mes y del año. El mes podrá indicarse por letras en aquellos países en los que esta indicación no induzca a confusión al consumidor. Cuando se trate de productos en que sólo se requiera la declaración del mes y del año, y la duración del producto alcance hasta el final de un determinado año, podrá emplearse como alternativa la expresión “fin de (indicar el año)”.

5.2.4.2 Además de la fecha, se indicarán cualesquiera condiciones especiales para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

Siempre que sea factible, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más posible de la marca que indica la fecha.

#### **5.2.5 Instrucciones sobre el modo de empleo**

5.2.5.1 En la etiqueta, o en el folleto que acompaña al producto, se darán instrucciones sobre su preparación y uso, así como sobre su almacenamiento y conservación después de abrirse el envase.

5.2.5.2 Cuando el envase contenga remolacha (raíces de remolacha) o espinacas, se indicará en la etiqueta: “Para niños de más de doce semanas”.

#### **5.2.6 Requisitos Adicionales**

Los productos cubiertos por esta norma no son substitutivos de la leche materna y no deberán presentarse como tales.

### **5.3 ENVASADO**

El producto se envasará en recipientes que preserven las cualidades higiénicas, o de otra índole, del alimento. Cuando el producto esté en forma líquida, se envasará en recipientes herméticamente cerrados; como medio de cobertura podrán utilizarse nitrógeno o anhídrido carbónico.

#### **5.3.1 LLENADO DE LOS ENVASES**

Cuando se trate de productos listos para el consumo, el contenido del envase no será:

- i) Inferior al 80% v/v, cuando pese menos de 150 g (5 onzas)
- ii) Inferior al 85% v/v, para productos que se hallen en la escala de pesos de 150 - 250 g (5-8 onzas); y
- iii) Inferior al 90% v/v para productos que pesen más de 250 g (8 onzas).

De la capacidad de agua del envase. Por capacidad de agua de un envase se entiende el volumen de agua destilada a 20°C, que contiene el envase herméticamente cerrado cuando está completamente lleno. (Véase el Método 31 de los Métodos de Análisis para Alimentos para los Lactantes y Niños, Volumen 13 del Codex Alimentarius).

**- 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 ECONOMIA.