

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 **MINARINA NSR 67.00.117.99**; 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 **MINARINA NSR 67.00.117.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT

NSR CODEX STAN 135-1981

NORMA PARA LA MINARINA

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 135-1981

ICS 67.200.10

NSR 67.00.117:99

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 cualquier producto preenvasado al consumo directo que se ajuste a las disposiciones que en ella se establecen.

2. DEFINICIONES

2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO

2.2.1 La minarina es un alimento en forma de emulsión para untar, generalmente del tipo agua/aceite, obtenido sobre todo a partir de agua, grasas y aceites comestibles que no derivan únicamente de la leche, y cuyo contenido de grasa no es inferior al 39% m/m ni superior al 41% m/m.

2.2 OTRAS DEFINICIONES

2.2.1 Se entiende por **grasas y aceites comestibles** los productos alimenticios constituidos por glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal, animal o marino. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en las grasas o aceites. Las grasas de origen animal deberán proceder de animales sanos y, si se obtienen de animales sacrificados, estos animales deberán haber estado en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio, y las grasas ser aptas para el consumo humano en la forma establecida por la autoridad competente reconocida en la legislación nacional.

2.2.2 Se entiende por **preenvasado** todo alimento preempaquetado o preparado previamente, listo para la venta al por menor en un recipiente o envase.

3. REQUISITOS

3.1 MATERIAS PRIMAS

3.1.1 Agua y/o leche y/o productos lácteos.

3.1.2 Grasas y/o aceites comestibles, o sus mezclas, que hayan sido o no sometidos a un proceso de modificación.

3.2 CONTENIDO DE GRASA

No inferior al 39% m/m ni superior al 41% m/m.

3.3 CONTENIDO DE AGUA

Determinado por pérdida de masa por desecación, no inferior al 50% m/m.

3.4 INGREDIENTES FACULTATIVOS

Podrán añadirse las siguientes sustancias:

3.4.1 Vitaminas:

Vitamina A y sus ésteres
Vitamina D
Vitamina E y sus ésteres
Otras vitaminas.

Las dosis máximas y mínimas de las vitaminas A, D y E y de otras vitaminas deberán ser establecidas por la legislación nacional, de conformidad con las necesidades de cada país; cuando proceda, se prohibirá el uso de determinadas vitaminas.

3.4.2 Yema de huevo

3.4.3 Cloruro de sodio

3.4.4 Azúcares¹

3.4.5 Proteínas comestibles adecuadas

3.4.6 Gelatina

3.4.7 Almidones naturales

3.5 ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.5.1 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
Beta-caroteno	25 mg/kg
Extractos de bija	20 mg/kg (calculada como bixina o norbixina total)
Curcumina o cúrcuma	5 mg/kg (calculada como curcumina total)
Beta-apo-8'-carotenal	25 mg/kg
Esteres metílico y/o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	25 mg/kg

¹ Se entiende por azúcares cualquier carbohidrato edulcorante.

3.5.2 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.

3.5.3 Antioxidantes

	Dosis máxima
3.5.3.1 Galato de propilo	100 mg/kg
3.5.3.2 Hidroxitolueno butilado (BHT)	75 mg/kg
3.5.3.3 Hidroxianisol butilado (BHA)	175 mg/kg
3.5.3.4 Butilhidroquinona terciaria (TBHQ)	120 mg/kg
3.5.3.5 Cualquier mezcla de galato de propilo exceder con BHA, BHT y/o TBHQ	200 mg/kg, pero sin los límites indicados en 3.5.3.1 - 3.5.3.4
3.5.3.6 Tocoferoles naturales y sintéticos	500 mg/kg
3.5.3.7 Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg solos o mezclados
3.5.3.8 Estearato de ascorbilo	500 mg/kg solos o mezclados
3.5.3.9 Tiodipropinato de dilauroilo	200 mg/kg

3.5.4 Antioxidantes Sinérgicos

	Dosis máxima
Acido Citrico	Limitada por BPF
Citrato de sodio	Limitada por BPF

3.5.5 Espesantes y Estabilizadores

Agar	10 g/kg, solos o mezclados
Alginato de amonio	10 g/kg, solos o mezclados
Carboximetilcelulosa	10 g/kg, solos o mezclados
Carragenina (incluido el furceleran)	10 g/kg, solos o mezclados
Goma guar	10 g/kg, solos o mezclados
Metilcelulosa	110 g/kg, solos o mezclados
Pectina (amidada o no)	10 g/kg, solos o mezclados
Alginato (sales de K, Ca, Na)	10 g/kg, solos o mezclados
Goma de Algorrobo	10 g/kg, solos o mezclados
Alginato de propilenglicol	10 g/kg, solos o mezclados
Carboximetil Celulosa sódica	10 g/kg, solos o mezclados
Goma Xanthan	5 g/kg, como máximo

3.5.6 Emulsionantes

	Dosis máxima
Lecitinas	Limitada por BPF
Mono- y diglicéridos	Limitada por BPF
Esteres del ácido ricinoléico interesterificado con poliglicerol con otros emulsionantes	5 g/kg, solos o mezclados con otros
Esteres de ácidos grasos con poliglicerol	10 g/kg, solos o mezclados con otros
Sorbitano de polioxietileno (20):	
Mono - oleato	10 g/kg, solos o mezclados con otros emulsionantes
Mono - palmitato	10 g/kg, solos o mezclados con otros emulsionantes
Mono - estearato	5 g/kg, solos o mezclados con otros emulsionantes
Tris - estearato	5 g/kg, solos o mezclados con otros emulsionantes

3.5.7 Conservantes

	Dosis máxima
Acido sórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio	2000 mg/kg
Acido benzóico y sus sales de sodio y potasio	1000 mg/kg

Si se usan mezclados, los niveles no deberán exceder de 2000 mg/kg, y de éstos, la parte de ácido benzóico no deberá exceder de 1000 mg/kg.

3.5.8 Reguladores de la Acidez

Acido láctico y sus sales de sodio y potasio	Limitada por BPF
Acido cítrico y su sal de sodio	Limitada por BPF
Hidróxido sódico	Limitada por BPF
Carbonato sódico	Limitada por BPF
Fosfato sódico	Limitada por BPF
Tartrato sódico	Limitada por BPF

3.6 CONTAMINANTES

	Nivel máximo
Contenido de jabón	0,005% m/m
Hierro (Fe)	1,5 mg/kg
Cobre (Cu)	0,1 mg/kg
Plomo (Pb)	0,1 mg/kg
Arsénico (As)	0,1 mg/kg

3.7 HIGIENE

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen 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 "Minarina".

5.2 ETIQUETADO EN 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.