

San Salvador, 13 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 **DULCE DE MANTECA DE CACAO NSR 67.00.128.99**; 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.

PORTANTO:

De conformidad al Artículo 36 Inciso tercero de la Ley del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología,

ACUERDA:

1°.- **APRUEBASE** la Norma Salvadoreña Recomendada **DULCE DE MANTECA DE CACAO NSR 67.00.128.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN 147-1985

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA DULCE DE MANTECA DE CACAO

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 147-1985

ICS 67.180.10

NSR 67.00.128:99

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

La Norma se aplica al producto homogéneo que se obtiene a partir de manteca de cacao, productos lácteos y azúcares, y las adiciones previstas en la norma.

2. DEFINICIONES

2.1 El dulce de manteca de cacao es el producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de fabricación a partir de las siguientes sustancias en diferentes proporciones: Manteca de cacao, extracto seco de la leche y azúcares.

2.2 Azúcares: Para los fines de esta Norma, se entenderá por azúcares aquellos azúcares para los que la Comisión del Codex Alimentarius ha elaborado normas.

3. REQUISITOS

3.1 COMPOSICION

Manteca de cacao:	20% como mínimo, referido al extracto seco.
Materia grasa de la leche:	3,5% como mínimo, referido al extracto seco.
Extracto seco magro de la leche:	10,5% como mínimo, en su proporción natural, referido al extracto seco.
Azúcares:	55% como máximo.

3.2 INGREDIENTES FACULTATIVOS

	Dosis máxima
3.2.1 Especies	En pequeñas cantidades para equilibrar el aroma
3.2.2 Sal (cloruro sódico)	En pequeñas cantidades para equilibrar el aroma
3.2.3 Extracto seco derivado de la leche (uno o más de los componentes de la leche entera en polvo)	5% como máximo, m/m referido al extracto seco.

3.3 ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.3.1 Emulsionantes

	Dosis máxima
Mono y diglicéridos de ácidos grasos comestibles	15 g/kg
Lecitina	10 g/kg de componente de lecitina insoluble en acetona
Sales amónicas de ácidos	7 g/kg
Fosfatídicos	5 g/kg
Polirricinoleato de poliglicerol	10 g/kg
Triestearato de sorbitano	10 g/kg
Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitán	10 g/kg
Total de los emulsionantes	15 g/kg solos o mezclados

3.3.2 AROMATIZANTES¹

	Dosis máxima
Aromas naturales, según se definen en el Codex Alimentarius, y sus equivalentes sintéticos, (salvo aquellos que imitan el aroma) para equilibrar el aroma natural de la leche o el chocolate	En pequeñas cantidades para equilibrar el aroma
Vainillina	En pequeñas cantidades para equilibrar el aroma
Etilvainillina	En pequeñas cantidades para equilibrar el aroma

3.4 CONTAMINANTES

Arsénico (As):	0,5 mg/kg
Cobre (Cu)	15 mg/kg
Plomo (Pb)	1 mg/kg ²

¹ Aprobado temporalmente por el Codex Alimentarius.

² Sujeto a aprobación por el Codex Alimentarius.

3.5 HIGIENE

3.5.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con las secciones apropiadas de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Código Recomendado de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos”.

3.5.2 En la medida compatible con las buenas prácticas de fabricación, los productos deberán estar exentos de materia objetable.

3.5.3 Cuando se examinen, según métodos apropiados de muestreo y análisis, los productos:

- a) deberán estar exentos de microorganismos capaces de desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
- b) no deberán contener sustancia alguna originada por microorganismos, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

5. ROTULADO O ETIQUETADO

Además de las disposiciones de 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

Los productos descritos en la Sección 2.1 y que satisfagan los requisitos de la Sección 3.1 de la Norma, se denominarán Dulce de manteca de cacao. En los países en que la denominación “chocolate blanco” es de uso corriente, se permitirá el uso de ese nombre.

5.2 LISTA DE INGREDIENTES

5.2.1 Deberá declararse la 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 Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.78:99 “Mantecas de Cacao”, podrá declararse en la lista de ingredientes como “manteca de cacao”.

5.2.2 Las sustancias emulsionantes y aromatizantes deberán declararse con nombre genéricos o específicos.

5.3 CONTENIDO NETO

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

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

5.4 MARCADO DE LA FECHA

La “fecha de durabilidad mínima” (precedida de la expresión “mejor antes de”), se declarará por medio del día, mes y año en secuencia numérica no codificada, excepto que para los productos con más de tres meses de duración, el mes y el año serán suficientes. El mes podrá indicarse por medio de letras en aquellos países donde tal práctica no confunda al consumidor. En el caso de productos que requieran la declaración del mes y año solamente, y el período de duración del producto alcanza hasta el final de un determinado año, la expresión puede indicarse así: “final de (año de que se trate)”.

- 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.