

MINISTERIO DE ECONOMÍA

RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO No. 497.-

San Salvador, 12 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 apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada: MIJO PERLA EN GRANOS ENTEROS Y DECORTICADOS NSR 67.00.150.99; 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:

1° APRUEBASE la Norma Salvadoreña Recomendada: MIJO PERLA EN GRANOS ENTEROS Y DECORTICADOS NSR 67.00.150.99;

De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN 169-1995

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA EL MIJO PERLA EN GRANOS ENTEROS Y DECORTICADOS

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 169-1995, Rev. 1.

ICS 67.060

NSR 67.00.150:99

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

NORMA SALVADOREÑA

NSR 67.00.150:99

Esta Norma se limita a las disposiciones esenciales relativas a la salud pública, la inocuidad de los alimentos y la protección del consumidor, a propósito de las cuales cabría esperar que los gobiernos elaboraran un reglamento. En el Anexo a la presente Norma figuran disposiciones relativas a la calidad y la composición sobre las que ha habido un acuerdo internacional y que se recomiendan encarecidamente a los comerciantes para que formen, cuando convenga, la base de contratos de compra y venta. Ese Anexo no forma sin embargo parte de la Norma, por lo que la aceptación de la Norma por parte de los gobiernos no entraña la aceptación del Anexo.

1. CAMPO DE APLICACION

La presente Norma se aplica al Mijo Perla en grano entero y decorticado, destinado al consumo humano directo, que se obtiene del mijo perla *Pennisetum americanum* L., de las variedades senegalesas "souna" y "sanio".

2. DEFINICION**2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO**

Los granos de mijo perla deberán ser enteros o decortcados y, de ser necesario, haber sido adecuadamente secados. Deberán poseer las características de la especie *Pennisetum americanum* L.

2.2 GRANOS ENTEROS

Son los granos de mijo perla obtenidos después de un trillado adecuado sin ningún tratamiento mecánico.

2.3 GRANOS DECORTICADOS

Son los granos de mijo perla de los que se han eliminado las partes externas, que constituyen del 20 al 22 % del peso del grano entero, en forma apropiada y por medios mecánicos (por ejemplo, abrasión simple)

3. REQUISITOS**3.1 FACTORES DE CALIDAD-GENERALES**

3.1.1 Los granos de mijo perla deberán ser inocuos y apropiados para el consumo humano.

3.1.2 Los granos de mijo perla deberán estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos.

3.1.3 Los granos de mijo perla deberán estar exentos de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

3.2 FACTORES DE CALIDAD - ESPECIFICOS

Contenido de Humedad

13% m/m máximo

Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a los gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país.

3.3 DEFINICION DE LOS EFECTOS

Las materias extrañas son materias de origen vegetal, granos resecos (granos que no han alcanzado la madurez normal), granos alterados, etc.

3.4 TOLERANCIA DE DEFECTOS

Materias extrañas - Los granos enteros de mijo perla no deberán contener más del 2,0% de materias extrañas. Los granos decortcados de mijo perla no deberán contener más del 0,5% de materias extrañas. Asimismo, los granos de mijo perla enteros y decortcados deberán estar prácticamente exentos de suciedad, desechos de animales, partículas minerales y granos infectados.

3.5 CONTAMINANTES**3.5.1 Metales pesados**

El mijo perla en grano deberá estar exento de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

3.5.2 Residuos de plaguicidas

El mijo perla en grano deberá ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para este producto.

3.5.3 Micotoxinas

El mijo perla en grano deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos para este producto

3.6 HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional de Prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos NSR 67.00.241:99, y otros códigos de prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean pertinentes para este producto.

En la medida de lo posible, con arreglo a las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

Cuando se analice métodos apropiados de muestreo y análisis, el producto:

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- no deberá contener sustancia procedente de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Instrucciones para el muestreo primario, de acuerdo con ISO 2170-1980 (Cereales y legumbres) o el Método ICC de muestreo No. 101-1960 (Muestreo de productos molidos).

El tamaño de la muestra que deberá tomarse de lotes homogéneos deberá ajustarse a lo establecido en la Tabla 3 del Documento "Instrucciones sobre procedimientos de muestreo del Codex" (CX/MAS 1-1987, Apéndice V).

Para todas las operaciones de determinación, la muestra de laboratorio deberá prepararse conforme al documento "Plan de variables para la proporción de defectuosos" (CX/MAS 1-1987, Apéndice IV).

Para todas las operaciones de determinación, el análisis deberá realizarse en una "muestra a granel mezclada".

4.1 DETERMINACION DE LA HUMEDAD (METODO DEL TIPO I)

Conforme al Método ICC Estándar No. 109

Las disposiciones que figuran en este Anexo no se consideran esenciales para la protección de la salud del consumidor o la inocuidad del producto sino que tienen más bien un carácter consultivo, ya que constituyen factores de calidad y criterios comúnmente aplicados en el comercio para definir o describir la calidad del producto que se compra. Los comerciantes, cada uno por su cuenta, deberían determinar cuáles son sus requisitos respecto de la calidad del producto. La finalidad de estas orientaciones es la de ayudar a los usuarios de normas del Codex cuando realizan sus compras en el campo internacional, por lo que no se requiere la aceptación formal de las mismas.

En los casos en que figure más de un límite de factor y/o método de análisis se recomienda encarecidamente a los usuarios que especifiquen el límite y método de análisis apropiados.

5. ETIQUETADO

Además de los requisitos de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Peenvasados (NSO 67.10.01:98), deberán aplicarse las siguientes disposiciones específicas:

5.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

El nombre del producto que deberá aparecer en la etiqueta será “mijo en grano” o “mijo en grano decorticado”.

5.2 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre que tal marca sea claramente identificable con los documentos que acompañen al envase.

5.3 ENVASADO

El mijo perla en grano deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto.

Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables.

Cuando el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados.

FACTOR/DESCRIPCION	LIMITE	METODO DE ANALISIS
ASPECTO o marrón, blanco o verde	A gusto del comprador	Examen visual
PESO DE 1,000 GRANOS o granos de mijo enteros o granos de mijo decortificados	LIMITES: de 5,0 a 10,0 g LIMITES: de 4,0 a 8,0 g	No se ha definido ningún método
PESO DE 1 LITRO	LIMITES: de 750 a 820 g	No se ha definido ningún método
CENIZA o granos de mijo decortificados	LIMITES: de 0,8 a 1,0% referido al producto seco	Método ISO No. 2171-1980 (Método del Tipo I)
PROTEINA (N x 5,7)	MIN: El 8,0 % referido al producto seco	AOAC Método XIV (1984) 14.026 (Método del Tipo I)
DECORTICADO	MAX: 20%	No se ha definido ningún método
FIBRA BRUTA o granos de mijo enteros o granos de mijo decortificados	LIMITES: de 3,0 a 4,5 % referido al producto seco M & 231, X: 2,0% referido al producto seco	Método ISO No. 5498-1981 (Método del Tipo I)
GRASA o granos de mijo enteros o granos de mijo decortificados	LIMITES: de 3,5 a 6,0 % referido al producto seco LIMITES: de 2,0 a 4,0% referido al producto seco	AOAC Método XIV (1984) 14.066, 7.062 (Método del Tipo I)

- FIN DE LA NORMA -