

ORGANO EJECUTIVO

MINISTERIO DE ECONOMÍA RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO N° 610.

San Salvador, 16 de agosto 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 **ACEITE DE BABASSU COMESTIBLE NSR 67.00.110.99**; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número CUATRO, del Acta Número DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO, de la Sesión celebrada el quince de diciembre 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: **ACEITE DE BABASSU COMESTIBLE NSR 67.00.110.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN 128-1981

NORMA PARA EL ACEITE DE BABASSU COMESTIBLE

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 128-1981

ICS 67.230

NSR 67.00.110:99

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 67.00.110:99

1. CAMPO DE APLICACION

Esta norma se aplicará al aceite de babassu comestible, pero no así al aceite de babassu que deba ser sometido a ulterior elaboración para que resulte adecuado para el consumo humano.

2. DEFINICION

El aceite de babassu se obtiene de las semilla del fruto de varias variedades de la palma (Attalea funifera).

3. REQUISITOS

3.1 CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD¹

3.1.1	Densidad relativa (25°C/agua a 20°C)	0,914 - 0,917
3.1.2	Índice de refracción (40/n)	1,448 - 1,451
3.1.3	Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	245 - 256
3.1.4	Índice de yodo (Wijs)	10 - 18
3.1.5	Materia insaponificable	No más de 12 g/kg
3.1.6	Índice de Reichert	4,5 - 6,5
3.1.7	Índice de Polenske	8 - 10

3.1.8 Composición (%) de ácidos grasos determinada mediante CGL:

C8:0	2,6 - 7,3
C10:0	1,2 - 7,6
C12:0	40 - 55
C14:0	11 - 27
C16:0	5,2 - 11
C18:0	1,8 - 7,4
C18:1	9,0 - 20
C18:2	1,4 - 6,6

3.2 CARACTERISTICAS DE CALIDAD

3.2.1 **Color:** Característico del producto designado.

3.2.2 **Olor y sabor:** Característicos del producto designado y exentos de olores y sabores extraños o rancios.

3.2.3 **Índice de ácido:** No más de 0,6 mg de KOH/g de aceite.

3.2.4 **Índice de peróxido:** No más de 10 miliequivalentes de oxígeno peróxido/kg de aceite

3.3 ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.3.1 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
3.3.1.1 Beta-caroteno	25 mg/kg
3.3.1.2 Extractos de bija	20 mg/kg (calculada como bixina o norbixina total)
3.3.1.3 Curcumina o cúrcuma	5 mg/kg (calculada como curcumina total)
3.3.1.4 Beta-apo-8'-carotenal	25 mg/kg
3.3.1.5 Esteres metílico y/o etílico del ácido Beta-apo-8'-carotenoico	25 mg/kg

3.3.2 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.

¹ Las muestras cuyos ácidos grasos determinados por CGL no estén comprendidos dentro de los márgenes señalados se considerarán no conformes a la Norma. Si se estima necesario podrán emplearse criterios facultativos adicionales para confirmar que la muestra se ajusta a la Norma, que podrán ser incorporados por la Comisión del Codex Alimentarius.

3.3.3 Antioxidantes**Dosis máxima**

3.3.3.1 Galato de propilo	100 mg/kg
3.3.3.2 Hidroxitolueno butilado (BHT)	75 mg/kg
3.3.3.3 Hidroxianisol butilado (BHA)	175 mg/kg
3.3.3.4 Cualquier mezcla de galato de propilo BHA, BHT	200 mg/kg, pero sin exceder los límites indicados en 3.3.3.1 - 3.3.3.3
3.3.3.5 Tocoferoles naturales y sintéticos	500 mg/kg
3.3.3.6 Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg solos o mezclados
3.3.3.7 Estearato de ascorbilo	500 mg/kg solos o mezclados
3.3.3.8 Tiodipropionato de dilauroilo	200 mg/kg

3.3.4 Antioxidantes Sinérgicos**Dosis máxima**

3.3.4.1 Acido cítrico	Limitada por BPF
3.3.4.2 Citrato de sodio	Limitada por BPF
3.3.4.3 Mezcla de citrato de isopropilo	100 mg/kg, solos o mezclados
3.3.4.4 Acido fosfórico	100 mg/kg, solo o mezclados
3.3.4.5 Citrato monoglicérido	100 mg/kg, solos o mezclados

3.3.5 Antiespumante

Dimetilpolisiloxano (dimetilsilicona), solo o en combinación con dióxido de silicio

Dosis máxima
10 mg/kg

3.4. CONTAMINANTES

	Nivel máximo
Materia volátil a 105°C	0,2 m/m
Impurezas insolubles	0,05% m/m
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

3.5 HIGIENE

3.5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente norma se preparen de conformidad con las secciones pertinentes de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos”.

4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 de 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”, se aplicarán las siguientes disposiciones:

5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

5.1.1 El nombre del alimento declarado en la etiqueta deberá ser: “Aceite de babassu”.

5.1.2 Cuando el aceite de babassu haya sido sometido a cualquier proceso de esterificación o a un tratamiento que altere su composición de ácidos grasos o su consistencia, no deberá emplearse el nombre de “aceite de babassu” ni ningún sinónimo, a no ser que se indique la naturaleza de la elaboración.

5.2 ETIQUETADO DE 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.

- FIN DE LA NORMA -