

ACUERDO N° 623.

San Salvador, 18 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: **ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS NSR 67.00.66.99**; 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: **ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS NSR 67.00.66.99**.  
De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA**

**NSR CODEX STAN 74-1991**

**SALVADOREÑA**

**CONACYT**

---

**NORMA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS**

---

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 74-1991

ICS 67.060

NSR 67.00.66:99

---

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 67.00.66:99**

**1. CAMPO DE APLICACION**

Los alimentos preparados a base de cereales para lactantes y niños se destinan a completar el régimen dietético de los lactantes y niños.

**2. DEFINICIONES**

**2.1 DEFINICIONES DEL PRODUCTO**

**2.1.1** El **Cereal seco** para lactantes y niños es un alimento basado en granos de cereales y/o leguminosas que se elaboran para lograr un escaso contenido de humedad y se fragmentan para permitir su dilución con agua, leche y otro líquido conveniente para lactantes o, como en el caso de preparaciones tales como las pastas alimenticias, se consumen después de cocidos en agua hirviendo o en otros líquidos.

**2.1.2** Las **harinas de cereales cocidas, simples o compuestas** son productos que se han cocido de una manera que los distingue como sigue:

2.1.2.1	Harinas parcialmente cocidas:	que requieren una segunda breve cocción antes de uso.
2.1.2.2	Harinas propiamente cocidas, para uso inmediato:	que no necesitan una nueva cocción antes del uso.
2.2.2.3	Harinas dextrinizadas:	harinas en la cual el almidón se ha transformado parcialmente en dextrina, por tratamiento térmico.

**2.1.3** Las **Harinas de cereales tratadas con enzimas** son harinas preparadas con enzimas cuyo almidón se ha transformado en dextrina, maltodextrina, maltosa y glucosa.

**2.1.4** Las **Pastas alimenticias** son alimentos preparados con harinas de cereales convenientes para el período de destete.

**2.1.5** Las **Galletas y bizcochos** son alimentos para lactantes y niños, basados en cereales, elaborados por cocción al horno, que pueden utilizarse directamente o, después de una pulverización, con la adición de agua, leche, u otro líquido conveniente. Los “bizcochos de leche” se componen principalmente de cereales y contienen sólidos de leche.

## **2.2 OTRAS DEFINICIONES**

**2.2.1** Por **lactantes** se entienden los niños no mayores de doce meses de edad.

**2.2.2** Por **niños pequeños** se entienden los niños de más de doce meses y hasta tres años de edad.

**2.2.3** Por **caloría** se entiende una kilocaloría o “ caloría grande” (1 kilojulio es equivalente a 0,239 kilocalorías).

## **3. REQUISITOS**

### **3.1 COMPOSICION ESENCIAL**

**3.1.1** El cereal seco, las galletas, los bizcochos y las pasta alimenticias se preparan principalmente con uno o más productos elaborados de cereales, como trigo, arroz, cebada, avena, centeno, maíz, mijo, sorgo y alforfón y/o leguminosas (legumbres), y también sésamo, maní y soja.

**3.1.2** Si el producto ha de mezclarse con agua antes del consumo, el contenido mínimo de proteína no será inferior al 15 por ciento en relación con el peso en seco y la calidad de la proteína no será inferior al 70 por ciento de la calidad de la de ceseña.

**3.1.3** Los bizcochos de leche se preparan con uno o más productos elaborados de cereales, con la adición del 10 por ciento m/m de proteínas de la leche, como mínimo.

**3.1.4** El contenido de sodio de los productos descritos en las Secciones 2.1.1 a 2.1.4 de esta Norma no excederá de 100 mg/100 g del producto listo para el consumo.

**3.1.5** El contenido de sodio de los productos descritos en la Sección 2.1.5 de esta Norma no excederá de 300 mg/100g del producto tal como se vende.

### **3.2 INGREDIENTES FACULTATIVOS**

#### **3.2.1**

- Concentrados proteínicos y otros ingredientes de alto contenido proteínico. Podrán añadirse aminoácidos esenciales también pero sólo pueden utilizarse formas L de aminoácidos;
- sal (cloruro de sodio);
- leche y productos lácteos;

- huevos;
- carne;
- grasas y aceites;
- frutas y hortalizas;
- azúcares (edulcorantes nutritivos a base de hidratos de carbono);
- malta;
- miel;
- cacao (sólo en productos que hayan de consumirse después de los nueve meses de edad y a la dosis máxima de 1,5 por ciento m/m de producto listo para el consumo);
- patatas;
- almidones, incluso almidones modificados con enzimas y almidones tratados con medios físicos.

**3.2.2** La adición de vitaminas, minerales y sal yodada deberá hacerse de conformidad con la legislación vigente en el país en que se vende el producto.

**3.2.2.1** Las vitaminas y los minerales adicionados en conformidad con la Sección 3.2.2 deberán seleccionarse en las Listas de referencia de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.280:99 "Compuestos Vitamínicos y Sales Minerales para Uso en los Alimentos para Lactantes y Niños".

**3.2.2.2** Las cantidades de sodio derivadas a las vitaminas y/o minerales adicionados deberán quedar dentro de los límites especificados para el sodio en las Secciones 3.1.4 y 3.1.5, según proceda.

### **3.3 FACTORES DE CALIDAD**

**3.3.1** Todos los ingredientes, incluso los ingredientes facultativos, estarán limpios, y serán inocuos, apropiados y de buena calidad.

**3.3.2** Todos los procedimientos de elaboración y de desecación se llevarán a cabo de forma que las pérdidas en el valor nutritivo del producto sean mínimas, especialmente en la calidad de sus proteínas.

**3.3.3** El contenido de humedad de los productos deberá estar regido por las buenas prácticas de fabricación para cada una de las categorías de productos, y su cuantía será tal que reduzca al mínimo la pérdida de valor nutritivo y no permita la multiplicación de los microorganismos.

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

**3.4.1** Una vez reconstruidos siguiendo las instrucciones para su uso dadas en la etiqueta, el cereal seco tendrá un aspecto terso y una consistencia blanda, y estará exento de grumos o partículas masticables, de forma que pueda ser administrado con cuchara a los lactantes o niños.

**3.4.2** Las galletas y bizcochos podrán ingerirse secos, a fin de estimular la masticación, o bien disueltos en agua o cualquier otro líquido que les confiera una consistencia análoga a los cereales secos.

### **3.5 PROHIBICION ESPECIFICA**

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

### **3.6 ADITIVOS ALIMENTARIOS**

En la preparación de los alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños, que se describen en la Sección 2.1 de esta Norma, se permiten los siguientes aditivos alimentarios:

**3.6.1 Emulsionantes**

	<b>Dosis máxima en 100g de producto con respeto al peso en seco (si no se indica otra cosa)</b>
3.6.1.1 Lecitina	1,5 g
3.6.1.2 Mono-ydiglicéridos	1,5 g

**3.6.2 Reguladores del pH**

	<b>Dosis máxima en 100g de producto, con respeto al peso en seco (si no se indica otra cosa)</b>
3.6.2.1 Hidrogen-carbonato de sodio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación (BPF) dentro de límite para el sodio establecido en las Secciones 3.1.4 ó 3.1.5
3.6.2.2 Hidrogen-carbonato de potasio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.6.2.3 Carbonato de calcio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.6.2.4 Acido L(+) láctico	1,5 g
3.6.2.5 Acido cítrico	2,5 g

**3.6.3 Antioxidantes**

	<b>Dosis máxima en 100g de producto, con respeto al peso en seco (si no se indica otra cosa)</b>
3.6.3.1 Concentrado de varios tocoferoles	300 mg/kg de grasa, solos o mezclados
3.6.3.2 o -tocoferol	300 mg/kg de grasa, solos o mezclados
3.6.3.3 Palmitato de L-ascorbilo	200 mg/kg de grasa
3.6.3.4 Acido L-ascórbico y sus sales de sodio y potasio	50 mg, expresados en ácido ascórbico y dentro del límite para el sodio establecido en las Secciones 3.1.4 y 3.1.5

**3.6.4 Aromas**

	<b>Dosis máxima en 100g de producto, con respeto al peso en seco (si no se indica otra cosa)</b>
3.6.4.1 Extracto de vainilla	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.6.4.2 Etilvainillina	7 mg con respecto al consumo
3.6.4.3 Vainillina	7 mg con respecto al consumo

**3.6.5 Enzimas**

	<b>Dosis máxima en 100g de producto, con respeto al peso en seco (si no se indica otra cosa)</b>
3.6.5.1 Carbohidrasas de malta	Limitada por las buenas prácticas de fabricación

**3.6.6 Levaduras**

		Dosis máxima en 100g de producto, con respecto al peso en seco (si no se indica otra cosa)
3.6.6.1	Carbonato de amonio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
3.4.6.2	Hidrogenocarbonato de amonio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación

**3.6.7 Principio de transferencia**

Se aplicará la Sección 3 del “Principio referente a la transferencia de aditivos a los alimentos” tal como se define en el Volumen del Codex Alimentarius.

**3.7 CONTAMINANTES****3.7.1 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.

**3.7.2 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.

**3.8 HIGIENE**

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

**3.8.2** Una vez ensayado según los métodos de examen y de 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.

**3.8.3** El producto será preparado, envasado y conservado en condiciones higiénicas, y deberá cumplir las disposiciones de la Norma Salvadoreña Recomendada 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 los requisitos de la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preevasados”, se aplicarán las siguientes disposiciones:

**5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO**

El nombre del alimento será: “Cereal seco para lactantes (y/o niños)”, “galletas para lactantes (y/o niños)”, o “bizcochos (o bizcochos de leche)” para lactantes (y/o niños)”, o “pastas alimenticias para lactantes (y/o niños)” o cualquier otra designación adecuada que indique la verdadera naturaleza del alimento, de conformidad con la legislación nacional.

**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.

### 5.3 DECLARACION 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 del 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 3.2.2, que contenga el producto final, por 100 g y según el tamaño de la ración del alimento que se propone para el consumo.

### 5.4 ROTULADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACION

- 5.4.1 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)”.

- 5.4.2 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 cerca posible de la marca que indica la fecha.

### 5.5 INSTRUCCIONES SOBRE EL MODO DE EMPLEO

- 5.5.1 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.

- 5.5.2 Cuando el producto contenga menos del 15 por ciento de proteína y la calidad de ésta sea inferior al 70 por ciento de la caseína, en las instrucciones de la etiqueta deberá indicarse “utilícese leche o fórmula pero no agua para diluir o mezclar” o una indicación equivalente.

- 5.5.3 Cuando el producto contenga más del 15 por ciento de proteína, las instrucciones para la dilución que se dan en la etiqueta deberán indicar que puede emplearse agua, leche o fórmula para diluirlo o mezclarlo, de conformidad con los consejos del médico o la legislación del país en que se vende el producto.

### 5.6 ENVASADO

- 5.6.1 El producto se envasará en recipientes que preserven las calidades higiénicas y de otra índole del alimento.

- 5.6.2 Los recipientes y demás materiales de envasado sólo se fabricarán con sustancias inocuas y apropiadas a los usos a que se destinan. En los casos en que la Comisión del Codex Alimentarius haya establecido una norma para cualquier sustancia utilizada como material de envasado, deberá aplicarse esa norma.

### 5.7 REQUISITOS ADICIONALES

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

- FIN DE LA NORMA -