

## 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 COCO COMESTIBLE NSR 67.00.106.99; 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 24 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: ACEITE DE COCO COMESTIBLE NSR 67.00.106.99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA  
SALVADOREÑA  
CONACYT

NSR CODEX STAN 124-1981

## NORMA PARA EL ACEITE DE COCO COMESTIBLE

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 124-1981

ICS 67.200. 20

NSR 67.00.106:99

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 al aceite de coco comestible, pero no así al aceite de coco que deba ser sometido a ulterior elaboración para que resulte adecuado para el consumo humano.

**2. DESCRIPCION**

El aceite de coco comestible se obtiene de la nuez del coco (Cocos nucifera).

**3. REQUISITOS****3.1 CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD<sup>1</sup>**

3.1.1	Densidad relativa (40°C/agua a 20°C)	0,908 - 0,921
3.1.2	Indice de refracción (40/n)	1,448 - 1,450
3.1.3	Indice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	248 - 265
3.1.4	Indice de yodo (wijs)	6 - 11
3.1.5	Materia insaponificable	No más de 20 g/kg

<sup>1</sup> 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.

3.1.6	Indice de Reichert	6 - 8,5
3.1.7	Indice de Polenske	13 - 18
3.1.8	Composición (%) de ácidos grasos determinada mediante CGL:	
C	6:0	0,4 - 0,6
C	8:0	5 - 10
C	10:0	4,5 - 8,0
C	12:1	43 - 51
C	14:0	16 - 21
C	16:1	7,5 - 10
C	18:2	2,0 - 4,0
C	18:3	5,0 - 10
C	18:0	1,0 - 2,5
C	18:1	<0,5

### 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 Indice de ácido:

Aceite virgen No más de 4 mg. de KOH/g de aceite

Aceite no virgen No más de 0,6 mg. de KOH/g de aceite

3.2.3 Indice de peróxido No más de 10 miliequivalentes de oxígeno peroxídico/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:

	<u>Dosis máxima</u>
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.

#### 3.3.3 Antioxidantes

	<u>Dosis máxima</u>
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 ascórbilo )	500 mg/kg solos o mezclados
3.3.3.7 Estearato de ascorbilo )	
3.3.3.8 Tiodipropionato de dilaurilo	200 mg/kg

**3.3.4 Antioxidantes sinérgicos**

		<u>Dosis máxima</u>
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
3.3.4.4	Acido fosfórico )	mezclados
3.3.4.5	Citrato mezclados )	

**3.3.5 Antiespumante**

	<u>Dosis máximo</u>
Dimetilpolisiloxano (dimetilsilicona) solo o en combinación con dióxido de silicio	10 mg/kg

**3.4 CONTAMINANTES**

		<u>Nivel máximo</u>
3.4.1	Materia volátil a 105°C	0,2 m/m
3.4.2	Impurezas insolubles	0,05% m/m
3.4.3	Contenido de jabón	0,005% m/m
3.4.4	Hierro (Fe)	
	Aceite Virgen	5 mg/kg
	Aceite no Virgen	1,5 mg/kg
3.4.5	Cobre (Cu)	
	Aceite Virgen	0,4 mg/kg
	Aceite no Virgen	0,1 mg/kg
3.4.6	Plomo (Pb)	0,1 mg/kg
3.4.7	Arsénico (As)	0,1 mg/kg

**3.5 HIGIENE**

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de los principios Generales sobre higiene de los NSR 67.00.241:99

**4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO**

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

**5. ETIQUETADO**

Se aplicarán las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (NSO 67.10.01:98).

**5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO**

- 5.1.1 El nombre del alimento declarado en la etiqueta deberá ser: "Aceite de coco".
- 5.1.2 Cuando el aceite de coco 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 coco" 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 MENOR<sup>1</sup>**

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.

**- FIN DE LA NORMA -**

<sup>2º</sup> 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). MINISTRO. MIGUEL E. LACAYO.

<sup>1</sup> Aplicable a los embalajes exteriores de un cierto número de alimentos preenvasados.