

ORGANO EJECUTIVO

MINISTERIO DE ECONOMÍA RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO No. 510.-

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: MANI NSR 67.00.180.99; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número SEIS del Acta 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:

1º APRUEBASE la Norma Salvadoreña Recomendada: MANI NSR 67.00.180.99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN 200-1995

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA EL MANI

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 200-1995

ICS 67.060

NSR 67.00.180:99

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

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 elaborarán 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 maní, tal como se define en la sección 2, destinado a elaboración para el consumo humano directo.

2. DEFINICION**2.1 Definición del Producto**

El maní, tanto con vaina como en forma de granos, se obtiene de las variedades de la especie *Arachis hypogaea* L.

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

3.1.1 El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano

3.1.2 El maní deberá estar exento de sabores y olores anormales y de insectos y ácaros vivos.

3.2 FACTORES DE CALIDAD - ESPECIFICOS**3.2.1 Contenido de Humedad Nivel máximo**

Maní con vaina	10%
----------------	-----

Granos de maní	9,0%
----------------	------

3.2.2 Granos enmohecidos, rancios o descompuestos 0,2% m/m máximo

Granos enmohecidos son los que presentan filamentos con moho visible a simple vista

Granos descompuestos son los que muestran visiblemente una notable descomposición.

Granos rancios son granos en que se ha producido la oxidación de los lípidos (no deben superar los 5 meq de oxígeno activo/kg) o se han formado ácidos grasos libres (no deben superar el 1,0%), lo que determina la producción de sabores desagradables.

3.2.3 Materias extrañas orgánicas e inorgánicas: son componentes orgánicos e inorgánicos que no sean maní, p. ej.: piedras, polvo, semillas, tallos, etc.

3.2.3.1 Suciedad

Impurezas de origen animal (incluidos insectos muertos)	0,1% m/m máximo
---	-----------------

3.2.3.2 Otras materias extrañas orgánicas e inorgánicas

Maní con cáscara	0,5% m/m máximo
------------------	-----------------

Granos de maní	0,5% m/m máximo
----------------	-----------------

3.3 CONTAMINANTES**3.3.1 Metales pesados**

Los productos regulados por las disposiciones de esta norma deberán estar exentos de metales pesados en cantidades que pueden representar un riesgo para la salud humana.

3.3.2 Residuos de plaguicidas

El maíz se ajustará a los límites máximos de residuos establecidos por el Comité del Codex sobre residuos de Plaguicidas para este producto.

3.4 HIGIENE

3.4.1 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.

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

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

- Estará exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- Estará exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- No contendrá sustancias procedentes de microorganismos incluidos hongos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO**4.1 MUESTREO**

ISO 950 - 1981 Cereales - Muestreo (en grano)

Otros métodos:

AACC 64-70A	-Trigo y cereales enteros
AACC 64-50	-Muestreo de cereales para piensos y forrajes
AOAC 14ª Ed. (1984) 7.001	-Muestreo de sacos.

Estudios FAO:

Alimentación y Nutrición N° 55, Roma 1993 - Planes de Muestreo para el Análisis de Aflatoxinas Presentes en el Maíz y el Maíz.

4.2 DETERMINACION DEL CONTENIDO DE HUMEDAD

ISO 712 - 1985 Cereales y productos a base de cereales: Determinación del contenido de humedad (Método de referencia corriente) (Tipo I: horno de aire).

ICC 110/1: Determinación del contenido de humedad de los cereales y productos a base de cereales (Método de referencia) Declarado idéntico al método ISO 712 - 1985.

Materias húmedas y volátiles

AOCS Ab 2-49

4.3 METODOS DE ENSAYO

ISO712 y Anexo A a ISO/DIS 7301.

Valor de peróxido - AOCS Cd 8-53

Acidos grasos libres - AOCS Ab 5-49

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.

5. ROTULADO O ETIQUETADO

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

5.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

El nombre del producto que se muestre en la etiqueta deberá ser “maní” o “maní en la vaina” y el tipo de maní de que se trate.

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 manera sea claramente identificable con los documentos que acompañen al envase.

5.3 ENVASADO

5.3.1 El maní se envasará de manera que se salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del producto. El envase será resistente, y estará limpio, seco y exento de infestación de insectos o contaminación de hongos.

5.3.2 Los envases deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan, incluidos los sacos de yute, los envases de hojalata y las cajas o sacos de plástico o papel nuevos y limpios. No deberán transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables.

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

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.

FACTOR DE CALIDAD	LÍMITE MÁXIMO	METODO DE ANÁLISIS
1. Defectos en las vainas		
1.1 Vainas vacías: Vainas sin granos	3% m/m	por determinar
1.2 Vainas dañadas: incluyen:	10% m/m	por determinar
a) Vainas arrugadas (vainas que se han desarrollado imperfectamente y se han encogido); o		
b) vainas que tienen grietas o áreas quebradas que causan aberturas conspicuas o que debilitan considerablemente una gran porción de la vaina, especialmente si el grano que se encuentra en el interior de la vaina puede verse fácilmente sin que haya que hacer presión en los extremos de la grieta.		
1.3 Vainas descoloridas: Vainas que tienen descoloraciones oscuras causadas por el moho, manchas, u otras causas, y dichas descoloraciones afectan el 50% o más de la superficie de la vaina.	2% m/m	por determinar
2. Defectos de los granos		
2.1 Granos dañados: incluyen:		
a) los afectados por daños debidos a congelación que dan lugar a una pulpa dura, translúcida y descolorida;	1% m/m	
b) granos arrugados que se han desarrollado imperfectamente y se han encogido; y/o	5,0% m/m	
c) los dañados por cortes de insectos o gusanos	2% m/m	

FACTOR DE CALIDAD	LIMITE MAXIMO	METODO DE ANALISIS
d) daños mecánicos	2% m/m	
e) granos germinados	2% m/m	
2.2 Granos descoloridos: Los granos no están dañados, pero están afectados por uno o más de los siguientes factores:	3% m/m	por determinar
a) descoloración de la pulpa (cotiledón) que es más oscura que el amarillo claro o presenta señales algo más oscuras que el color amarillo de la pulpa; y/o		
b) descoloración de la piel de color marrón oscuro, gris oscuro, azul oscuro o negro, y que cubre más del 25% del grano.		
2.3 Granos quebrados y partidos: Granos quebrados son los granos de los que se ha desprendido más de una cuarta parte. Granos partidos son los que se han dividido en dos mitades.	3,0% m/m	por determinar
3. Granos de maní distintos del tipo designado.	5% m/m	por determinar

- FIN DE LA NORMA -

2º.- El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Diario Oficial.
COMUNIQUESE.

MIGUEL E. LACAYO,
MINISTRO

(Rubricado por el señor Presidente de la República) .