

ACUERDO N° 599.

San Salvador, 14 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: **SEBO COMESTIBLE NSR 67.00.29.99**; 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: **SEBO COMESTIBLE NSR 67.00.29.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA  
SALVADOREÑA  
CONACYT**

**NSR CODEX STAN 31-1981**

---

**NORMA PARA SEBO COMESTIBLE**

---

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 31-1981

ICS 67.200

NSR 67.00.29:99

---

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 sebo comestible, pero no al sebo comestible refinado así designados.

**2 DEFINICIONES**

Se entiende por sebo comestible (sinónimo: Dripping) el producto obtenido por la fusión de tejidos grasos, limpios y sanos (incluyendo las grasas de recortes) y de músculos y huesos conexos, de animales bovinos (*Bos taurus*) y/o corderos (*Ovis aries*) en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio y aptos para el consumo humano en la forma establecida por la autoridad competente reconocida por la legislación nacional.

**2.2 SEBO COMESTIBLE SOMETIDO A TRATAMIENTO**

El sebo comestible podrá contener sebo comestible refinado siempre que se indique en la etiqueta en la forma que se estipula en la Sección 5 de esta norma.

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

<b>3.1.1 Densidad relativa (40°C/agua a 20°C)</b>	0,893 - 0,904
<b>3.1.2 Índice de refracción (np<sup>40</sup>)</b>	1,448 - 1,460
<b>3.1.3 Título (°C)</b>	40 - 49
<b>3.1.4 Índice de saponificación (mg KOH/g de grasa)</b>	
<b>3.1.5 Índice de yodo (Wijs)</b>	32 - 50
<b>3.1.6 Materia insaponificable</b>	No más de 12 g/kg

<b>3.1.7 Composición (%) de ácidos grasos determinada mediante CGL:</b>	
<b>3.1.7.1 C &lt;14</b>	<2,5
<b>3.1.7.2 C 14:0</b>	1,4 - 7,8
<b>3.1.7.3 C 14: ISO</b>	<0,3
<b>3.1.7.4 C 14:1</b>	0,5 - 1,5
<b>3.1.7.5 C 15:0</b>	0,5 - 1,0
<b>3.1.7.6 C 15: ISO</b>	<1,5
<b>3.1.7.7 C 15: ANTI ISO</b>	<1,5
<b>3.1.7.8 C 16:0</b>	17 - 37
<b>3.1.7.9 C 16:1</b>	0,7 - 8,8
<b>3.1.7.10 C 16:2</b>	<1,0
<b>3.1.7.11 C 16: ISO</b>	<0,5
<b>3.1.7.12 C 17:0</b>	0,5 - 2,0
<b>3.1.7.13 C 17:1</b>	<1,0
<b>3.1.7.14 C 17: ISO</b>	<1,5
<b>3.1.7.15 C 17: ANTI ISO</b>	<1,5
<b>3.1.7.16 C 18:0</b>	6,0 - 40
<b>3.1.7.17 C 18:1</b>	26 - 50
<b>3.1.7.18 C 18:2</b>	0,5 - 5,0
<b>3.1.7.19 C 18:3</b>	<2,5
<b>3.1.7.20 C 20:0</b>	<0,5
<b>3.1.7.21 C 20:1</b>	<0,5
<b>3.1.7.22 C 20:4</b>	<0,5

**3.2 CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

<b>3.2.1 COLOR:</b>	blanca cremoso a amarillo pálido
<b>3.2.2 Olor y sabor:</b>	característicos del producto designado y exentos de olores y sabores extraños o rancios.
<b>3.2.3 Índice de ácido:</b>	Como máximo 2,5 mg de KOH/g de grasa
<b>3.2.4 Índice de peróxido</b>	Como máximo 16 miliequivalentes de oxígeno peroxídico/kg de grasa

<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.

**3.3 ADITIVOS ALIMENTARIOS****3.3.1 Antioxydantes**

	Dosis máxima
<b>3.3.1.1</b> Galato de propilo	100 mg/kg
<b>3.3.1.2</b> Hidroxitolueno butilado (BHT)	75 mg/kg
<b>3.3.1.3</b> Hidroxianisol butilado (BHA)	175 mg/kg
<b>3.3.1.4</b> Cualquier mezcla de Galato de Galato de propilo, BHA y BHT	200 mg/kg pero sin exceder los limites indicados en 3.3.1.1 a 3.3.1.3.
<b>3.3.1.5</b> Tocoferoles naturales y sintéticos	500 mg/kg
<b>3.3.1.6</b> Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg, solos o mezclados
<b>3.3.1.7</b> Estearato de ascorbilo	500 mg/kg, solos o mezclados
<b>3.3.1.8</b> Tiodipropionato de dilaurilo	200 mg/kg

**3.3.2 Antioxidantes sinérgicos**

	Dosis máxima
<b>3.3.2.1</b> Acido cítrico	Limitada por BPF
<b>3.3.2.2</b> Citrato de sodio	Limitada por BPF
<b>3.3.2.3</b> Mezcla de citrato de isopropilo	100 mg/kg solos o mezclados
<b>3.3.2.4</b> Acido fosfórico	100 mg/kg solos o mezclados
<b>3.3.2.5</b> Citrato monoglicérico	100 mg/kg solos o mezclados

**3.4 CONTAMINANTES**

	Nivel máximo
<b>3.4.1</b> Materia volátil a 105°C	0,3% m/m
<b>3.4.2</b> impurezas insolubles	00,5% m/m
<b>3.4.3</b> Contenido de jabón	0,005 m/m
<b>3.4.4</b> Hierro (Fe)	1,5 mg/kg
<b>3.4.5</b> Cobre (Cu)	0,4 mg/kg
<b>3.4.6</b> Plomo (Pb)	0,1%mg/kg
<b>3.4.7</b> Arsénico (As)	0,1 mg/kg

**3.5 HIGIENE**

Se recomienda que los productos a que se refieren disposiciones de esta norma se preparen y manipulan de conformidad con la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Principios Generales de Higiene de los Alimentos”.

**4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO**

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

**5. ROTULADO O ETIQUETADO**

Además de los requisitos 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 producto declarado en la etiqueta deberá ser: “Sebo Comestible”.**5.1.2** Todos los productos designados “sebo de vaca” deberán obtenerse exclusivamente a partir de grasa de bovinos, y todos los productos designados con el nombre de “sebo de cordero” deberán obtenerse exclusivamente de grasa de cordero.**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 las normas del Codex.

- FIN DE LA NORMA -

2º.- 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). MIGUEL E. LACAYO, MINISTRO DE ECONOMIA.

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