

San Salvador, 23 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 POBRES EN SODIO NSR 67.00.47.99; 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 POBRES EN SODIO NSR 67.00.47.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA  
SALVADOREÑA  
CONACYT**

**NSR CODEX STAN 53-1981**

---

**NORMA PARA ALIMENTOS POBRES EN SODIO**

---

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 53-1981

ICS 67.040

NSR 67.00.47:99

---

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 67.00.47:99**

---

**1. CAMPO DE APLICACION**

**1.1** Esta Norma se aplica a los alimentos que se presenten directa o indirectamente o en forma implícita, para ser destinados a regímenes especiales en razón de su bajo contenido en sodio. Se aplica también a los sucedáneos de la sal pobres en sodio.

**1.2** La Norma contiene solamente disposiciones específicas, relacionadas con el contenido de sodio de los alimentos destinados a empleos dietéticos especiales y a los sucedáneos de la sal. No trata de otros aspectos de la composición de tales alimentos, incluido el uso de los aditivos alimentarios, excepto los sucedáneos de la sal.

## 2. DEFINICIONES

### 2.1 DEFINICION

Por alimentos para regímenes especiales pobres en sodio se entienden los alimentos cuyo valor dietético especial es el resultado de la reducción, restricción o eliminación del sodio.

#### 2.1.1 DEFINICIONES SUBSIDIARIAS

Por alimentos “pobres en sodio” o “muy pobres en sodio” se entienden los alimentos que cumplen las respectivas disposiciones relativas al contenido máximo de sodio, prescrito en las secciones 3.1.1 y 3.1.2 de esta Norma.

## 3 REQUISITOS

### 3.1 Alimentos para regímenes especiales pobres en sodio (con exclusión de los sucedáneos de la sal).

**3.1.1** Por alimentos para regímenes especiales “pobres en sodio” se entienden los alimentos que se han elaborado sin la adición de sales de sodio, y cuyo contenido de sodio no es mayor que la mitad del contenido del producto normal comparable consumido, y cuyo contenido de sodio no es mayor que 120 mg/100g del producto final que se consume normalmente.

**3.1.2** Por alimentos para regímenes especiales “muy pobres en sodio” se entienden los alimentos que han sido elaborados sin la adición de sales de sodio, y cuyo contenido de sodio no es mayor que la mitad del contenido del producto normal comparable consumido, y cuyo contenido de sodio no es mayor de 40 mg/100g del producto final que se consume normalmente.

**3.1.3** Se permite la adición de sucedáneos de la sal a un alimento para regímenes especiales pobre en sodio, dentro los límites impuestos por unas buenas prácticas de fabricación.

### 3.2 SUCEDANEOS DE LA SAL

#### 3.2.1 La composición de los sucedáneos de la sal deberá ser la siguiente:

a) Sulfato potásico, sales de potasio, calcio o amonio de los ácidos adípico, glutámico, carbónico, succínico, láctico, tartárico, cítrico, acético, clorhídrico y ortofosfórico, y/o	Sin limitación, excepto que P no deberá exceder del 4% m/m y el $\text{NH}_4^+$ del 3% m/m de la mezcla sucedánea de la sal
b) Sales de magnesio de los ácidos adípico, glutámico, carbónico, cítrico, succínico, acético, tartárico, láctico, clorhídrico y ortofosfórico, mezclados con los otros sucedáneos de la sal exentos de Mg que se enumeran en esta sección, y/o	El $\text{Mg}^{++}$ no será mayor del 20% m/m del total de los cationes de $\text{K}^+$ , $\text{Ca}^{++}$ y $\text{NH}_4^+$ presentes en la mezcla sucedánea de la sal, y P no excederá del 4% m/m de dicha mezcla.
c) Las sales de colina, de los ácidos acético, carbónico, láctico, tartárico, cítrico o clorhídrico, mezcladas con los otros sucedáneos de la sal exentos de colina que se enumeran en 3.2.1 a), 3.2.1 b) y 3.2.1 d), y/o	El contenido de colina no excederá del 3% m/m de la mezcla sucedánea de la sal
d) glutámico, cítrico, láctico o málico.	Sin limitación.

#### 3.2.2 Los sucedáneos de la sal podrán contener:

a) Sílice coloidal o silicato de calcio	No más del 1% m/m de la mezcla sucedánea de la sal, individualmente o en combinación.
b) Diluyentes: alimentos nutritivos, sanos y adecuados, de consumo normal (por ejemplo, azúcares, harina de cereales)	

3.2.3 La adición de compuestos que contengan yodo a los sucedáneos de la sal deberá ajustarse a la legislación nacional del país en que se venda el producto.

3.2.4 El contenido de sodio de los sucedáneos de sal no será mayor de 120 mg/100g de la mezcla sucedánea de la sal.

#### 4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase Volumen 13 del Codex Alimentarius.

#### 5. ROTULADO O ETIQUETADO

5.1 Alimentos para regímenes especiales pobres en sodio (con exclusión de los sucedáneos de la sal etiquetado como tales).

Además de cualesquiera disposiciones de etiquetado relativa al alimento de que se trate, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas al etiquetado de los alimentos para regímenes especiales pobres en sodio:

5.1.1 En la etiqueta deberá figurar la expresión “pobres en sodio” o “muy pobres en sodio”, de conformidad con las secciones 3.1.1 y 3.1.2 de esta Norma.

5.1.2 En la etiqueta deberá declararse el contenido de sodio en múltiplo de 5 mg. más próximo, por cada 100g, y, además, por una ración especificada del alimento en condiciones normales de consumo.

5.1.3 En la etiqueta deberá indicarse el contenido medio de carbohidratos, proteínas y grasas, en 100 g del producto, tal como se consume normalmente, así como el índice de calorías (o kilojulios).

5.1.4 En la etiqueta deberá declararse la adición de los sucedáneos de la sal que se enumeran en la Sección 3.2 de esta Norma.

5.1.5 Cuando se haya añadido sucedáneo de la sal, compuesto, entera o parcialmente, de sal de potasio, en la etiqueta deberá indicarse la cantidad máxima total de potasio, expresada en mg cationes por 100 g del alimento consumido en condiciones normales.

5.1.6 Se indicará la fecha de duración mínima (precedida de la expresión “mejor antes de”) mediante el día, mes y el año en orden numérico no cifrado, con la excepción de que, para los productos que tengan una duración en almacén 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 que requieran la declaración del mes y año solamente, y la estabilidad en almacén del producto sea válida hasta el final de un determinado año podrá emplearse como alternativa la expresión “fin de (indicar el año)”.

5.1.7 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.

#### 5.2 SUCEDANEOS DE LA SAL

Además de las disposiciones que figuran en las secciones 2.3, 4.3 a 4.5 y 8, de la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

5.2.1 El nombre del alimento será “sucedáneo de la sal pobre en sodio” o “sal dietética pobre en sodio”.

5.2.2 En la etiqueta se declarará la lista completa de los ingredientes: Se declarará, igualmente, la cantidad de cationes (es decir, sodio, potasio, calcio, magnesio, amonio y colina) por 100. g m/m en la mezcla sucedánea de la sal.

**-FIN DE LA NORMA-**

2° 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.