

ACUERDO N° 760.

San Salvador, 13 de Septiembre 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: **PRODUCTOS DE GRASA VEGETAL ESPECIFICADA NSR 67.00.138.99**; 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: **PRODUCTO DE GRASA VEGETAL ESPECIFICADA NSR 67.00.138.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN 157-1987

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA PRODUCTOS DE GRASA VEGETAL ESPECIFICADA

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 157-1987

ICS 67.200.10

NSR 67.00.138:99

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 a cualquier producto de grasa vegetal que se vende como producto alternativo al ghee.

2. DEFINICIONES

2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO

Producto semisólido constituido por una grasa vegetal comestible o una mezcla de aceites y grasas vegetales comestibles, que se ajustan a las disposiciones de la presente Norma.

2.2 OTRAS DEFINICIONES

- 2.2.1** Por grasas y aceites vegetales comestibles se entiende los productos alimenticios constituidos principalmente por glicéridos de ácidos grasos. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos de constituyentes insaponificable y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o aceite. Se obtienen únicamente de fuentes vegetales y se incluyen entre ellos los aceites y grasas que han sido sometidos a procesos de modificación, incluida la hidrogenación.

3. REQUISITOS**3.1 MATERIAS PRIMAS**

- 3.1.1** Aceite y/o grasas comestibles de origen vegetal o mezclas de ellos, que se hayan sometido o no a un proceso de modificación. La legislación y costumbres del país en que se vende el producto podrán exigir la presencia o ausencia de determinados aceites o grasas vegetales.

3.2 CONTENIDO DE GRASA

- 3.2.1** No menos del 99,5 por ciento m/m.

3.3 CARACTERISTICAS DE CALIDAD

3.3.1	Color:	entre blanco crema y amarillo pálido.
3.3.2	Olor y sabor:	característicos del producto designado y exentos de olores y sabores extraños.
3.3.3	Textura:	varía de cristales granulosos de grasa sólida dispersos en fase oleosa a una textura lisa finamente cristalina.
3.3.4	Índice de ácido:	no más de 0,6 mg de KOH/g
3.3.5	Índice de peróxido:	no más de 10 miliequivalentes de oxígeno peroxídico/kg de grasa
3.3.6	Punto de deslizamiento:	entre 31 y 44°C.

3.4 INGREDIENTES FACULTATIVOS

Podrán añadirse las siguientes sustancias a los productos de grasa animal y mezcla de grasa animal y vegetal especificadas.

Vitamina:
Vitaminas A y sus ésteres
Vitamina D
Vitamina E y sus ésteres
Otras vitaminas

Para las vitaminas A, D y E y otras vitaminas, se aplicarán las dosis máximas y mínimas establecidas por las Leyes nacionales de conformidad con las necesidades de cada país, pudiendo incluso prohibirse el uso de ciertas vitaminas, según proceda.

3.5 ADITIVOS ALIMENTARIOS**3.5.1 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:

	Dosis Máxima
3.5.1.1 Beta-caroteno	25 mg/kg
3.5.1.2 Extractos de bija	20 mg/ kg (calculada como bixina o norbixina total)
3.5.1.3 Curcumina o cúrcuma	5 mg/kg (calculada como curcumina total)
3.5.1.4 Beta-apo-8'-carotenal	25 mg/kg
3.5.1.5 Esteres metílico y/o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	25 mg/kg

3.5.2 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.

3.5.3 Antioxidantes

	Dosis máxima
3.5.3.1 Galato de propilo	100 mg/kg
3.5.3.2 Hidroxitolueno butilado (BHT)	75 mg/kg
3.5.3.3 Hidroxianisol butilado (BHA)	175 mg/kg
3.5.3.4 Butilhidroquinona terciaria (BHQT)	120 mg/kg
3.5.3.5 Cualquier mezcla de Galato de propilo exceder con BHA, BHT y BHQT	200 mg/kg, pero sin los límites indicados en 3.5.3.1 a 3.5.3.4
3.5.3.6 Tocoferoles naturales y sintéticos ¹	500 mg/kg
3.5.3.7 Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg solos o mezclados
3.5.3.8 Estearato de ascorbilo	500 mg/kg solos o mezclados
3.5.3.9 Tiodipropionato de dilaurilo	200 mg/kg

3.5.4 Antioxidantes sinérgicos

	Dosis máxima
3.5.4.1 Ácido cítrico	Limitada por BPF
3.5.4.2 Citrato de sodio	Limitada por BPF
3.5.4.3 Mezcla de citrato de isopropilo	100 mg/kg solos o mezclados
3.5.4.4 Ácido fosfórico	100 mg/kg solos o mezclados
3.5.4.5 Citrato monoglicérido	100 mg/kg solos o mezclados

3.5.5 Antiespumante

3.5.5.1 Dimetilpolisiloxano (dimetilsilicona solo o mezclado) con dióxido de silicio	10 mg/kg
--	----------

¹ Muchos aceites vegetales contienen naturalmente concentraciones de tocoferoles superiores al nivel máximo permitido propuesto por los tocoferoles añadidos.

3.6 CONTAMINANTES

	Nivel máximo
3.6.1 Materia volátil a 103°C	0,2% m/m
3.6.2 Impurezas insolubles	0,05% m/m
3.6.3 Contenido de jabón	0,005 m/m
3.6.4 Hierro (Fe)	1,5 mg/kg
3.6.5 Cobre (Cu)	0,1 mg/kg
3.6.6 Plomo (Pb)	0,1 mg/kg
3.6.7 Arsénico (As)	0,1 mg/kg

3.7 HIGIENE

Se recomienda que el producto a que se refieren disposiciones de esta norma se prepare 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 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 producto deberá designarse de conformidad con las leyes y costumbres del país en que se venda el producto y de forma que no induzca a error o a engaño al consumidor; por ejemplo, Vanaspati. Todo producto así asignado deberá ajustarse a la presente Norma.

5.2 PROHIBICIONES DE ETIQUETADO

No deberá hacerse referencia alguna, a la presencia de grasa de leche o mantequilla en los productos de grasa animal y vegetal especificada, excepto en la lista completa de ingredientes.

5.3 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR¹

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.

5.4 ENVASADO

Cuando el producto se venda al por menor, deberá estar preenvasado y podrá venderse en envases de cualesquiera forma.

- 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.

¹ Aplicable a los embalajes exteriores de un cierto número de alimentos preevasados