

**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 ANIMAL O MEZCLA DE GRASA ANIMAL Y VEGETAL ESPECIFICADA NSR 67.00.139.99**; 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:**

**1º.- APRUEBASE** la Norma Salvadoreña Recomendada: **PRODUCTOS DE GRASA ANIMAL O MEZCLA DE GRASA ANIMAL Y VEGETAL ESPECIFICADA NSR 67.00.139.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA  
SALVADOREÑA  
CONACYT**

**NSR CODEX STAN 158-1987**

---

**NORMA PARA PRODUCTOS DE GRASA ANIMAL O MEZCLA  
DE GRASA ANIMAL Y VEGETAL ESPECIFICADA**

---

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 158-1987

ICS 67.200

NSR 67.00.139:99

---

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 animal o mezcla de grasa animal y vegetal que se vende como producto alternativo al ghee.

**2. DEFINICIONES****2.1 DEFINICIONES DEL PRODUCTO**

Producto semisólido constituido por grasas animales, incluidos los animales marinos comestibles, con o sin la adición de aceites o grasas vegetales comestibles que se ajusten a las disposiciones de la presente Norma.

**2.2 OTRAS DEFINICIONES**

**2.2.1** Por grasas y aceites comestibles se entiende los productos alimenticios constituidos principalmente por glicéridos de ácidos grasos. Son grasas y aceites de origen vegetal y animal terrestre o marino. Pueden contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o el aceite. Las grasas de origen animal deberán obtenerse de animales que estén en buenas condiciones sanitarias, y si proceden de animales sacrificados, deberá tratarse de animales que estaban en buenas condiciones al momento del sacrificio y cuyas grasas son aptas para el consumo humano en la forma establecida por la autoridad competente reconocida por la legislación nacional (véase la Sección 3.7). Se incluyen las grasas y aceites que han sido sometidas a un proceso de modificación entre ellos la hidrogenación.

**3. REQUISITOS****3.1 MATERIAS PRIMAS**

**3.1.1** Aceites y/o grasas comestibles definidos en la Sección 2.2.1, que se hayan sometido o no a un proceso de modificación. Los de origen animal podrán contener ghee fabricado con leche de origen bovino y/o grasa de mantequilla, grasa de mantequilla deshidratada y grasa de leche anhidra que se ajusten a la Norma N° A2 del Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos (CAC/M 1-1973). La legislación y costumbres del país en que se vende el producto podrán exigir la presencia o ausencia de determinados aceites o grasas.

**3.2 CONTENIDO DE GRASA**

Contenido total de grasa:	no menos del 99,5 por ciento m/m.
Grasa derivada de la leche:	su contenido, si lo hay, no deberá ser inferior al 10 por ciento m/m

**3.3 CARACTERISTICAS DE CALIDAD**

<b>3.3.1 Color:</b>	Entre blanco crema y amarillo.
<b>3.3.2 Olor y sabor:</b>	Característicos del producto designado y exentos de olores y sabores extraños.
<b>3.3.3 Textura:</b>	Varía de cristales granulosos de grasa sólida dispersos en fase oleosa a una textura lisa finamente cristalina.
<b>3.3.4 Índice de ácido:</b>	no más de 0,8 mg de KOH/g
<b>3.3.5 Índice de peróxido:</b>	no más de 10 miliequivalentes de oxígeno peroxídico/kg de grasa
<b>3.3.6 Punto de deslizamiento:</b>	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.

<b>3.4.1 Vitaminas:</b>
Vitamina 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**

<b>Dosis máxima</b>	
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 BHA, BHT y BHQT	200 mg/kg, pero sin exceder los límites indicados en 3.5.3.1 a 3.5.3.4
3.5.3.6 Tocoferoles naturales y sintéticos	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**

	<b>Dosis máxima</b>
3.5.4.1 Acido 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 Acido fosfórico	100 mg/kg, solos o mezclados
3.5.4.5 Citrato monoglicérico	100 mg/kg, solos o mezclados

**3.5.5 Antiespumante**

<b>Dosis máxima</b>	
Dimetilpolisiloxano (dimetilsilicona), solo o en combinación con dióxido de silicio	10 mg/kg

**3.6 CONTAMINANTES**

Nivel máximo	
<b>3.6.1 materia volátil a 103°C</b>	0,2% m/m
<b>3.6.2 impurezas insolubles</b>	0,05% m/m
<b>3.6.3 Contenido de jabón</b>	0,005% m/m
<b>3.6.4 Hierro (Fe)</b>	1,5 mg/kg
<b>3.6.5 Cobre (Cu)</b>	0,1 mg/kg
<b>3.6.6 Plomo (Pb)</b>	0,1 mg/kg
<b>3.6.7 Arsénico (As)</b>	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”, y la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.02.03:99 del “Código Recomendado de Prácticas de Higiene para los Productos Cárnicos Elaborados”.

**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 Preenvasados”, 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. Todo producto así designado deberá ajustarse a la presente Norma.

**5.2 PROHIBICIONES DE ETIQUETADO**

**5.2.1** 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.

**5.2.2** No deberá hacerse referencia alguna, excepto en la lista completa de ingredientes, a la presencia de cualquier vitamina en las mezclas de grasa animal y vegetal especificadas, a menos que se declare en la etiqueta el nombre y la cantidad de la vitamina.

**5.3 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.

**5.4 ENVASADO**

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

**-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.

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