

## 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: (I) GRASA DE MANTEQUILLA Y (II) GRASA DE MANTEQUILLA DESHIDRATADA Y GRASA DE LECHE ANHIDRA NSR 67.00.184.99; 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: **(I) GRASA DE MANTEQUILLA Y (II) GRASA DE MANTEQUILLA DESHIDRATADA Y GRASA DE LECHE ANHIDRA NSR 67.00.184.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA  
SALVADOREÑA  
CONACYT**

**NSR CODEX STAN A-2-1973**

---

**NORMA PARA (I) GRASA DE MANTEQUILLA Y (II) GRASA DE MANTEQUILLA DESHIDRATADA Y GRASA DE LECHE ANHIDRA**

---

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN A-2-1973

ICS 67.100.20

NSR 67.00.184:99

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 67.00.184:99**

**1. DEFINICION**

Grasa de mantequilla, grasa de mantequilla deshidratada y grasa de leche anhidra son productos exclusivamente obtenidos a partir de mantequilla o nata (crema) y que resultan de eliminar prácticamente la totalidad del contenido de agua y de extracto seco magro.

**2. REQUISITOS**

<b>Grasa de mantequilla</b>	
Contenido mínimo de materia grasa de la leche:	99,3 % m/m.
Contenido máximo de agua:	0,5 % m/m. Grasa de mantequilla deshidratada y grasa de leche anhidra
Contenido mínimo de materia grasa de la leche:	99,8% m/m.
Contenido máximo de agua:	0,1 % m/m.

**3 ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Antioxidantes	Dosis máxima
Cualquier combinación de galatos de propilo, octilo y dodecilo, con hidroxianisol butilado (HAB) o hidroxitolueno butilado (HTB), o ambos, en productos no destinados al consumo directo ni para empleo en leche recombinada o productos lácteos recombinados.	200 mg/kg, pero los galatos no deben pasar de 100 mg/kg

**4. ROTULADO O ETIQUETADO**

Además de las secciones 1,2,4 y 6 en la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

**4.1 DENOMINACION DEL ALIMENTO**

El nombre del producto deberá ser (a) “Grasa de mantequilla” o (b) “Grasa de mantequilla deshidratada” o “Grasa de leche anhidra” según corresponda.

Cuando se emplee leche que no sea la leche de vaca para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo, deberá añadirse, inmediatamente antes o después de la denominación, una palabra o palabras que denoten el animal o animales de donde procede la leche, salvo que no será necesaria tal inserción si su omisión no induce a error al consumidor.

**4.2 LISTA DE INGREDIENTES**

Deberá declararse en la etiqueta la presencia de antioxidantes, acompañada de una indicación de que el producto no se destina al consumo directo ni para empleo en productos recombinados o reconstituídos. Puede emplearse el título genérico “Antioxidante(s)”.

**4.3 CONTENIDO NETO**

Deberá declararse el contenido neto en peso en el sistema métrico (unidades del “Sistema Internacional”) o avoirdupois, o en ambos sistemas de medida, según se exija en el país en que se venda el producto.

**4.4 NOMBRE Y DIRECCION**

Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

**4.5 PAIS DE ORIGEN (FABRICACION)**

Deberá declararse el país de fabricación del alimento, excepto que en los alimentos que se vendan en el país de fabricación, éste no deberá declararse.

**5. METODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS**

Toma de muestras:	de acuerdo con la Norma B-1 de la FAO/OMS, “Métodos para la Toma de Muestras de Leche y de Productos Lácteos”, párrafo 2.
Determinación del índice de acidez:	de acuerdo con la Norma B-4 de la FAO/OMS, “Determinación del Índice de Acidez de la Materia Grasa en la Mantequilla”.
Determinación del índice de refracción:	de acuerdo con la Norma B-5 de la FAO/OMS, “Determinación del Índice de Refracción de la Materia Grasa en la Mantequilla”.

**6 CONTAMINANTES**

Contenido máximo de cobre	0,05 mg Cu/kg del producto
Contenido máximo de hierro	0,2 mg Fe/kg del producto.

Nota: Decisión N° 5 del Vol. XII apartado “Decisiones del Comité Concernientes a Algunas Declaraciones de Aceptación”, no se aplica a los productos regulados por la presente Norma.

**-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.