

# MINISTERIO DE ECONOMÍA

## RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO N° 729.

San Salvador, 8 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: **YOGUR ( YOGHURT ) AROMATIZADO Y PRODUCTOS TRATADOS TERMICAMENTE DESPUES DE LA FERMENTACION NSR 67.00.190:99**; 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 **YOGUR (YOGHURT ) AROMATIZADO Y PRODUCTOS TRATADOS TERMICAMENTE DESPUES DE FERMENTACION NSR 67.00.203.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA**

**NSR CODEX STAN A-11B-1976**

**SALVADOREÑA**

**CONACYT**

---

### NORMA PARA EL YOGUR ( YOGHURT ) AROMATIZADO Y PRODUCTOS TRATADOS TERMICAMENTE DESPUES DE LA FERMENTACION

---

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN A-11B-1976.

ICS 67.100.99

NSR 67.00.190:99

---

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 67.00.190:99**

### 1. CAMPO DE APLICACION

La presente norma se aplica al yogur aromatizado y a los productos tratados térmicamente después de la fermentación.

### 2. DEFINICION

2.1 **Yogur aromatizado** es el producto lácteo coagulado obtenido por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus* a partir de los productos lácteos que se enumeran en la sección 3.3.1. a los cuales se han añadido los alimentos aromatizantes u otros ingredientes aromatizantes que se enumeran en la sección 3.3.2 y con, o sin, la adición de ingredientes facultativos enumerados en la sección 3.5. Los microorganismos presentes en el producto final deberán ser propios y abundantes.

2.2 Por productos tratados térmicamente después de la fermentación se entiende los productos descritos en la sección 2.1 que han sido sometidos a tratamiento térmico después de la fermentación. No necesita contener microorganismos viables y abundantes.

2.3 Por “azúcares” se entiende cualquier carbohidrato edulcorante.

### 3. REQUISITOS

#### 3.1 YOGUR AROMATIZADO

La parte de leche de los yogures aromatizados deberán cumplir con los requisitos que se especifican para los yogures en la sección 3.2.

#### 3.2 YOGURES

Yogur

Contenido mínimo de grasa de la leche:	3,0% m/m
Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche:	8,2% m/m Yogur parcialmente desnatado (descremado)
Contenido máximo de grasa de la leche:	menos de 3,0% m/m
Contenido mínimo de grasa de la leche:	más de 0,5% m/m
Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche:	8,2% m/m Yogur desnatado (descremado)
Contenido máximo de grasa de la leche:	0,5% m/m
Contenido mínimo de extracto seco magro de la leche:	8,2% m/m

#### 3.3 MATERIAS PRIMAS ESENCIALES

##### 3.3.1 Leche y productos lácteos

- Leche pasteurizada o leche concentrada, o
- Leche pasteurizada parcialmente desnatada (descremada), o
- Leche concentrada parcialmente desnatada (descremada), o
- Leche pasteurizada, o
- Una mezcla de dos o más de estos productos.

##### 3.3.2 Alimentos e ingredientes aromatizantes

Ingredientes aromatizantes naturales, tales como: fruta (fresca, en conserva, congelada rápidamente, en polvo), puré de fruta, pulpa de fruta, compota, jarabe de fruta, zumo (jugo) de fruta, miel, chocolate, cacao, nueces, café especias y otros ingredientes naturales aromatizantes inocuos.

**3.4 ADICIONES ESENCIALES**

Cultivos de *Lactobacillus* y *Streptococcus thermophilus*.

**3.5 ADICIONES FACULTATIVAS**

- Azúcares
- Leche en polvo, leche desnatada (descremada) en polvo, suero de mantequilla sin fermentar, suero concentrado, suero en polvo, proteínas de suero, proteínas de suero concentradas, proteínas de leches solubles en agua, caseína alimentaria, caseinatos fabricados a partir de productos pasteurizados.
- Cultivos de bacterias adecuadas productoras de ácido láctico, además de las indicadas en la sección 3.4.
- Colorantes naturales inocuos.

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS****4.1 AROMAS**

Los términos que aparecen a continuación están definidos en el Volumen XIV del Codex Alimentarius en la «Lista de aditivos evaluados en cuanto a su inocuidad en el uso alimentario».

- a) Aromas y aromatizantes naturales.
- b) Aromatizantes idénticos a los naturales.
- c) Aromatizantes artificiales que figuran en el Codex Alimentarius (Volumen XIV).

**4.2 COLORANTES ALIMENTARIOS (QUE PROCEDEN EXCLUSIVAMENTE DE SUSTANCIAS AROMATIZANTES POR EFECTO DE LA TRANSFERENCIA).**

	Dosis máxima (mg/kg)
Negro PN o Negro Brillante BN	
Colores caramelo	12
Carmisina o Azorubina	57
Cochinilla o ácido carmínico	20
Eritrosina BS	27
Azul FD y C, No. 1. (Azul Brillante FCF)	-
Indigo Carmín o Indigotina	6
Verde S o Acido Verde Brillante BS o	2
Verde Lisamina	
Ponceau 4R o Cochinilla Roja A	48
Rojos 2G	30
Amarillo ocaso FCF o Amartillo Naranja S	12
Tartrazina	18
Otros ingredientes colorantes extraídos de frutas naturales y productos vegetales	-

**4.3 ESTABILIZADORES**

	Dosis máxima
Agar-agar	5 g/kg sólo o mezclados
Goma arábica	5 g/kg sólo o mezclados
Carragenina	5 g/kg sólo o mezclados
Furcellarano	5 g/kg sólo o mezclados
Goma guar	5 g/kg sólo o mezclados
Goma karaya	5 g/kg sólo o mezclados
Goma de algarrobo	5 g/kg sólo o mezclados
Alginato de propilenglicol	5 g/kg sólo o mezclados
Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	5 g/kg sólo o mezclados
Alginato de sodio, potasio, calcio y amonio (algin)	5 g/kg sólo o mezclados
Goma tragacanto	5 g/kg sólo o mezclados
Goma xanthan	5 g/kg sólo o mezclados
Pectina	10 g/kg
Gelatina	10 g/kg
Almidones y almidones modificados que figuran en el Codex Alimentarius (Volumen XIV)	10 g/kg

**4.4 SUSTANCIAS CONSERVADORAS (QUE PROCEDEN EXCLUSIVAMENTE DE SUSTANCIAS AROMATIZANTES POR EFECTO DE LA TRANSFERENCIAL).**

Acido sórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio, dióxido de azufre y ácido benzoico en los aromas y en las dosis permitidas en las normas individuales del Codex para frutas y productos a base de frutas, en una dosis máxima de 50 mg/kg (sólidos o mezclados) en el producto final.

**5. 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 aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

**5.1 DENOMINACION DEL ALIMENTO**

El nombre del producto será yogur (yoghurt) aromatizado, a reserva de las siguientes disposiciones:

El yogur que contenga como mínimo 3,0 m/m de grasa de leche deberá designarse yogur sin calificar.

En el caso del yogur que contenga menos de 3,0 m/m, pero más de 0,5% m/m de grasa de leche, la designación deberá incluir la expresión parcialmente desnatado (descremado), o rebajado en grasa o cualquier otro calificativo adecuado. Deberá acompañar a los nombres del alimento una declaración del contenido de grasa de leche, expresado en múltiplos de 0,5 %, por ejemplo, 1%, 1,5%, 2,0%, etc., la cifra que más se aproxime al contenido efectivo de grasa de leche del yogur.

En el caso del yogur con menos de 0,5% m/m de contenido de grasa de leche, la designación deberá incluir la expresión desnatado (descremado) o cualquier otro calificativo adecuado.

El nombre del producto tratado térmicamente después de la fermentación será el que especifiquen los reglamentos nacionales, a reserva de las disposiciones susodicho.

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

**5.2 LISTA DE INGREDIENTES**

En la etiqueta deberá declararse la lista completa de ingredientes por orden decreciente de proporciones, de acuerdo con las subsecciones 3.2 (b) y (c) de la Norma General NSO 67.10.01:98.

**5.3 CONTENIDO NETO**

El contenido neto deberá declararse en peso en el sistema métrico (unidades del "Système International") o en el sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas de medidas o en volumen, en uno o más de los siguientes sistemas de medidas: métrico ("Système International") unidades U.S. o británicas, según se exija en el país en que se venda el alimento.

**5.4 NOMBRE Y DIRECCION**

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

**5.5 PAIS DE ORIGEN (FABRICACION)**

Deberá declararse el país de fabricación del alimento, salvo que se trate de alimentos que se vendan en el país de fabricación.

**5.6 MARCADO DE LA FECHA**

Deberá indicarse claramente la fecha de producción, es decir, la fecha en que se envasó el producto final para su venta definitiva, o la fecha límite de venta o la fecha de duración mínima.

**5.7 IDENTIFICACION DEL LOTE**

Cada envase deberá marcarse de modo indeleble, en clave o en lenguaje claro, para identificar la fábrica productora y el lote.

Nota: La Decisión N° 5 del Vol. XII apartado "Decisiones del Comité Concernientes a Algunas Declaraciones de Aceptación", se aplica a los productos regulador 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.