

EL ORGANISMO 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 CACAO EN POLVO (CACAO) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZUCAR NSR 67.00.89.99; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número SEIS, del Acta Número DOSCIENTOS SETENTA Y UNO, de la Sesión celebrada el veinticuatro de noviembre 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 CACAO EN POLVO (CACAO) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZUCAR NSR 67.00.89.99. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA  
SALVADOREÑA  
CONACYT**

**NSR CODEX STAN 105-1981**

---

**NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZUCAR**

---

**CORRESPONDENCIA:** Esta norma es una adopción de la Norma **CODEX STAN 105-1981**

**ICS 67.140.30**

**NSR 67.00.89:99**

---

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 aplica al cacao en polvo (cacao) y a las mezclas de cacao y azúcar con destino al consumo directo.

**2. DEFINICIONES**

**2.1 PRODUCTOS DE CACAO**

**2.1.1** El Cacao en polvo y el Cacao en polvo rebajado en grasa: son productos obtenidos por transformación mecánica en polvo de la torta del prensado de cacao, según se define en la sección 2.1.2.

2.1.2 **La Torta del prensado de cacao:** es el producto obtenido del cacao sin cáscara ni germen o del cacao en pasta, por eliminación parcial de la grasa por medios mecánicos.

2.1.3 **Las Mezclas de cacao y azúcar:** son preparados de cacao en polvo y azúcar solamente.

2.2 Los **Azúcares**, para los efectos de esta norma, son la fructosa y aquellos azúcares para los que la Comisión del Codex Alimentarius ha elaborado normas.

### 3. REQUISITOS

#### 3.1 COMPOSICION ESENCIAL

##### 3.1.1 Cacao en polvo o cacao

Manteca de cacao: 20% m/m como mínimo, calculado referido al extracto seco.

Contenido de humedad: 7% m/m como máximo.

##### 3.1.1.1 Mezclas de cacao y azúcar sobre la base de cacao en polvo

3.1.1.1.1 Cacao edulcorado o cacao en polvo edulcorado: 25% m/m como mínimo, de cacao en polvo calculado referido al extracto seco.

3.1.1.1.2 Mezcla de cacao edulcorado o mezcla edulcorada con cacao: 20% m/m como mínimo, de cacao en polvo calculado referido al extracto seco.

3.1.1.1.3 Mezcla edulcorada con sabor a cacao: 20% m/m como mínimo, de cacao en polvo calculado referido al extracto seco.

##### 3.1.2 Cacao en polvo rebajado en grasa o cacao rebajado en grasa

Manteca de cacao: menos del 20% m/m, pero no menos del 8% m/m, calculado referido al extracto seco.

Contenido de humedad: 7% m/m como máximo.

3.1.2.1 Mezclas de cacao y azúcar sobre la base de cacao en polvo rebajado en grasa

3.1.2.1.1 Cacao edulcorado rebajado en grasa o cacao en polvo edulcorado rebajado en grasa: no menos del 25% m/m de cacao en polvo rebajado en grasa calculado referido al extracto seco.

3.1.2.1.2 Mezcla de cacao edulcorado rebajada en grasa o mezcla edulcorada con cacao rebajada en grasa: no menos del 20% m/m de cacao en polvo rebajado en grasa referido al extracto seco.

3.1.2.1.3 Mezcla edulcorada con sabor a cacao rebajada en grasa: menos del 20% m/m de cacao en polvo rebajado en grasa calculado referido al extracto seco.

**3.2 Ingredientes Facultativos**

3.2.1 Especias

3.2.2 Sal (Cloruro sódico)

Dosis máxima

Limitada por BPF

**3.3 ADITIVOS ALIMENTARIOS****3.3.1 Agentes Alcalinizantes**

3.3.1.1 Carbonato amónico

3.3.1.2 Hidroencarbonato amónico

3.3.1.3 Hidróxido amónico

3.3.1.4 Carbonato cálcico

3.3.1.5 Carbonato magnésico

3.3.1.6 Hidróxido magnésico

3.3.1.7 Carbonato potásico

3.3.1.8 Hidroencarbonato potásico

3.3.1.9 Hidróxido potásico

3.3.1.10 Carbonato sódico

3.3.1.11 Hidroencarbonato sódico

3.3.1.12 Hidróxido sódico

5% m/m solos o mezclados,  
expresados como  $K_2CO_3$  anhidro,  
referido a la  
fracción de cacao  
exenta de grasa

**3.3.2 Agentes neutralizantes**

3.3.2.1 Acido fosfórico o

3.3.2.2 Acido cítrico

3.3.2.3 Acido L-tartárico

Dosis máxima

0,25% m/m referido a la fracción de cacao

0,5% m/m solos o mezclados

referidos a la fracción de cacao

**3.3.3 Emulsionantes**

3.3.3.1 Cada uno de los emulsionantes:

Dosis máxima

3.3.3.1.1 Mono y diglicéridos de ácidos grasos

comestibles referido al producto terminado

1,5% m/m solos o mezclados

referido al producto terminado

3.3.3.1.2 Lecitina

1% m/m del componente de lecitina insoluble en acetona

3.3.3.1.3 Sales amónicas de ácidos fosfatídicos

0,7% m/m referido al producto terminado

3.3.3.1.4 Esteres de sacarosa de los ácidos grasos comestibles<sup>1</sup>

1% m/m referido al producto terminado

---

3.3.3.2 Total de los emulsionantes enumerados en 3.3.3.1 1,5% m/m solos o mezclados, referido al producto terminado

### 3.3.4 Agentes aromatizantes

#### Dosis máxima

3.3.4.1 Aromas naturales, según se definen en el Codex Alimentarius y sus equivalentes sintéticos, salvo aquellos que imitan el aroma natural de la leche o el chocolate<sup>1</sup> Limitada por BPF

3.3.4.2 Vainillina En pequeñas cantidades para ajustar el aroma

3.3.4.3 Etilvainillina

### 3.3.5 Agentes antiaglutinantes

#### Dosis máxima

3.5.1.1 Silicoaluminato sódico 1% m/m solamente en las

3.5.1.2 Dióxido de silicio coloidal mezclas de cacao y azúcar

3.5.1.3 Fosfato tricálcico para distribuciones de venta automática

## 3.4 CONTAMINANTES

#### Dosis máxima sobre la base de la fracción de cacao

3.4.1 Cobre 50 mg/kg

3.4.2 Arsénico 1 mg/kg

3.4.3 Plomo 2 mg/Kg<sup>1</sup>

## 3.5 HIGIENE

3.5.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado en Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos, aprobado por la Comisión del Codex Alimentarius (NSR. 67.00.241:99).

3.5.2 En la medida compatible con las buenas prácticas de fabricación, los productos deberán estar exentos de materia objetable.

3.5.3 Cuando se examinen por métodos apropiados de muestreo y análisis, los productos no deberán contener sustancia alguna originada por microorganismos en cantidades que pueden representar un riesgo para la salud.

3.5.4 Cuando se ensayen por métodos apropiados de muestreo y análisis, los productos deberán estar exentos de microorganismos patógenos.

---

<sup>1</sup> Aprobado temporalmente por el Codex Alimentarius.

**4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO**

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

**5. ROTULADO O ETIQUETADO**

Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (NSO 67.10.01-98), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

**5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO**

- 5.1.1 El nombre del producto descrito en la Sección 2.1.1 y que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1.1 de la norma deberá ser: "Cacao en polvo" o "Cacao", "Cocoa Powder" o "Cocoa", (Poudre de cacao" o "Cacao").
- 5.1.2 El nombre del producto descrito en la Sección 2.1.1 y que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1.2 de la norma deberá ser: "Cacao en polvo rebajado en grasa" o "Cacao rebajado en grasa", "Fat-reduced Cocoa Powder" o "Fat-reduced Cocoa", ("Poudre de cacao fortement dégraissé" o "Cacao fortement dégraissé").
- 5.1.3 El nombre del producto descrito en la Sección 2.1.3 y que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1.1.1 de la norma deberá ser: "Cacao edulcorado" o "Cacao en polvo edulcorado", "Sweetened cocoa" o "Sweetened cocoa powder" (Cacao sucré" o "Poudre de cacao sucré").
- 5.1.4 El nombre del producto descrito en la Sección 2.1.3 y que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1.1.2 de la norma deberá ser: "Mezcla edulcorada de cacao" o "mezcla edulcorada con cacao" "Sweetened cocoa mix" o "Sweetened Mixture with cocoa" ("Préparation sucrée à base de cacao" o "Mélange sucré avec cacao")
- 5.1.5 El nombre del producto descrito en la Sección 2.1.3 y que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1.1.1.5 de la norma deberá ser: "Mezcla edulcorada con sabor de cacao" "Sweetened cocoa-flavoured mix" ("Préparation sucrée au goût de cacao").
- 5.1.6 El nombre del producto descrito en la Sección 2.1.3 y que satisfaga lo dispuesto en 3.1.2.1.1 de la norma deberá ser: "Cacao edulcorado rebajado en grasa" o "Cacao en polvo edulcorado rebajado en grasa", "Sweetened cocoa, Fat-Reduced" o "Sweetened Cocoa Powder, Fat-Reduced" (Cacao sucré fortement dégraissé" o "Poudre de cacao sucré fortement dégraissé).
- 5.1.7 El nombre del producto descrito en la Sección 2.1.3 y que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1.2.1.2 de la norma deberá ser: "Mezcla edulcorada de cacao rebajada en grasa" o "Mezcla edulcorada con cacao rebajada en grasa", "Sweetened Cocoa Mix, Fat-Reduced" o "Sweetened Mixture With Cocoa" ("Préparation sucrée á base de cacao fortement dégraissé" o "Mélange sucré avec cacao fortement dégraissé").
- 5.1.8 El nombre del producto descrito en la Sección 2.1.3 y que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1.2.1.3 de la norma deberá ser: "Mezcla edulcorada con sabor de cacao rebajada en grasa", "Sweetened Cocoa-Flavoured Mix, Fat-Reduced" ("Préparation sucrée au goût de cacao, fortement dégraissé").
- 5.1.9 Las palabras "contenido mínimo de cacao en polvo (o cacao en polvo rebajado en grasa) x%" deberán figurar al lado del nombre del producto, en que "x" es el porcentaje efectivo de cacao en polvo en el producto.
- 5.1.10 Las leyes nacionales sólo permitirán el uso de nombres que sean distintos de los indicados en 5.1.3, 5.1.4, 5.1.5, 5.1.6, 5.1.7 ó 5.1.8, en los países donde tales nombres sean tradicionales, bien comprendidos por el consumidor y que no equivoquen o engañen en lo que respecta a otras categorías del producto, en la inteligencia de que todo producto, cuyo contenido total de cacao en polvo o cacao en polvo rebajado en grasa sea inferior al 25% no llevará el término "chocolate" en su designación.

- FIN DE LA NORMA -

2º.- El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Diario Oficial.- (Rubricado por el señor Presidente de la República).- MIGUEL E. LACAYO, MINISTRO DE ECONOMIA.

*Apobado temporalmente por el Codex Alimentarias.*