

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: CACAO SIN CASCARA NI GERMEN, CACAO EN PASTA, TORTA DE PRENSADO DE CACAO Y POLVILLO DE CACAO (FINOS DE CACAO) PARA USO EN LA FABRICACION DE PRODUCTOS DE CACAO Y CHOCOLATE NSR 67.00.122:99; 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 24 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 SIN CASCARA NI GERMEN, CACAO EN PASTA, TORTA DE PRENSADO DE CACAO Y POLVILLO DE CACAO (FINOS DE CACAO) PARA USO EN LA FABRICACION DE PRODUCTOS DE CACAO Y CHOCOLATE NSR 67.00.122.99. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA  
SALVADOREÑA  
CONACYT**

**NSR CODEX STAN 141-1983**

---

**NORMA PARA CACAO SIN CASCARA NI GERMEN, CACAO EN PASTA, TORTA DE PRENSADO DE CACAO Y  
POLVILLO DE CACAO (FINOS DE CACAO) PARA USO EN LA FABRICACION DE PRODUCTOS DE CACAO Y CHOCOLATE**

---

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 141- 1983

**ICS 67.140.30**

**NSR 67.00.122:99**

---

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 67.00.122: 99**

**1. CAMPO DE APLICACION**

Esta norma se aplica al Cacao sin cáscara ni germen, al Cacao en pasta, a la Torta de prensado de cacao y al Polvillo de cacao (finos de cacao) según se definen, para uso en la fabricación de productos de cacao y chocolate y destinados al consumo humano. No se aplica a estos productos cuando se destinan a otros usos.

**2. DEFINICIONES**

**2.1 CACAO SIN CASCARA NI GERMEN**

El Cacao sin cáscara ni germen es el producto obtenido del cacao en grano de calidad comercializable que ha sido limpiado y liberado de la cáscara del modo más completo posible técnicamente.

**2.2 CACAO EN PASTA**

El Cacao en pasta es el producto obtenido por la desintegración mecánica de cacao sin cáscara ni germen sin quitar ni añadir ninguno de sus constituyentes.

**2.3 TORTA DE PENSADO DE CACAO**

La Torta de prensado de cacao es el producto obtenido por eliminación parcial de grasa ni germen o cacao en pasta por medios mecánicos.

**2.4 TORTA DE PENSADO POR EXPULSION**

La Torta de prensado por expulsión es la torta de prensado preparada por el proceso de expulsión de cacao en grano de calidad comercializable y/o cacao sin cáscara ni germen, cacao en pasta, torta de prensado de cacao o polvillo de cacao (finos de cacao), o una mezcla cualquiera de los mismos.

**2.5 POLVILLO DE CACAO O FINOS DE CACAO**

El polvillo de cacao o finos de cacao es una fracción del cacao en grano que se obtiene como subproducto durante el aventamiento y la degerminación. Está constituido por una mezcla de cacao sin cáscara ni germen, cáscara y germen finamente dividida.

**3. REQUISITOS**

**3.1 CACAO SIN CASCARA NI GERMEN, CACAO EN PASTA, TORTA DE PENSADO DE CACAO.**

Cáscara de cacao y Germen:	5% m/m como máximo, referido al extracto seco magro
Cenizas Totales	10% m/m como máximo, referido al extracto seco magro ó 14% m/m cuando se trata con alcalinizantes permitidos
Cenizas insolubles en ácido clorhídrico:	0,3% m/m como máximo, referido al extracto seco magro.

**3.2 ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**3.2.1 Alcalinizantes**

	<b>Dosis máxima</b>	<b>Alimento</b>
Carbonato amónico	50 g/kg solos o mezclados expresados como K <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> anhidro sobre la base del producto exento de grasa	Todos los productos descritos en la Sección 2.
Hidróxido amónico		
Hidrogenarbonato amónico		
Carbonato Cálcico		
Carbonato magnésico		
Hidróxido magnésico		
Carbonato potásico		
Hidróxido Potásico		
Hidrogenarbonato potásico		
Carbonato sódico		
Hidróxido sódico		
Hidrogenarbonato sódico		

**3.2.2 Agentes neutralizantes**

	<b>Dosis máxima</b>	<b>Alimento</b>
Acido fosfórico ó	2,5 g/kg expresados en P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	Todos los productos descritos en la Sección 2
Acido L-tartárico, Acido cítrico	5 g/kg solos o mezclados	Todos los productos descritos en la Sección 2

**3.2.3 Emulsionantes**

	<b>Dosis máxima</b>	<b>Alimento</b>
Mono- y diglicéridos de ácidos grasos comestibles	15 g/kg	
Lecitina	10 g/kg del componente de lecitina insoluble en acetona	Pasta de cacao, torta de prensado de cacao
Sales amónicas de ácidos fosfatídicos	7 g/kg	
Total de los emulsionantes	15 g/kg solos o mezclados	

**3.2.4 Aromatizantes**

	<b>Dosis máxima</b>	<b>Alimento</b>
Aromas naturales, según se definen en el Codex Alimentarius, y sus equivalentes sintéticos, salvo aquellos que imitan el aroma natural del chocolate o de la leche.	en pequeñas cantidades para equilibrar el aroma <sup>1</sup>	Pasta de cacao, Torta de prensado de cacao
Vainillina		
Etilvainillina		

**3.3 CONTAMINANTES**

	<b>Dosis máxima</b>	<b>Alimento</b>
Arsénico	1 mg/kg	Todos los productos descritos en la Sección 2
Cobre	30 mg/kg	Cacao sin cáscara ni germen, cacao en pasta
Cobre	50 mg/kg	Torta de prensado de cacao.
Plomo	2 mg/kg <sup>1</sup>	Todos los productos descritos en la Sección 2

**3.4 HIGIENE**

**3.4.1** Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Código Recomendado de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos”.

**3.4.2** En la medida compatible con una buenas prácticas de fabricación, los productos deberán estar exentos de materia objetable.

**3.4.3** Cuando se examinen según métodos apropiados de muestreo y análisis, los productos:

- deberán estar exentos de microorganismos capaces de desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
- no deberán contener sustancia alguna originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

**4. METODO DE ANALISIS Y MUESTREO**

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

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

**5. ROTULADO O ETIQUETADO**

Además de las disposiciones de 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 NOMBRE DEL ALIMENTO**

**5.1.1** El nombre del producto descrito en la Sección 2.1 y que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1 de la norma deberá ser: Cacao sin cáscara ni germen.

**5.1.2** El nombre del producto descrito en la Sección 2.2 y que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1 de la norma deberá ser: Cacao en pasta.

**5.1.3** El nombre del producto descrito en la Sección 2.3 y que satisfaga lo dispuesto en la Sección 3.1 de la norma deberá ser: Torta de prensado de cacao.

**5.1.4** El nombre del producto descrito en la Sección 2.4 deberá ser: Torta de prensado por expulsión.

**5.1.5** El nombre del producto descrito en la Sección 2.5 deberá ser: Polvillos de cacao o finos de cacao.

**5.2 LISTA DE INGREDIENTES**

Los ingredientes como las sustancias alcalinizantes, los agentes neutralizantes, los emulsionantes y aromatizantes, deberán ser declarados con nombres genéricos o específicos.

**5.3 NOMBRE Y DIRECCION**

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

**5.4 PAIS DE ORIGEN**

**5.4.1** Deberá declararse el país de origen de los productos regulados por la norma, a menos que se vendan dentro del país de origen, en cuyo caso no será preciso declararlo.

**5.4.2** Cuando un producto se someta a elaboración en un segundo país que cambie su naturaleza, el país en que se realice la elaboración deberá considerarse país de origen para los fines de etiquetado.

**5.5 IDENTIFICACION DEL LOTE**

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de modo indeleble una indicación en clave o en lenguaje claro, que permita identificar la fábrica productora y el lote.

**5.6 PRESENTACION DE INFORMACION**

La información requerida en esta sección deberá figurar en el recipiente o bien en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán figurar en el recipiente. Sin embargo, el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán reemplazarse por una marca de identificación, a condición de que sea una marca claramente identificable con los documentos que lo acompañan.

**- 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 DE ECONOMIA.