

MINISTERIO DE ECONOMÍA
RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO No. 502

San Salvador, 15 de mayo de 2007

EL ÓRGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMÍA,

Vista la solicitud del Ingeniero CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA, Director Ejecutivo del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, contraída a que se apruebe la NORMA SALVADOREÑA RECOMENDADA: MEZCLA PARA PREPARAR BEBIDA DE CEBADA. ESPECIFICACIONES. NSR.67.45.03:06.

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha adaptado la Norma antes relacionada, mediante el punto Número TRES, del Acta Número QUINIENTOS CINCUENTA Y DOS, de la Sesión celebrada el veintinueve de noviembre de dos mil seis; y

POR TANTO:

De conformidad al Artículo 36 Inciso Tercero de la Ley del CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA.

ACUERDA:

1º) Apruébese la Norma Salvadoreña Recomendada: MEZCLA PARA PREPARAR BEBIDA DE CEBADA. ESPECIFICACIONES. NSR.67.45.03:

06, de Acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR 67.45.03:06

SALVADOREÑA



**MEZCLA PARA PREPARAR BEBIDA DE CEBADA.
ESPECIFICACIONES**

CORRESPONDENCIA:

ICS 67.060

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. Teléfonos: 2226- 2800, 2225-6222; Fax. 2225-6255; e-mail: info@conacyt.gob.sv.

Derechos Reservados

INFORME

Los Comités Técnicos de Normalización del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, son los organismos encargados de realizar el estudio de las normas. Están integrados por representantes del Sector Productor, Gobierno, Organismo de Protección al Consumidor y Académico Universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités se someten a un período de consulta pública durante el cual puede formular observaciones cualquier persona.

El estudio elaborado fue aprobado como NSR 67.45.03:06 "MEZCLA PARA PREPARAR BEBIDA DE CEBADA. ESPECIFICACIONES", por el Comité Técnico de Normalización 45, correspondiente al Comité Técnico de Normalización de PRODUCTOS ETNICOS. La oficialización de la norma conlleva la ratificación por Junta Directiva y el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio de Economía.

Esta norma está sujeta a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna. Las solicitudes fundadas para su revisión merecerán la mayor atención del organismo técnico del Consejo: Departamento de Normalización, Metrología y Certificación de la Calidad.

MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITE 45

Nancy Vela	TROPIX S.A de C. V.
Silvia de Jovel	PROESAL
Mayra García de Vela	MSPAS Lab. Control de Calidad de Alimentos y Aguas
Edith Hernández	MSPAS
Claudia Verónica Alfaro	Universidad José Simeón Cañas, UCA
René Francisco Ramos	CENSALUD. UES
Roberto Corvera	Defensoría del consumidor
Evelyn Xiomara Castillo	CONACYT

NORMA SALVADOREÑA

NSR 67.45.03:06

1. OBJETO

La presente norma tiene por objeto, establecer las características y especificaciones que deben cumplir la mezcla para preparar bebida de cebada.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

La presente norma se aplica a la mezcla para preparar bebida de cebada destinada al consumo humano, que ha sido preenvasada y esta lista para su comercialización.

3. DEFINICIONES

3.1 Harina de trigo: es el producto que se obtiene de la molienda y tamizado del grano de diferentes clases o subclases de trigo, limpio, sano y libre de impureza o materias extrañas que alteren la calidad del producto.

3.2 Harina de trigo suave: es la harina obtenida de las variedades de trigo suave con un alto contenido de proteínas y gluten.

3.3 Harina de cebada: es el producto que se obtiene de la molienda del grano de cebada que ha sido sometido a un proceso de tostado o cocción.

3.4 Mezcla para preparar bebida de cebada: es el producto que se obtiene de la mezcla de harina de cebada (*Hordeum vulgare*) con harina de trigo suave (*Triticum aestivum*), y especias como canela (*Cinnamomun zeylanicum*), pimienta gorda (*Pimentia dioica*), colorantes y otros ingredientes a criterio del productor.

3.5 Envase primario: es todo recipiente que tiene contacto directo con el producto, con la misión específica de protegerlo de su deterioro, contaminación o adulteración y de facilitar su manipuleo.

Nota 1: también se designa como *envase*

3.5 Materia extraña: es aquella sustancia, resto o desecho orgánico o no, que se presenta en el producto, sea contaminación o manejo poco higiénico del mismo durante su elaboración, considerándose entre otros: excretas y pelos de roedores, fragmentos de insectos, que resulten perjudiciales para la salud.

3.6 Metales pesados: aquellos elementos químicos que causan efectos indeseables en el metabolismo aún en condiciones bajas. Su toxicidad depende de las dosis en que se ingieran, así como su acumulación en el organismo.

NORMA SALVADOREÑA**NSR 67.45.03:06****4. SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS**

mg	Miligramos
g	Gramos
kg	Kilogramos
%	Por ciento
UFC	Unidades formadoras de colonias
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
NSO	Norma Salvadoreña Obligatoria
NSR	Norma Salvadoreña Recomendada
AOAC	Métodos oficiales de análisis
FAO	Organización Mundial para la Agricultura y la Alimentación
OMS	Organización Mundial de la Salud

5. CLASIFICACION Y DESIGNACION**5.1 CLASIFICACION**

Por su presentación pueden ser

- a) Líquidas
- b) Polvo

5.2 DESIGNACION

5.2.1 El producto que se elabore conforme al apartado 3.3, se podrá designar como mezcla para preparar bebida de cebada, debiendo especificar el o los ingredientes principales que se utilicen, pudiendo utilizar las siguientes designaciones:

- "Mezcla para preparar bebida de cebada"
- "Mezcla para preparar bebida de cebada con..."
- "Nombre comercial", seguido de cualquiera de las designaciones anteriores

6. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

6.1 Para la elaboración de la mezcla para refresco de cebada se debe utilizar:

- Harina de trigo en un máximo 50%
- Cebada en un mínimo 10%
- Pimienta gorda en un mínimo 1%
- Canela entre 0,5% a 1%
- Colorante en un máximo 0,5%

Dentro de la formulación se puede utilizar ingredientes como: azúcar, leche y especias.

NORMA SALVADOREÑA**NSR 67.45.03:06****6.2 REQUISITOS****6.2.1 Características generales**

Los ingredientes que se agreguen, deben ser inocuos y apropiados para el consumo humano.

La mezcla debe estar exenta de sabores, olores y materias extrañas (insectos vivos, ni sus formas intermedias de desarrollo, fragmentos de insectos y excretas de animales).

6.2.2 Características sensoriales:

El Sabor, olor y color deben ser característicos de acuerdo a los ingredientes utilizados en la preparación de la mezcla.

6.2.3 Aditivos

Los aditivos podrán utilizarse de acuerdo a lo establecido por el Codex Alimentarius CXS 192 7ª revisión 2006 "Norma general de aditivos Alimentarius"

6.3 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS**Tabla 1. Requisitos Microbiológicos**

Características	Limite máximo permitido
Recuento bacterias mesófilas	10^5 UFC/g
Recuento de mohos y levaduras	10^3 UFC/g
Coliformes totales	10^2 UFC/g
Coliformes fecales	<3, < 10^{-1}
Salmonella/25 g	Ausencia

1) Según la metodología a utilizar los límites máximos permitidos serán expresados como:

- < 3 NMP
- < 10 UFC
- Ausencia (según el método utilizado)

6.4 MATERIAS EXTRAÑAS

La harina para refresco de cebada no deberá contener insectos vivos, ni sus formas intermedias de desarrollo; deberá estar exenta de fragmentos de insectos y excretas animales.

NORMA SALVADOREÑA**NSR 67.45.03:06****6.5 CONTAMINANTES****6.5.1 Metales pesados**

La mezcla para preparar bebida de cebada debe estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, de acuerdo a lo establecido por la Comisión de Codex Alimentarius

6.5.2 Residuos de plaguicidas

La mezcla para preparar bebida de cebada se debe ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión de Codex Alimentarius sobre residuos de plaguicidas.

7. HIGIENE

Su preparación deberá realizarse de conformidad con los principios generales sobre higiene de alimentos recomendados por NSR 67.00.241:99 "Código de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos".

8. ENVASADO

8.1 La mezcla para preparar bebida de cebada debe envasarse en recipientes que salvaguarden la calidad, sanidad e inocuidad del producto.

8.2 El material de envase primario debe estar fabricado con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables.

9. ETIQUETADO

El nombre del producto que se muestre en la etiqueta será como se establece en el numeral 5.2

Se aplicarán los requisitos establecidos en la NSO 67.10.01:03 "Etiquetado General para Alimentos Preenvasados". Primera Actualización, o en la edición vigente.

Se aplicarán los requisitos establecidos en la NSO 67.10.02:99 "Directrices del Codex Alimentarius sobre Etiquetado Nutricional", o en la edición vigente.

NORMA SALVADOREÑA**NSR 67.45.03:06****10. MUESTREO**

Se realizará muestreo de acuerdo con el procedimiento que se establece en la norma del Codex Alimentarius FAO/OMS. Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados (CAC/RM 42-1969) Volumen XIII

11. METODOS DE ANÁLISIS

Los parámetros correspondientes a las características microbiológicas del producto serán determinados según se indica a continuación:

11.1 DETERMINACION REFERENCIA

- Recuento bacterias mesófilas: AOAC International. Bacteriological Analytical Manual, 8th Edition, Chapter 2, 4; 1995.
- Coliformes Totales y Fecales: AOAC International. Bacteriological Analytical Manual, 8th Edition, Chapter 2, 4; 1995.
- Recuento de mohos y Levaduras: AOAC International. 1995. Bacteriological Analytical Manual, 8th Edition, Chapter 18; 1995
- Salmonella s.p: AOAC International. Bacteriological Analytical Manual, 8th Edition, Chapter 5; 1995.

12. APENDICE**12.1 NORMAS QUE DEBEN CONSULTARSE**

- NSO 67.10.01:03 "Etiquetado General para Alimentos Preenvasados". Primera Actualización.
- NSO 67.10.02:99 "Directrices del Codex Alimentarius sobre Etiquetado Nutricional"
- NSR 67.00.241:02 "Código de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos"
- Codex Alimentarius FAO/OMS. Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados (CAC/RM 42- 1969) Volumen XIII
- Codex Alimentarius CXS 192 7ª revisión 2006 "Norma general de aditivos Alimentarius"

NORMA SALVADOREÑANSR 67.45.03:06

12.2 DOCUMENTO DE REFERENCIA

- Tesis de la Universidad de El Salvador, Facultad de Química y Farmacia:
"Elaboración de una propuesta de Norma Técnica para regular la Calidad de dos
Productos Étnicos (Horchata de Arroz y refresco de Cebada)"

- FIN DE NORMA -

2*) El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Diario Oficial. **COMUNÍQUESE.---**
YOLANDA MAYORA DE GAVIDIA, MINISTRA *****