



# INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN

Quito - Ecuador

---

---

**NORMA TÉCNICA ECUATORIANA**

**NTE INEN 1 375:2000**  
**Primera revisión**

---

---

## **PASTAS ALIMENTICIAS O FIDEOS. REQUISITOS.**

**Primera Edición**

NOODLE PRODUCTS. SPECIFICATIONS.

First Edition

---

DESCRIPTORES: Pastas alimenticias, producto cereal

AL: 02.02-402

CDU: 666.69

CIU:

ICS: 67.060.00

<b>Norma Técnica Ecuatoriana Obligatoria</b>	<b>PASTAS ALIMENTICIAS O FIDEOS. REQUISITOS.</b>	<b>NTE INEN 1 375:2000</b> <b>Primera revisión 2000-07</b>
<p style="text-align: center;"><b>1. OBJETO</b></p> <p>1.1 Esta norma establece los requisitos que deben cumplir las pastas alimenticias o fideos.</p> <p style="text-align: center;"><b>2. ALCANCE</b></p> <p>2.1 Esta norma se aplica a todas las clases de pastas alimenticias o fideos, se incluye a las pastas o fideos frescos.</p> <p style="text-align: center;"><b>3. DEFINICIONES</b></p> <p><b>3.1 Pastas alimenticias o fideos.</b> Con la denominación genérica de pastas alimenticias o fideos, se entiende los productos no fermentados, obtenidos por la mezcla de agua potable con harina y/u otros derivados del trigo aptos para consumo humano, sometidos a un proceso de laminación y/o extrusión y a una posterior desecación, según su clase.</p> <p><b>3.2 Pastas alimenticias o fideos simples.</b> Son los productos definidos en 3.1 sin la adición de ningún otro ingrediente.</p> <p><b>3.3 Pastas alimenticias o fideos compuestos.</b> Son los productos definidos en 3.1 a los que se les ha incorporado en el proceso de elaboración alguna o varias de las siguientes sustancias comestibles: gluten, soya, huevos frescos o deshidratados, leche, verduras frescas, desecadas o en conserva, jugos y extractos.</p> <p><b>3.4 Pastas alimenticias o fideos rellenos.</b> Son los productos definidos en 3.1 simples o compuestos que contienen en su interior un preparado elaborado con una o varias de las siguientes sustancias comestibles: carne de animales de abasto, grasas de animales o vegetales, productos de pesca, verduras, huevos frescos o deshidratados, derivados lácteos u otras sustancias comestibles aprobadas por la autoridad sanitaria competente, con la adición de especias y condimentos autorizados.</p> <p><b>3.5 Pastas o fideos especiales.</b> Son los productos obtenidos por la mezcla de derivados del trigo y/u otras farináceas, aptas para el consumo humano, y/o adicionados otros ingredientes permitidos, excepto aquellos que sean usados para enmascarar defectos físicos y sabores no deseados.</p> <p style="text-align: center;"><b>4. CLASIFICACIÓN</b></p> <p><b>4.1 Por su contenido de humedad</b></p> <p><b>4.1.1 Pastas alimenticias o fideos frescos.</b> Son las pastas alimenticias que presentan aspecto homogéneo y caracteres organolépticos normales, con una humedad máxima de 28 %.</p> <p><b>4.1.2 Pastas alimenticias o fideos secos.</b> Son las pastas alimenticias sometidas a un adecuado proceso de desecación. Deben presentar un aspecto homogéneo, caracteres organolépticos normales y tener una humedad máxima de 14 %.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Continúa)</i></p> <hr/> <p>DESCRIPTORES: Pastas alimenticias, producto cereal</p>		

## **4.2 Por su forma**

**4.2.1** *Pastas alimenticias largas o fideos largos.* Tallarines, espagueti, fettuccini, y otros.

**4.2.2** *Pastas alimenticias cortas o fideos cortos.* Su nombre deriva, generalmente, de la figura formada y que tienen una longitud menor a 6 cm; lazos, codito, caracoles, conchitas, tornillo, macarrón, letras, números, animalitos y otros.

**4.2.3** *Pastas alimenticias enroscadas o fideos enroscados.* Son las pastas alimenticias o fideos largos que tienen forma de rosca, nido, madeja o espiral.

## **4.3 Por su composición**

**4.3.1** *Pastas alimenticias con huevo o fideos con huevo o al huevo.* Son las pastas a las cuales, durante el proceso, se les incorpora como mínimo, dos huevos frescos, enteros o su equivalente en huevo congelado, deshidratado, por cada kilogramo de harina, debiendo tener un contenido de por lo menos 350 mg/kg de colesterol, calculado sobre sustancia seca, en la pasta.

**4.3.2** *Pastas alimenticias con vegetales o fideos con vegetales.* Son las pastas alimenticias a las cuales durante el proceso se les agrega vegetales frescos, deshidratados o congelados o en conserva, jugos y extractos como: zanahorias, remolachas, espinacas, tomates, pimientos o cualquier otro vegetal aprobado por la autoridad sanitaria competente.

**4.3.3** *Pastas alimenticias de sémola de trigo durum, o fideos de sémola de trigo durum.* Son las pastas alimenticias elaboradas exclusivamente con sémola de trigo durum.

**4.3.4** *Pastas alimenticias de sémola o fideos de sémola.* Son las pastas alimenticias elaboradas exclusivamente con sémola.

**4.3.5** *Pastas alimenticias de sémola de trigo durum y sémola o fideos de sémola de trigo durum y sémola.* Son las pastas alimenticias elaboradas con la mezcla de sémola de trigo durum y sémola.

**4.3.6** *Pastas alimenticias de harina de trigo o fideos de harina de trigo.* Son las pastas alimenticias elaboradas exclusivamente con harina de trigo enriquecida con vitaminas y minerales.

**4.3.7** *Pastas alimenticias de mezclas o fideos de mezclas.* Son las pastas alimenticias elaboradas con mezclas de harina con sémola o semolina de trigo, agua potable, con la adición de otras sustancias de uso permitido.

## **5. DISPOSICIONES GENERALES**

**5.1** El producto debe elaborarse en condiciones apropiadas, cumpliendo con las normas sanitarias vigentes.

**5.2** El color debe ser el natural procedente de los macro y micro ingredientes utilizados como materia prima.

**5.3** Se permite la adición de B-caroteno como coadyuvante de elaboración.

**5.4** Las pastas alimenticias con vegetales agregados demostrarán, al examen microscópico de la pasta cocida, una distribución homogénea del vegetal añadido y la estructura histológica del mismo.

(Continúa)

**5.5** El contenido de sólidos totales o extracto seco proveniente de los vegetales será mínimo 3 %.

**5.6** Se permite la adición de fosfato disódico en una dosis mínima de 0,5 % y máxima de 1,0 % en peso de harina.

**5.7** Las pastas frescas deben mantenerse en refrigeración y consumirse dentro de las 48 horas siguientes a su elaboración.

## 6. REQUISITOS

### 6.1 Requisitos específicos

**6.1.1** Las pastas alimenticias deben elaborarse con harinas u otros derivados del trigo que cumplan con lo especificado en la NTE INEN 616.

**6.1.2** Las pastas alimenticias ensayadas de acuerdo a las normas ecuatorianas correspondientes, deben cumplir con los requisitos establecidos en la tabla 1.

**TABLA 1. Requisitos para las Pastas Alimenticias**

Requisito	Min	Máx	Método de ensayo
Humedad, pastas frescas, %	--	28,0	NTE INEN 518
Humedad, pastas secas, %	--	14,0	NTE INEN 518
Cenizas, sobre sustancia seca %			NTE INEN 520
100% sémola de trigo durum	1,00	1,20	
100% sémola de trigo	--	0,55	
Mezcla con mínimo 50% de sémola de trigo	--	0,90	
100% harina de trigo	--	0,85	
Al huevo	--	1,20	
Con vegetales	--	1,50	
Con harina integral de trigo	--	2,00	
Con gluten, soya y otras fuentes proteicas	--	1,10	
Rellena	--	2,60	
Proteína, sobre sustancia seca, %			NTE INEN 519
100% sémola de trigo durum	12,0	--	
100% sémola de trigo	10,5	--	
Mezcla con mínimo 50 % de sémola de trigo	10,7	--	
100% harina de trigo	10,5	--	
Al huevo	12,5	--	
Con vegetales	10,0	--	
Con harina integral de trigo	10,5	--	
Con gluten, soya y otras fuentes proteicas	18,0	--	
Rellena	12,0	--	
Acidez, como ácido láctico, %	--	0,45	NTE INEN 521
Colesterol*, sobre sustancia seca, mg/kg	350	--	
* solamente para pasta con huevo			

(Continúa)

## 6.2 Requisitos microbiológicos

6.2.1 Las pastas alimenticias o fideos secos deben cumplir con los requisitos microbiológicos indicados en la tabla 2.

**TABLA 2 Requisitos microbiológicos para las Pastas alimenticias o fideos secos**

Microorganismo	n	c	m	M	Método de ensayo
Aerobios mesófilos ufc/g	3	1	$1,0 \times 10^5$	$3,0 \times 10^5$	NTE INEN 1529-5
NMP de coliformes /g	3	1	25	$1,0 \times 10^2$	NTE INEN 1529-6
NMP de coliformes fecales / g	3	0	< 3	-	NTE INEN 1529-8
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva/g	3	0	ausencia	ausencia	NTE INEN 1529-14
Recuento de Mohos y levaduras/g	3	1	$3,0 \times 10^2$	$5,0 \times 10^2$	NTE INEN 1529-10
Detección de salmonella/ 25 g	3	0	0	-	NTE INEN 1529-15

En donde:

- n número de muestras del lote que deben analizarse
- c número de muestras defectuosas que se acepta
- m límite de aceptación
- M límite de rechazo

## 6.3 Requisitos complementarios

6.3.1 *Empaque.* El producto debe empacarse en recipientes de material aprobado por la autoridad sanitaria competente que asegure su buena conservación e higiene durante su almacenamiento, transporte y expendio.

6.3.2 *Almacenamiento y transporte.* El producto debe almacenarse en lugares secos, bien ventilados y sobre paletas que garanticen una buena circulación de aire. Estas mismas condiciones deben cumplirse durante el transporte.

6.3.3 Durante el almacenamiento y transporte las pastas frescas deben mantener su cadena de frío.

## 7. INSPECCIÓN Y MUESTREO

7.1 **Toma de muestras.** El muestreo se realizará de acuerdo con la NTE INEN 255, usando un plan de muestreo simple, inspección normal y AQL = 6,5

7.2 **Aceptación o rechazo.** Se acepta o se rechaza el lote siguiendo los criterios dados por el plan de muestreo.

NOTA : Los requisitos se verificarán con los métodos de ensayo de las Normas Técnicas Ecuatorianas, en caso de que estas no existan se utilizará los métodos de la AOAC en su última edición.

(Continúa)

## 8. ROTULADO

**8.1** El rotulado de las pastas alimenticias o fideos debe cumplir con lo especificado en la NTE INEN 1 334-1y adicionalmente con la siguiente información:

- a) una declaración de que se elabora con harina fortificada;
- b) una declaración de la adición de vegetales (cuando amerite);
- c) en las pastas alimenticias o fideos frescos, se debe poner especial atención a la declaración del modo de conservación y a la fecha máxima de consumo.

**8.2** El rotulado nutricional deberá sujetarse a o establecido en la NTE INEN 1334-2.

**8.3** No podrá contener ninguna leyenda de significado ambiguo, ilustraciones o adornos que induzcan a error o engaño, ni descripción de características del producto que no se pueda comprobar.

*(Continúa)*

## APÉNDICE Z

### Z.1 DOCUMENTOS NORMATIVOS A CONSULTAR

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 255:1979	<i>Control de Calidad. Procedimientos de muestreo y tablas para la inspección por atributos.</i>
Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 518:1981	<i>Harinas de origen vegetal. Determinación de la pérdida por calentamiento.</i>
Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 519:1981	<i>Harinas de origen vegetal. Determinación de la proteína.</i>
Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 520:1981	<i>Harinas de origen vegetal. Determinación de la ceniza.</i>
Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 521:1981	<i>Harinas de origen vegetal. Determinación de la acidez titulable.</i>
Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 616:1999	<i>Harina de Trigo. Requisitos</i>
Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1 334:1999	<i>Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Requisitos.</i>
Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1 529-5:1990	<i>Control microbiológico de los alimentos. Determinación de microorganismos aeróbios mesófilos REP.</i>
Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1 529-6:1990	<i>Control microbiológico de los alimentos. Determinación de microorganismos coliformes por la técnica del número más probable.</i>
Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1 529-8:1990	<i>Control microbiológico de los alimentos. Determinación de coliformes fecales y escherichia coli.</i>
Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1 529-10:1998	<i>Control microbiológico de los alimentos. Mohos y levaduras viables. Recuento en placa por siembra en profundidad.</i>
Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1 529-14:1998	<i>Control microbiológico de los alimentos. Staphylococcus aureus. Recuento en placa de siembra por extensión en superficie.</i>
Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1 529-15:1996	<i>Control microbiológico de los alimentos. Salmonella. Método de detección.</i>

### Z.2 BASES DE ESTUDIO

- Norma Técnica Colombiana. NTC 1055 *Productos Alimenticios. Harinas, Féculas, Almidones y sus productos, Pastas Alimenticias.* Instituto Colombiano de Normas Técnicas, Bogotá, 1996
- Norma Técnica Venezolana. COVENIN 283:1994 *Pastas Alimenticias.* Caracas, 1994.

## INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

**Documento:** TITULO: PASTAS ALIMENTICIAS O FIDEOS. REQUISITOS **Código:**  
NTE INEN 1 375 **AL 02.02-402**  
Primera revisión

<b>ORIGINAL:</b> Fecha de iniciación del estudio: 19	<b>REVISIÓN:</b> Fecha de aprobación anterior por Consejo Directivo 1985-12-26 Oficialización con el Carácter de por Acuerdo No. 61 de 1986-02-04 publicado en el Registro Oficial No. 376 de 1986-02-17  Fecha de iniciación del estudio:
--	--

Fechas de consulta pública: de \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_

Subcomité Técnico: PASTAS ALIMENTICIAS  
Fecha de iniciación: 1999-04-29 Fecha de aprobación: 1999-12-01  
Integrantes del Subcomité Técnico:

### NOMBRES:

Dr. Mayra Manzo (Presidente)  
  
Ing. Freddy Erazo  
Ing. Emilio Ruiz  
Ing. Mireya de Salazar  
Ing. Nelsón Burbano  
Ing. Laura Inés Zalamea  
Tlga. Ximena Jácome  
Ing. Geovana Caza  
Ing. Isabel Muñoz  
Q. F. Luisa Ponguillo  
  
Ing. María Salazar  
Dra. Rosa Rivadeneira de León  
Sra. Martha G. De Rodríguez  
Tlga. María Dávalos (Secretaria Técnica)

### INSTITUCIÓN REPRESENTADA:

INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE -  
GUAYAQUIL  
SUMESA S.A.  
LA UNIVERSAL S.A.  
LA UNIVERSAL S.A.  
FABRICA ITALIA  
MOPASA  
INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ORIENTAL S.A.  
FIDEOS CAYAMBE, MOLINOS LA UNIÓN  
TRIBUNA DE CONSUMIDORES Y USUARIOS  
INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE -  
GUAYAQUIL  
CRINAL  
INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE - QUITO  
FIDEOS "DON VITTORIO"  
INEN - Reg. - Chimborazo

Otros trámites:

**CARÁCTER:** Se recomienda su aprobación como:

Aprobación por Consejo Directivo en sesión de  
2000-05-30 como: OBLIGATORIA

Oficializada como: Obligatoria  
Por Acuerdo Ministerial No. 2000399 de 2000-07-10  
Registro Oficial No. 122 de 2000-07-18

---

Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN - Baquerizo Moreno E8-29 y Av. 6 de Diciembre  
Casilla 17-01-3999 - Telfs: (593 2)2 501885 al 2 501891 - Fax: (593 2) 2 567815

Dirección General: E-Mail: [furresta@inen.gov.ec](mailto:furresta@inen.gov.ec)

Área Técnica de Normalización: E-Mail: [normalizacion@inen.gov.ec](mailto:normalizacion@inen.gov.ec)

Área Técnica de Certificación: E-Mail: [certificacion@inen.gov.ec](mailto:certificacion@inen.gov.ec)

Área Técnica de Verificación: E-Mail: [verificacion@inen.gov.ec](mailto:verificacion@inen.gov.ec)

Área Técnica de Servicios Tecnológicos: E-Mail: [inencati@inen.gov.ec](mailto:inencati@inen.gov.ec)

Regional Guayas: E-Mail: [inenquayas@inen.gov.ec](mailto:inenquayas@inen.gov.ec)

Regional Azuay: E-Mail: [inencuenca@inen.gov.ec](mailto:inencuenca@inen.gov.ec)

Regional Chimborazo: E-Mail: [inenriobamba@inen.gov.ec](mailto:inenriobamba@inen.gov.ec)

[URL:www.inen.gov.ec](http://www.inen.gov.ec)