

San Salvador, 19 de junio 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 le apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada MANTECA DE CERDO NSR 67.00.26:99; 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:

1º APRUEBASE la Norma Salvadoreña Recomendada MANTECA DE CERDO NSR 67.00.26:99; de acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN 28-1981

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA LA MANTECA DE CERDO

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 28-1981

1CS 67.200.10

NSR 67.00.26:99

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 aplicará a la manteca de cerdo, pero no así a la designada como manteca de cerdo refinada.

2. DEFINICIONES

2.1 Se entiende por **manteca de cerdo** la grasa fundida de los tejidos grasos, frescos, limpios y sanos del cerdo (*Sus scrofa*) en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio y apta para el consumo humano en la forma establecida por la autoridad competente reconocida por la legislación nacional. Los tejidos no comprenderán huesos, piel desprendida, piel de la cabeza, orejas, rabos, órganos, tráqueas, grandes vasos sanguíneos, restos de grasa, recortes, sedimentos, residuos de prendas o similares y estarán razonablemente exentos de tejido muscular y de sangre.

2.2 MANTECA DE CERDO SOMETIDA A TRATAMIENTO

La manteca de cerdo podrá contener manteca refinada, estearina de manteca y manteca hidrogenada siempre que se indique en la etiqueta en la forma estipulada en la Sección 5 de la presente norma.

3. REQUISITOS**3.1 CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD¹**

Densidad relativa (40°C/agua a 20°C)	0,896 - 0,904
Indice de refracción (40/n) 1,448 - 1,460 Título (°C)	32 - 45
Indice de saponificación (mg KOH/g de grasa)	
Indice de yodo (Wijs)	45 - 70
Materia insaponificable	No más de 10 g/kg

Composición (%) de ácidos grasos determinada mediante CGL:	
C<14	< 0,5
C14:0	0,5 - 2,5
C14:1	< 0,2
C15:0	< 0,1
C15:ISO	< 0,1
C16:0	20 - 32
C16:1	1,7 - 5,0
C16:ISO	< 0,1
C17:0	< 0,5
C17:1	< 0,5

¹ Las muestras cuyos ácidos grasos determinados por CGL no estén comprendidos dentro de los márgenes señalados se considerarán no conformes a la Norma. Si se estima necesario podrán emplearse criterios facultativos adicionales para confirmar que la muestra se ajusta a la Norma.

Composición (%) de ácidos grasos determinada mediante CGL:

C18:0	5,0 - 24
C18:1	35 - 62
C18:2	3,0 - 16
C18:3	< 1,5
C20:0	<1,0
C20:1	< 1,0
C20:2	< 1,0
C20:4	< 1,0
C22:0	< 0,1

3.2 CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Color:	blanca, cuando está sólida
Olor y sabor:	característicos del producto designado y exentos de olores y sabores extraños o rancios.

Índice de ácido	Como máximo 1,3 mg de KOH/g de grasa
Índice de peróxido:	Como máximo 10 miliequivalentes de oxígeno peroxidico/kg de grasa

3.3 ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.3.1 Antioxidantes

	Dosis máxima
Galato de propilo	100 mg/kg*
Hidroxitolueno butilado (BHT)	75 mg/kg*
Hidroxianisol butilado (BHA)	175 mg/kg*
Butilhidroquinona terciaria (TBHQ)	120 mg/kg*
Cualquier mezcla de galato de galato de propilo, BHA y BHT y TBHQ	200 mg/kg pero sin exceder los límites indicados en los *
Tocoferoles naturales y sintéticos	500 mg/kg
Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg, solos o mezclados 500 mg/kg, solos o mezclados
Tiodipropionato de dilaurilo	200 mg/kg

3.3.2 Antioxidantes Sinérgicos

Dosis máxima	
Acido cítrico	Limitada por BPF
Citrato de sodio	Limitada por BPF
Mezcla de citrato de isopropilo	100 mg/kg solos o mezclados
Acido fosfórico	100 mg/kg solos o mezclados
Citrato monoglicérico	100 mg/kg solos o mezclados

3.4 CONTAMINANTES

	Nivel máximo
Materia volátil a 105°	0,3 %m/m
Impurezas insolubles	0,05 %m/m
Contenido de jabón	nulo
Hierro (Fe)	1,5 mg/kg
Cobre (Cu)	1,5, mg/kg
Plomo (Pb)	0,1 mg/kg
Arsénico (As)	0, 1 mg/kg

3.5 HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Principios Generales de Higiene de los Alimentos”.

4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

5. ROTULADO O ETIQUETADO

Se aplicarán las disposiciones de la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”.

5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

5.1.1 El nombre del producto declarado en la etiqueta deberá ser: “Manteca de cerdo”.

5.1.2 Cuando estén presentes manteca refinada, estearina de manteca o manteca hidrogenada, este hecho deberá indicarse en la denominación del producto.

5.2 ETIQUETADO DE ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR¹

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor deberá ser conforme a la Sección 5.3 de las Directrices sobre Disposiciones de Etiquetado estipuladas en normas del Codex

- FIN DE LA NORMA -

^{2º} 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.

¹ Aplicable a los embalajes exteriores de un cierto número de alimentos preenvasados. 11