

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 GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES DEL CODEX NSR 67.00.17.99; 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 GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES DEL CODEX NSR 67.00.17:99 De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT

NSR CODEX STAN 19-1981

NORMA PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES DEL CODEX

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 19-1981

ICS 67.200.10

NSR 67.00.17:99

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 las grasas y aceites comestibles y mezclas de los mismos que se utilizan para consumo directo, inclusive en servicios de comidas, o como ingredientes en la elaboración de productos alimenticios. Esta norma incluye las grasas y aceites comestibles que han sido sometidos a tratamientos de modificación pero sin incluir los aceites y grasas que deben ser sometidos a dichos tratamientos para que resulten adecuados para el consumo humano.

Esta norma no se aplicará a ningún aceite ni grasa que sea objeto de una norma específica del Codex para productos y que se designe con un nombre específico estipulado en dichas normas.

2. DEFINICIONES

- 2.1 Se entiende por grasas y aceites comestibles los alimentos definidos en la Sección 1 que se componen de glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal, animal o marino. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en las grasas o aceites. Las grasas de origen animal deberán proceder de animales que estén en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio y sean aptos para el consumo humano en la forma establecida por la autoridad competente reconocida por la legislación nacional (véase Sección 3.8-Higiene).

- 2.2 Se entiende por grasas y aceites vírgenes las grasas y aceites comestibles vegetales obtenidos por procedimientos mecánicos y por aplicación únicamente de calor. Podrán haber sido purificados por lavado, sedimentación, filtración y centrifugación únicamente.

3. REQUISITOS

3.1 MATERIAS PRIMAS

Grasas y/o aceites comestibles o sus mezclas.

3.2 COLOR

Característico del producto designado.

3.3 OLOR Y SABER

Característicos del producto designado y exentos de olores y sabores extraños o rancios.

3.4 INDICE DE ACIDO

Grasas y aceites vírgenes	No más de 4 mg de KOH/g de grasa o aceite
Grasas y aceites no vírgenes	No más de 0,6 mg de KOH/g de grasa o aceite

3.5 INDICE DE PEROXIDO

No más de 10 miliequivalentes de oxígeno peroxidico/kg de grasa o aceite
--

3.6 ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.6.1 Colores

Se permite el uso de los colorantes siguientes para restablecer el color natural perdido en la elaboración o con fines de normalización del color, siempre y cuando el colorante añadido no engañe ni induzca a error al consumidor por encubrir el deterioro o la calidad inferior o por conferir al producto una apariencia de calidad superior a la que realmente tiene:

	Dosis máxima
3.6.1.1 Beta-caroteno	25 mg/kg
3.6.1.2 Extractos de bija	20 mg/kg (calculada como bixina o norbixina total)
3.6.1.3 Curcumina o cúrcuma	5 mg/kg (calculada como curcumina total)
3.6.1.4 Beta-apo-8'-carotena	25 mg/kg
3.6.1.5 Esteres metílico y/o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	25 mg/kg

3.6.2 Aromas

Se permite el uso de aromas naturales y sus equivalentes sintéticos, excepto los que se sabe representan un riesgo de toxicidad, y otros aromatizantes sintéticos aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius para restablecer el aroma natural perdido en la elaboración o con fines de normalización del aroma, siempre y cuando el aroma añadido no engañe ni induzca a error al consumidor por encubrir el deterioro o una calidad inferior o por conferir al producto una apariencia de calidad superior a la que realmente tiene.

3.6.3 Antioxidantes

	Dosis máxima	
3.6.3.1	Galato de propilo	100 mg/kg
3.6.3.2	Hidroxitolueno butilado (BHT)	75 mg/kg
3.6.3.3	Hidroxianisol butilado (BHA)	175 mg/kg
3.6.3.4	Butilhidroquinona terciaria (TBHQ)	120 mg/kg
3.6.3.5	Cualquier mezcla de galato de propilo con BHA, BHT y/o TBHQ	200 mg/kg pero sin exceder los límites indicados en 3.6.3.1 a 3.6.3.4
3.6.3.6	Tocoferoles naturales y sintéticos	500 mg/kg
3.6.3.7	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg, solos o mezclados
3.6.3.8	Estearato de ascorbilo	500 mg/kg, solos o mezclados
3.6.3.9	Tiodipropionato de dilaurilo	200 mg/kg

3.6.4 Antioxidantes sinérgicos

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

3.6.5 Antiespumante

Dimetilpolisiloxano (dimetilsilicona), solo o en combinación con dióxido de silicio	10 mg/kg
---	----------

3.6.6 Inhibidor de cristalización

Oxistearina	1 250 mg/kg
-------------	-------------

3.7 CONTAMINANTES

	Nivel máximo	
3.7.1	Materia volátil a 105°C	0,2 % m/m
3.7.2	Impurezas insolubles	0,05 % m/m
3.7.3	Contenido de jabón	0,005 % m/m
3.7.4	Hierro (Fe)	
	Aceite virgen	5 mg/kg
	Aceite no virgen	1,5 mg/kg
3.7.5	Cobre (Cu)	
	Aceite virgen	0,4 mg/kg
	Aceite no virgen	0,1 mg/kg
3.7.6	Plomo (Pb)	0,1 mg/kg
3.7.7	Arsénico (As)	0,1 mg/kg

3.8 HIGIENE

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 Higiene de los Alimentos” y la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.02.03:99 “Código Recomendado de Prácticas de Higiene para los Productos Cárnicos Elaborados de Reses y Aves”.

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 designado para el producto alimenticio, de conformidad con la definición de la Sección 2.1 de la presente norma, deberá ser tal que indique la verdadera naturaleza de la grasa o aceite y no pueda inducir a engaño al consumidor. En caso de mezclas, podrán utilizarse nombres tales como “aceite comestible” o “aceite para ensalada”, no indicativos de origen vegetal o animal, sin necesidad de calificativo adicional alguno.

5.1.2 Cuando un aceite haya sido sometido a cualquier proceso de esterificación o a un tratamiento que altere su composición de ácido graso o su consistencia, no deberá emplearse el nombre específico del aceite, a menos que se califique adecuadamente para indicar la naturaleza de la elaboración.

5.1.3 La denominación “aceite virgen” o “grasa virgen” sólo podrá emplearse para cada uno de los aceites o grasas que se ajusten a la definición de la sección 2.2 de la presente norma.

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 codex, adoptadas como normas salvadoreñas.

¹Aplicable a los embalajes exteriores de un cierto número de alimentos preservados

-FIN DE LA NORMA-