

ACUERDO N° 383.

San Salvador, 20 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 ACEITE DE SOJA COMESTIBLE NSR 67.00.18:99; 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 ACEITE DE SOJA COMESTIBLE NSR 67.00.18:99; De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT

NSR CODEX STAN 20-1981

NORMA PA RA EL ACEITE DE SOJA COMESTIBLE

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 20-1981.

ICS 67.200.20

NSR 67.00.18:99

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 al aceite de soja comestible, pero no así al aceite de soja que deba ser sometido a ulterior elaboración para que resulte adecuado para el consumo humano.

2. DEFINICIONES

El aceite de soja (sinónimo: Aceite de semilla de soja) procede de las semillas de soja (semillas de Glycine max (L.) Merr.).

3. REQUISITOS

3.1 CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD ¹

3.1.1	Densidad relativa (20° C/agua a 20° C)	0,919-0,925
3.1.2	Indice de refracción (40/n)	1,46-1,470
3.1.3	Indice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	189-195

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.

3.1.4	Índice de yodo (Wijs)	120-143
3.1.5	Materia insaponificable	No más de 15 g/kg
3.1.6	Composición (%) de ácidos grasos determinada mediante CGL:	
	C	< 14
		< 0,1
	C	14: 0
		< 0,5
	C	16: 0
		7,0 - 14
	C	16 : 1
		< 0,5
	C	18: 0
		3,0 - 5,5
	C	18: 1
		18-26
	C	18: 2
		50 - 57
	C	18: 3
		5,5 - 10
	C	20: 0
		< 0,6
	C	20: 1
		< 0,5
	C	22:0
		< 0,5
	C	24: 0
		< 0,5

3.2 CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

3.2.1	Color	:	Característico del producto designado.
3.2.2	Olor y sabor	:	Característicos del producto designado y exentos de olores y sabores extraños o rancios.
3.2.3	Índice de ácido	:	No más de 0,6 mg de KOH/g de aceite
3.2.4	Índice de peróxido	:	No más de 10 miliequivalentes de oxígeno peroxídico/kg de aceite

3.3 ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.3.1 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

3.3.1.1	Beta-caroteno	25 mg/kg
3.3.1.2	Extractos de bija	20 mg/kg (calculada como bixina o norbixina total)
3.3.1.3	Curcumina o cúrcuma	5 mg/kg (calculada como curcumina total)
3.3.1.4	Beta-apo-8'-carotenal	25 mg/kg
3.3.1.5	Esteres metílico y/o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	25 mg/kg

3.3.2 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.

3.3.3 AntioxidantesDosis máxima

3.3.3.1	Galato de propilo		100 mg/kg
3.3.3.2	Hidroxitolueno butilado (BHT)		75 mg/kg
3.3.3.3	Hidroxianisol butilado (BHA)		175 mg/kg
3.3.3.4	Cualquier mezcla de galato de propilo, BHA y BHT		200 mg/kg pero sin exceder los límites indicados en 3.3.3.1 a 3.3.3.3
3.3.3.5	Tocoferoles naturales y sintéticos		500 mg/kg
3.3.3.6	Palmitato de ascorbilo	)	500 mg/kg, solos o
3.3.3.7	Estearato de ascorbilo	)	mezclados
3.3.3.8	Tiodipropionato de dilauroilo		200 mg/kg

3.3.4 Antioxidantes sinérgicos

3.3.4.1	Acido cítrico		Limitada por BPF
3.3.4.2	Citrato de sodio		Limitada por BPF
3.3.4.3	Mezcla de citrato de isopropilo	)	100 mg/kg solos o
3.3.4.4	Acido fosfórico	)	mezclados
3.3.4.5	Citrato monoglicérico	)	

3.3.5 Antiespumante

Dimetilpolisiloxano (dimetilsilicona),
solo o en combinación con dióxido
de silicio

10 mg/kg

3.3.6 Inhibidor de cristalización

Oxistearina

1250 mg/kg

3.4 CONTAMINANTES**Nivel máximo**

3.4.1	Materia volátil a 105°C	0,2 % m/m
3.4.2	Impurezas insolubles	0,05 % m/m
3.4.3	Contenido de jabón	0,005 % m/m
3.4.4	Hierro (Fe)	1,5 mg/kg
3.4.5	Cobre (Cu)	0,1 mg/kg
3.4.6	Plomo (Pb)	0,1 mg/kg
3.4.7	Arsénico (As)	0,1 mg/kg

3.5 HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se preparen de conformidad con las Secciones pertinentes del Código Recomendado de Prácticas de Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos NSR 67.00.241:99.

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 alimento declarado en la etiqueta deberá ser: “Aceite de soja” o “Aceite de semillas de soja”.

5.1.2 Cuando el aceite de soja haya sido sometido a cualquier proceso de esterificación o a un tratamiento que altere su composición de ácidos grasos o su consistencia, no deberá emplearse el nombre “ Aceite de Soja”, ni ningún sinónimo, a no ser que se indique la naturaleza de la elaboración.

5.1.3 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, adoptadas como normas salvadoreñas.

-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).
EL MINISTRO DE ECONOMIA, MIGUEL E. LACAYO,

¹ Aplicación a los embalajes exteriores de un cierto número de alimentos preservados.