

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 ALGODON COMESTIBLE NSR 67.00.20:99; 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 Sección 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 ALGODON COMESTIBLE NSR 67.00.20:99; de acuerdo a los siguientes términos:

NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT

NSR CODEX STAN 22-1981

NORMA PARA EL ACEITE DE ALGODON COMESTIBLE

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 22-1981.

ICS 67.200.20

NSR 67.00.20:99

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: 225-6225; e-mail: info@ns.conacyt.gob.sv.

Derechos Reservados.

1. CAMPO DE APLICACION

Esta norma se aplicará al aceite de algodón comestible, pero no así al aceite de algodón que deba ser sometido a ulterior elaboración para que resulte adecuado para el consumo humano.

2. DEFINICION

El aceite de semilla de algodón procede de las semillas de varias especies cultivadas de Gossypium.

3. REQUISITOS

3.1 CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD¹

3.1.1	Densidad relativa (20°C/agua a 20°C)	0,918 - 0,926
3.1.2	Indice de refracción (40/n)	1,458 - 1,466
3.1.3	Indice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	189 - 198
3.1.4	Indice de yodo (Wijs)	99 -119
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	0,4 - 2,0
C	16 : 0	17 - 31
C	16 : 1	0,5 - 2,0
C	18 : 0	1,0 - 4,0
C	18 : 1	13 - 44
C	18 : 2	33 - 59
C	18 : 3	0,1 - 2,1
C	20 : 0	< 0,7
C	22 : 0	< 0,5
C	20 : 1	< 0,5
C	22 : 1	< 0,5
C	24 : 0	< 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.

3.2 REACCION DE HALPHEM

positiva¹

3.3 CARACTERISTICAS DE CALIDAD

3.3.1 Color: característico del producto designado.

3.3.2 Olor y sabor: característicos del producto designado y exentos de olores y sabores extraños o rancios.

3.3.3 Índice de ácido: No más de 0,6 mg. de KOH/g de aceite

3.3.4 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:

	<u>Dosis Máxima</u>
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

¹ El aceite de kapok y algunos otros aceites dan reacción positiva y las grasas de animales que se han alimentado de harina de semilla de algodón pueden dar también reacción positiva. Lotes diferentes de aceite de semilla de algodón pueden reaccionar con intensidad diferente. La hidrogenación y el calentamiento del aceite de semilla de algodón reducen la intensidad de la reacción y pueden hacerla desaparecer por completo.

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 Antioxidantes

	<u>Dosis Máxima</u>
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 **Dosis máxima**
 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)mmezclados
 3.3.4.5 Citrato monoglicérido)

3.3.5 Antiespumante

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

- 3.3.6 Inhibidor de Cristalización
 Oxiestearina 1 250 mg/kg

3.4 CONTAMINANTES

- 3.4.1 Materia volátil a 105°C **Nivel máximo**
 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 prepare 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 producto declarado en la etiqueta deberá ser: "Aceite de semillas de algodón".

- 5.1.2 Cuando el aceite de semillas algodón 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 de "aceite de algodón" ni ningún sinónimo, a no ser que se indique la naturaleza de la elaboración.

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.