

ACUERDO N° 495.

San Salvador, 11 de julio 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 HARINA Y SEMOLA DE MAIZ SIN GERMEN NSR 67.00.136.99; 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: HARINA Y SEMOLA DE MAIZ SIN GERMEN NSR 67.00.136.99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT

NSR CODEX STAN 155-1995

NORMA PARA LA HARINA Y SEMOLA DE MAIZ SIN GERMEN.

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 155-1995, Rev. 1.

ICS 67.060

NSR 67.00.136.99

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 RESERVADO

Esta norma se limita a las disposiciones esenciales relativas a la salud pública, la inocuidad de los alimentos y la protección del consumidor, a propósito de las cuales cabría esperar que los gobiernos elaborarán un reglamento. En el Anexo a la presente Norma figuran disposiciones relativas a la calidad y la composición sobre las que ha habido un acuerdo internacional y que se recomiendan encarecidamente a los comerciantes para que formen, cuando convenga, la base de contratos de compra y venta. Ese Anexo no forma sin embargo parte de la Norma, por lo que la aceptación de la Norma por parte de los gobiernos no entraña la aceptación del Anexo.

1. CAMPO DE APLICACION

- 1.1 La presente Norma se aplica a la harina y sémola de maíz sin germen destinadas al consumo humano directo, obtenida de la molienda de granos de maíz común, Zea mays L.
- 1.2 Esta Norma no se aplica a la harina de maíz entero, a las harinas finas de maíz, a la sémola de cocción rápida, a la sémola de maíz molido, a las harinas de maíz que no necesitan levadura, a las harinas de maíz enriquecido, a la sémola de maíz enriquecido, a las harinas de maíz tamizado, a los copos de maíz y a los productos de maíz obtenidos mediante proceso alcalino.

- 1.3 Esta Norma no se aplica a las harinas de maíz que se añaden en la preparación de la cerveza, ni a las harinas de maíz utilizadas para fabricar almidón y para otros usos industriales, ni a las harinas de maíz para la fabricación de piensos.

2. DEFINICIONES

- 2.1 **LA HARINA DE MAIZ SIN GERMEN** es el alimento que se obtiene de los granos de maíz, Zea mays L., totalmente maduros, sanos, sin germen, exentos de impurezas, moho, semillas de malas hierbas y otros cereales mediante un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura y se le quita el salvado y el germen.

Durante esa elaboración es posible que se separen partículas gruesas de los granos de maíz molidos, y vuelvan a molerse para mezclarlas con la materia de la que fueron separadas.

- 2.2 **LA SEMOLA DE MAIZ SIN GERMEN** es el alimento que se obtiene de los granos de maíz, Zea mays L., totalmente maduros, sanos, sin germen, exentos de impurezas, moho, semillas de malas hierbas y otros cereales mediante un proceso de molienda durante el cual se pulveriza el grano hasta que alcance un grado apropiado de finura y se le quita casi completamente el salvado y el germen.

3. REQUISITOS

- 3.1 La harina y sémola de maíz sin germen deberán ser inocuas y apropiadas para el consumo humano.

- 3.2 La harina y sémola de maíz sin germen deberán estar exentas de sabores y olores extraños y de insectos vivos.

- 3.3 La harina y sémola de maíz sin germen deberán estar exentas de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

3.4 CONTENIDO DE HUMEDAD

Contenido de humedad	15,0% m/m máximo
----------------------	------------------

Para determinados destinos, por razones de clima, duración del transporte y almacenamiento, deberían requerirse límites de humedad más bajos. Se pide a los gobiernos que acepten esta Norma que indiquen y justifiquen los requisitos vigentes en su país.

3.5 CONTAMINANTES

3.5.1 Metales Pesados

La harina y sémola de maíz sin germen deberán estar exentas de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

3.5.2 Residuos de Plaguicidas

La harina y sémola de maíz sin germen deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas para este producto.

3.5.3 Micotoxinas

La harina y sémola de maíz sin germen deberán ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos para este producto.

3.6 HIGIENE

- 3.6.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones apropiadas de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos”, y otros Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean pertinentes para este producto.

3.6.2 En la medida de lo posible, con arreglo a las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

3.6.3 Cuando se analice mediante métodos apropiados de muestreo y análisis, el producto:

- a) deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- b) deberá estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- c) No deberá contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

4.1 MUESTREO

De acuerdo con:

ISO 2170-1980 Cereales y legumbres- Muestreo de productos molidos.

ICC 130 Muestreo de productos molidos (Sémolas, harinas, harinas aglomeradas y derivados).

AOAC (1980) 10.092 Muestreo, 10.125 Productos de cereales.

AACC 64-60 Muestreo de harina, sémola y productos análogos, piensos y forrajes en sacos.

4.2 DETERMINACION DE LA HUMEDAD

De acuerdo con:

ISO 712-1985, Cereales y productos de cereales-Determinación del contenido de humedad (Método de referencia corriente). (Tipo I: horno de aire).

ICC 110/1- Determinación del contenido de humedad en cereales y productos a base de cereales (Método de referencia). (Declarado idéntico al ISO 712-1979).

5. ROTULADO O ETIQUETADO Y ENVASADO

Además de los requisitos de la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

5.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

El nombre del producto que deberá aparecer en la etiqueta será “harina de maíz sin germen” y “sémola de maíz sin germen”.

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

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre que tal marca sea claramente identificable con los documentos que acompañen al envase.

5.3 ENVASADO

5.3.1 La harina integral de maíz deberá envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto.

5.3.2 Los recipientes, incluido el material de envasado, deberán estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables.

5.3.3 Cuando el producto se envase en sacos, estos deberán estar limpios, ser resistentes, y estar bien cosidos o sellados.

ANEXO A

Las disposiciones que figuran en este Anexo no se consideran esenciales para la protección de la salud del consumidor o la inocuidad del producto sino que tienen más bien un carácter consultivo, ya que constituyen factores de calidad y criterios comunmente aplicados en el comercio para definir o describir la calidad del producto que se compra. Los comerciantes, cada uno por su cuenta, deberían determinar cuales son sus requisitos respecto de la calidad del producto. La finalidad de estas orientaciones es la de ayudar a los usuarios de normas del Codex cuando realizan sus compras en el campo internacional, por lo que no se requiere la aceptación formal de las mismas.

En los casos en que figure más de un límite de factor y/o método de análisis se recomienda encarecidamente a los usuarios que especifiquen el límite y método de análisis apropiados.

FACTOR/DESCRIPCION	LIMITE	METODO DE ANALISIS
CENIZA	MAX.: 1,0% referido al peso en seco	AOAC (1980) 14.006 (Tipo I; 550°C a peso constante)
PROTEINA (N X 6,25)	MIN.: 7,0% referido al peso en seco	Método ICC 105/1 para determinación de la proteína cruda en cereales y productos a base de cereales para alimentos y piensos (Tipo I) catalizador selenio/cobre -o- ISO 1871(1975)
GRASA BRUTA	MAX.: 2,25% referido al peso en seco	AOAC (1980) 14.067, 7.056 Grasa bruta o extracto de éter (anhídrido) (Tipo I)

FACTOR/DESCRIPCION	LIMITE	METODO DE ANALISIS
GRANULOSIDAD		AOAC (1980) 10.128-10.129
· harina de maíz sin germen	El 95% o más deberá pasar por un tamiz de 0,85 mm; -Y- El 45% o más deberá pasar por un tamiz de 0,71 mm; -Y- El 25% o menos deberá pasar por un tamiz de 0,210 mm	(Método del Tipo I con especificaciones de tamizado como en los tamices de ensayo ISO 3310/1-1982)
· sémola de maíz sin germen	El 95% o más deberá pasar por un tamiz de 2,00 mm; -Y-El 20% o menos deberá pasar por un tamiz de 0,71 mm -Y- El 20% o menos deberá pasar por un tamiz de 0,71 mm.	AOAC (1980) 10.128-10.129 (Método del Tipo I con especificaciones de tamizado como en los tamices de ensayo ISO 3310/1-1982)

- FIN DE LA NORMA -

2° 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). MINISTRO. MIGUEL E. LACAYO.