

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 DE MIJO PERLA NSR 67.00.151.99; 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: HARINA DE MIJO PERLA NSR 67.00.151.99. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN 170-1995

NORMA PARA LA HARINA DE MIJO PERLA

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 170- 1995, Rev. 1.

ICS 67.060

NSR 67.00.151:99

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.

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 destinada al consumo humano directo, elaborada con mijo perla, *Pennisetum americanum* L. de las variedades senegalesas “souna” y “sanio”.

1.2 Esta Norma no se aplica a la sémola o a los granos gruesos obtenidos del mijo perla.

2. DEFINICION

Por harina se entiende el producto elaborado con granos de mijo perla (*Pennisetum americanum* L.) por medio de un procedimiento de molienda industrial en el que se separa gran parte del salvado y el endosperma se reduce a un polvo suficientemente fino.

3. REQUISITOS

3.1 La harina de mijo perla deberá ser inocua y apropiada para el consumo humano.

3.2 La harina de mijo perla deberá estar exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos.

3.3 La harina de mijo perla deberá estar exenta 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	13,0% 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 de mijo perla deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

3.5.2 Residuos de plaguicidas

La harina de mijo perla deberá 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 de mijo perla deberá 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 los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Código de Prácticas Recomendado de 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:

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- 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**

Instrucciones para el muestreo primario, de acuerdo con ISO 2170-1980 (Cereales y legumbres) o el Método ICC de muestreo No. 101-1960 (Muestreo de productos molidos)

El tamaño de la muestra que deberá tomarse de lotes homogéneos deberá ajustarse a lo establecido en la Tabla 3 del Documento “Instrucciones sobre procedimiento de muestreo del Codex (CX/MAS 1-1987, Apéndice V).

Para todas las operaciones de determinación, la muestra de laboratorio deberá prepararse conforme al documento “Plan de variables para la proporción de defectuosos (CX/MAS 1-1987, Apéndice IV).

Para todas las operaciones de determinación, a excepción del tamaño de partícula de la harina, el análisis deberá realizarse en una “muestra a granel mezclada”.

Para verificar el tamaño de partícula de la harina, tal como se declara en la etiqueta, las operaciones de determinación en las remesas de productos Preenvasados deberán hacerse en cada uno de los envases.

4.2 DETERMINACION DE LA HUMEDAD (METODO DEL TIPO I)

Conforme al Método ICC Estandar No. 109.

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 mijo perla”.

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 de mijo perla 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, éstos 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 comúnmente aplicados en el comercio para definir o describir la calidad del producto que se compra. Los comerciantes, cada uno por su cuenta, deberían determinar cuáles 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
TAMAÑO DE LAS PARTICULAS • harina fina • harina media	MIN.: El 100% deberá pasar a través de un tamiz de 0,5 mm MIN.: El 100% deberá pasar a través de un tamiz de 0,5 mm	No se ha definido ningún método
CENIZA	LIMITES: de 0,8 a 1,0% referido al producto seco	Norma ISO 2171-1980 (Método del Tipo I)
PROTEINA (N x 5,7)	MIN.: 8,0% referido al producto seco	AOAC Método XIV (1984), 14.026 (Método del Tipo I)
GRASA	MAX.: 5,0% referido al producto seco	AOAC Método XIV (1984) 14.066, 7.062 (Método del Tipo I)
FIBRA BRUTA	MAX.: 1,5 m/m referido al producto seco	Norma ISO 5498 (1981) (Método del Tipo I)
COLOR	LIMITES: de 18 a 30 unidades Kent-Jones	Kent-Jones and Martin (Kent-Jones et al., 1956)
ADITIVOS ALIMENTARIOS	De conformidad con la legislación del país en que se vende el producto.	No se ha definido ningún método

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