

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: **PRODUCTOS PROTEINICOS VEGETALES (PPV)** NSR 67. 00. 155. 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: **PRODUCTOS PROTEINICOS VEGETALES (PPV) NSR 67.00.155.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN 174-1989

NORMA PARA PRODUCTOS PROTEINICOS VEGETALES (PPV)

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 174-1989

ICS 67.67.040

NSR 67.00.155:99

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

La presente norma se aplica a los productos proteínicos vegetales (PPV) destinados a utilizarse en alimentos y que se preparan mediante diversos procesos de separación y extracción de proteínas unicelulares. Los PPV se fabrican para utilizarlos en alimentos que requieren ulterior preparación, y en la industria de elaboración de alimentos. La presente norma no se aplica a ningún producto proteínico vegetal regulado por una determinada norma del Codex, para productos en la que se haya establecido un nombre específico.

2. DEFINICION

Los PPV a que se aplica esta norma son productos alimenticios obtenidos de materias vegetales mediante la reducción o eliminación de algunos de los principales constituyentes no proteínicos (agua, aceite, almidón, otros carbohidratos), de manera que se obtiene un contenido en proteínas (N x 6,25) del 40 por ciento o más. El contenido de proteínas se calcula sobre la base del peso en seco, con exclusión de vitaminas y minerales añadidos.

3. REQUISITOS

3.1 MATERIAS PRIMAS

Semillas limpias, en buen estado, maduras, secas, y esencialmente exentas de materias extrañas de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, o PPV de menor contenido proteínico pero que satisfagan las especificaciones contenidas en esta norma.

- 3.2 Los PPV se ajustarán a los requisitos de composición que se indican a continuación salvo en lo que respecta a determinados requisitos, que podrán variar en tipos específicos de PPV.

3.2.1 Contenido de humedad

El contenido de humedad será suficientemente bajo como para asegurar la estabilidad microbiológica de conformidad con las condiciones de almacenamiento recomendadas.

3.2.2 Proteínas crudas (N x 6,25)

No deberán ser menos del 40 por ciento sobre la base del peso en seco, excluidas las vitaminas, minerales, aminoácidos y aditivos alimentarios.

3.2.3 Ceniza

La cantidad de ceniza que se obtenga mediante incineración no deberá exceder del 10 por ciento referido al peso en seco.

3.2.4 Grasa

El contenido de grasa residual deberá ser compatible con las buenas prácticas de fabricación.

3.2.5 Fibra cruda

Cuando se trata de productos no regulados por una norma específica para el producto, el contenido de fibra cruda no deberá exceder del 10 por ciento referido al peso en seco.

3.3 INGREDIENTES FACULTATIVOS

- a) Carbohidratos, incluidos los azúcares
- b) grasas y aceites comestibles
- c) otros productos proteínicos
- d) vitaminas y minerales
- e) sal
- f) hierbas aromáticas y especias

3.4 FACTORES NUTRICIONALES

La elaboración deberá controlarse cuidadosamente y ser suficientemente minuciosa para garantizar un aroma y sabor agradable óptimos, así como para controlar factores antinutricionales tales como inhibidores de tripsina, hemaglutininas, glucosinolatos, etc., de acuerdo con el uso a que se destinan. Cuando sea necesario controlar la actividad de los inhibidores de tripsina en un alimento, se deberá definir el máximo nivel permisible tomando como base el estado del producto terminado. Algunos PPV se elaboran en condiciones de baja temperatura para evitar la pérdida de solubilidad proteínica o de actividad enzimática. Estos PPV para fines especiales deberán ser analizados para estimar el valor nutritivo de las proteínas después de someterlos a un tratamiento térmico apropiado. La elaboración no debe ser tan intensa que menoscabe notablemente el valor nutritivo.

3.5 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Durante la manufactura de los PPV se podrán utilizar las siguientes clases de coadyuvantes de elaboración, según aparecen registrados en el inventario consultivo de la Comisión del Codex Alimentarius:

Reguladores de la acidez
Agentes antiespumantes
Agentes solidificantes
Preparaciones de enzima
Disolventes para extracción
Agentes antiestáticos
Agentes para el tratamiento de harinas
Agentes para el control de la viscosidad

3.6 CONTAMINANTES

Los PPV no deberán contener metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

3.7 HIGIENE

3.7.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con las secciones y la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.155:99 “Código Recomendado de Principios Generales de Higiene de los Alimentos”.

3.7.2 En la medida compatible con las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

3.7.3 Cuando se analice el producto con métodos adecuados de muestreo y examen, dicho producto:

- a) deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- b) no deberá contener sustancias que procedan de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- c) no deberá contener otras sustancias tóxicas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

4. METODOS DE MUESTREO Y ANALISIS

Véase Volumen 13 del Codex Alimentarius.

5. ROTULADO O ETIQUETADO

Además de las disposiciones 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 ALIMENTO

5.1.1 El nombre del alimento a declararse en la etiqueta deberá ser; “Producto proteínico de....”, llenando el espacio en blanco con el nombre de la fuente específica de las proteínas vegetales, v. gr. maní, semilla de algodón, colza.

5.1.2 El contenido proteínico del PPV deberá declararse por referencia al peso en seco.

5.1.3 El nombre podrá incluir un término que describa con precisión la forma física del producto, v. gr. “gránulos” o “fragmentos”.

5.1.4 Cuando se someta el PPV a un proceso de texturización, el nombre del producto podrá incluir un calificativo apropiado, como “texturizado” o “estructurado”.

5.2 LISTA DE INGREDIENTES

En la etiqueta se declarará la lista completa de los ingredientes en orden decreciente de proporciones, excepto que, cuando se hayan añadido vitaminas y minerales, estos ingredientes se indicarán como grupos separados de vitaminas y minerales, respectivamente, sin que dentro de tales grupos sea necesaria su enumeración en orden decreciente de proporciones.

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

La información sobre los envases no destinados a la venta al por menor figurará o bien en los envases o en los documentos que los acompañan, salvo que el nombre del producto, el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable con los documentos que lo acompañen.

5.4 ENVASADO

Los PPV se envasarán en recipientes higiénicos apropiados que mantengan el producto en condiciones higiénicas y al abrigo de la humedad durante su almacenamiento y transporte.

- 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.