

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 COLZA COMESTIBLE POBRE EN ACIDO ERUCICO NSR 67.00.105.99; 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 24 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: ACEITE DE COLZA COMESTIBLE POBRE EN ACIDO ERUCICO NSR 67.00.105.99. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN 123-1981

NORMA PARA EL ACEITE DE COLZA COMESTIBLE POBRE EN ACIDO ERUCICO

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 123-1981

ICS 67.200.20

NSR 67.00.105.99

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 colza comestible pobre en ácido erúico, pero no así al aceite de colza pobre en ácido erúico que deba ser sometido a ulterior elaboración para que resulte adecuado para el consumo humano.

2. DESCRIPCION

El aceite de colza comestible pobre en ácido erúico (sinónimo: aceite de nabina o de navilla) se obtiene de variedades de semillas oleaginosas pobres en ácido erúico de las especies Brassica napus L. y Brassica campestris L.

3. REQUISITOS**3.1 CARACTERÍSTICAS DE IDENTIDAD¹**

3.1.1	Densidad relativa (20°C/agua a 20°C)	0,914 - 0,920
3.1.2	Índice de refracción (n_D^{20})	1,465 - 1,467
3.1.3	Índice de saponificación (mgKOH/g de aceite)	182 - 193
3.1.4	Índice de yodo (Wijs)	110 - 126
3.1.5	Índice de Crismer	67 - 70
3.1.6	Materia insaponificable	No más de 20 g/kg
3.1.7	Brassicaesterol	No menos del 5% de esteroides totales
3.1.8	Ácido erúico	No más del 5% (m/m) de ácidos grasos

3.1.9 Composición (%) de ácidos grasos determinada mediante CGL:

C < 14	< 0,2
C 16 : 0	2,5 - 6,0
C 16 : 1	< 0,6
C 18 : 0	0,8 - 2,5
C 18 : 1	50 - 66
C 18 : 2	18 - 28
C 18 : 3	6 - 14
C 20 : 0	0,1 - 1,2
C 20 : 1	0,1 - 4,3
C 22 : 0	< 0,6
C 22 : 1	< 5,0
C 24 : 0	< 0,2
C 24 : 1	< 0,2

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 peroxidado/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:

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.

		<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	5mg/kg (calculada como curcumina total)
3.3.1.4	Beta-apo-8'-carotenal	25mg/kg
3.3.1.5	Esteres metílico y/o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	25mg/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	Antioxidantes	
		<u>Dosis máxima</u>
3.3.3.1	Galato de propilo	100 mg/kg
3.3.3.2	Hidroxitolueno butilado (BHT)	75mg/kg
3.3.3.3	Hidroxianisol butilado (BHA)	175mg/kg
3.3.3.4	Butilhidroquinona terciaria (TBHQ)	120mg/kg
3.3.3.5	Cualquier mezcla de galato de propilo BHA, BHT y TBHQ	200 mg/kg, pero sin exceder los límites indicados en 3.3.3.1. a 3.3.3.4
3.3.3.6	Tocoferoles naturales y sintéticos	500mg/kg
3.3.3.7	Palmitato de ascorbilo)	500-mg/kg solos o mezclados
3.3.3.8	Estearato de ascorbilo)	
3.3.3.9	Tiodipropionato de dilauroilo	200mg/kg
3.3.4	Antioxidantes sinérgicos	
		<u>Dosis máxima</u>
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)	100mg/kg, solos o mezclados
3.3.4.4	Acido Fosfórico)	
3.3.4.5	Citrato monoglicérico)	
3.3.5	Antiespumante	
		<u>Dosis máxima</u>
Dimetipolisiloxano (dimetilsilicona) solo o en combinación con dióxido de silicio		10mg/kg
3.3.6	Inhibitor de cristalización	
Oxiestearina		1250mg/kg

3.4 CONTAMINANTESNivel máximo

3.4.1	Materia volátil a 105°C	0,2m/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)	1,5mg/kg
3.4.5	Cobre (Cu)	0,1mg/kg
3.4.6	Plomo (Pb)	0,1mg/kg
3.4.7	Arsénico (As)	0,1mg/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 de los 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 General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (NSO 67.10.01:98)

5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

5.1.1 El nombre del alimento declarado en la etiqueta deberá ser: “Aceite de colza pobre en ácido erúxico, “aceite de nabina o de navilla pobre en ácido erúxico”.

5.1.2 Cuando el aceite de colza pobre en ácido erúxico 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 colza” 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.

¹ Aplicable a los embalajes exteriores de un cierto número de Alimentos preenvasados.

- 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.