

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 apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada **ACEITE DE PALMA COMESTIBLE NSR 67.00.107.99**; 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 **ACEITE DE PALMA COMESTIBLE NSR 67.00.107.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA SALVADOREÑA

NSR CODEX STAN 125-1981

CONACYT

NORMA PARA EL ACEITE DE PALMA COMESTIBLE

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

125-1981

ICS 67.200.20

NSR 67.00.107:99

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 palma comestible (aceite rojo y aceite decolorado de palma comestible), pero no así al aceite de palma (aceite rojo y aceite decolorado de palma) que deba ser sometido a ulterior elaboración para que resulte adecuado para el consumo humano.

2. DEFINICION

El aceite de palma se obtiene del mesocarpio carnoso de la fruta de la palma de aceite (*Elaeis guineensis*) e incluye el aceite rojo de palma comestible y el aceite decolorado de palma comestible.

3. REQUISITOS**3.1 CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD¹**

3.1.1	Densidad relativa (50°C/agua a 20°C)	0,891 - 0,899
3.1.2	Indice de refracción (N50)	1,449 - 1,455
3.1.3	Indice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	190 - 209
3.1.4	Indice de yodo (Wijs)	50.55

3.1.5 Materia insaponificable No más de 12 g/kg

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

C	12 : 0	< 0,4
C	14 : 0	< 0,5 - 20
C	16 : 0	41 - 47
C	16 : 1	< 0,6
C	18 : 0	3,5 - 6,0
C	18 : 1	36 - 44
C	18 : 2	6,5 - 12,0
C	18 : 3	< 0,5 -
C	20 : 0	< 1,0

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:

Aceite virgen	No más de 10 mg de KOH/g de aceite
Aceite no virgen	No más de 0,6 mg de KOH/g de aceite

3.2.4 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 de 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:

Dosis máxima

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	2,5 mg/kg
3.3.1.5	Esteres metílico y/o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	25 mg/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		
3.3.3.1	Galato de propilo		<u>Dosis máxima</u> 100 mg/kg
3.3.3.2	Hidroxitolueno butilado (BHT)		<u>Dosis máxima</u> 75 mg/kg
3.3.3.3	Hidroxianisol butilado (BHA)		175 mg/kg
3.3.3.4	Butilhidroquinana terciaria (TBHQ)		120 mg/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. - 3.3.3.4
3.3.3.6	Tocoferoles naturales y sintéticos		500 mg/kg
3.3.3.7	Palmitato de ascorbilo		500 mg/kg solos o mezclados
3.3.3.8	Estearato de ascorbilo		500 mg/kg solos o mezclados
3.3.3.9	Tiodipropionato de dilaurilo		200 mg/kg
3.3.4	Antioxidantes Sinérgicos		
3.3.4.1	Acido cítrico		<u>Dosis máxima</u> 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 mezclados
3.3.4.4	Acido fosfórico	)	
3.3.4.5	Citrato monoglicérico	)	
3.3.5	Antiespumante Dimetilpolisiloxano (dimetilsilicona), solo o en combinación con dióxido de silicio		10 mg/kg
3.4	CONTAMINANTES		
3.4.1	Materia volátil a 105 °C		<u>Nivel máximo</u> 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) Aceite virgen 5 mg/kg Aceite no virgen 1,5 mg/kg		
3.4.5	Cobre (Cu) Aceite virgen 0,4 mg/kg Aceite no virgen 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 de los “Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos” NSR 67.00.241:99.		
4.	MÉTODOS DE ANÁLISIS 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 palma”, “aceite rojo de palma” o “aceite decolorado de palma”.		
5.1.2	Cuando el aceite de palma 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 palma” ni ningún sinónimo, a no ser que se indique la naturaleza de la elaboración.		
5.2	ETIQUETADO EN 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.

Aplicable a los embalajes exteriores de un cierto número de alimentos preenvasados