

ACUERDO N° 598.

San Salvador, 14 de agosto 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 apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada: **PRIMEROS JUGOS NSR 67.00.28.99**; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número CUATRO, del Acta Número DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO, de la Sesión celebrada el quince de diciembre 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: **PRIMEROS JUGOS NSR 67.00.28.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN 30-1981

NORMA PARA PRIMEROS JUGOS

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 30-1981

ICS 67.160.20

NSR 67.00.28:99

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

NORMA SALVADOREÑA

NSR 67.00.28:99

1. CAMPO DE APLICACION

Esta norma se aplicará a los primeros jugos, pero no a los primeros jugos refinados así designados.

2 DEFINICION

Se entiende por **primeros jugos** (sinónimo: Oleo Stock) el producto que se obtiene fundiendo mediante suave calentamiento la grasa fresca del corazón, membranas, riñones y mesenterio de animales bovinos (*Bos taurus*) en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio y aptos para el consumo humano en la forma establecida por la autoridad competente reconocida por la legislación nacional. La materia prima no deberá contener grasa de recortes.

3. REQUISITOS

3.1 CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD¹

3.1.1 Densidad relativa (40°C/agua a 20°C)	0,893 - 0,898
3.1.2 Índice de refracción (40/n)	1,448 - 1,460
3.1.3 Título (°C)	42,5 - 47
3.1.4 Índice de saponificación (mg KOH/g de grasa)	190-200
3.1.5 Índice de yodo (Wijs)	32 - 47
3.1.6 Materia insaponificable	No más de 10 g/kg

3.1.7 Composición (%) de ácidos grasos determinada mediante CGL:	
C <14	<2,5
C 14:0	1,4 - 7,8
C 14: ISO	<0,3
C 14:1	0,5 - 1,5
C 15:0	0,5 - 1,0
C 15: ISO	<1,5
C 15: ANTI ISO	<1,5
C 16:0	17 - 37
C 16:1	0,7 - 8,8
C 16:2	<1,0
C 16: ISO	<0,5
C 17:0	0,5 - 2,0
C 17:1	<1,0
C 17: ISO	<1,5
C 17: ANTI ISO	<1,5
C 18:0	6,0 - 40
C 18:1	26 - 50
C 18:2	0,5 - 5,0
C 18:3	<2,5
C 20:0	<0,5
C 20:1	<0,5
C 20:4	<0,5

3.2 CARACTERISTICAS DE CALIDAD

3.2.1 COLOR:	blanca cremoso a amarillo pálido
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:	Como máximo 2 mg de KOH/g de grasa
3.2.4 Índice de peróxido	Como máximo 10 miliequivalentes de oxígeno peroxídico/kg de grasa

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.

3.3 ADITIVOS ALIMENTARIOS**3.3.1 Antioxydantes**

	Dosis máxima
3.3.1.1 Galato de propilo	100 mg/kg
3.3.1.2 Hidroxitolueno butilado (BHT)	75 mg/kg
3.3.1.3 Hidroxianisol butilado (BHA)	175 mg/kg
3.3.1.4 Cualquier mezcla de Galato de Galato de propilo, BHA y BHT	200 mg/kg, pero sin exceder los límites indicados en 3.3.1.1 a 3.3.1.3
3.3.1.5 Tocoferoles naturales y sintéticos	500 mg/kg
3.3.1.6 Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg, solos o mezclados
3.3.1.7 Estearato de ascorbilo	500 mg/kg, solos o mezclados
3.3.1.8 Tiodipropionato de dilaurilo	200 mg/kg

3.3.2 Antioxidantes sinérgicos

	Dosis máxima
3.3.2.1 Acido cítrico	Limitada por BPF
3.3.2.2 Citrato de sodio	Limitada por BPF
3.3.2.3 Mezcla de citrato de isopropilo	100 mg/kg solos o mezclados
3.3.2.4 Acido fosfórico	100 mg/kg solos o mezclados
3.3.2.5 Citrato monoglicérido	100 mg/kg solos o mezclados

3.4 CONTAMINANTES

3.4.1 Nivel máximo	
3.4.2 Materia volátil a 105°C	0,3% m/m
3.4.3 impurezas insolubles	0,05% m/m
3.4.4 Contenido de jabón	nulo
3.4.5 Hierro (Fe)	1,5 mg/kg
3.4.6 Cobre (Cu)	0,4 mg/kg
3.4.7 Plomo (Pb)	0,1 mg/kg
3.4.8 Arsénico (As)	0,1 mg/kg

3.5 HIGIENE

Se recomienda que los productos a que se refieren disposiciones de esta norma se preparen y manipulan de conformidad con la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Principios Generales de Higiene de los Alimentos”.

4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

5. ROTULADO O ETIQUETADO

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

5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

El nombre del producto declarado en la etiqueta deberá ser: “Primeros jugos” u “Oleo Stock”.

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 3.4.4 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 DE ECONOMIA.

¹ Aplicable a los embalajes exteriores de un cierto número de alimento preenvasado.