

ACUERDO N° 599.

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: **SEBO COMESTIBLE NSR 67.00.29.99**; 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: **SEBO COMESTIBLE NSR 67.00.29.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN 31-1981

NORMA PARA SEBO COMESTIBLE

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 31-1981

ICS 67.200

NSR 67.00.29:99

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 sebo comestible, pero no al sebo comestible refinado así designados.

2 DEFINICIONES

Se entiende por sebo comestible (sinónimo: Dripping) el producto obtenido por la fusión de tejidos grasos, limpios y sanos (incluyendo las grasas de recortes) y de músculos y huesos conexos, de animales bovinos (*Bos taurus*) y/o corderos (*Ovis aries*) 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.

2.2 SEBO COMESTIBLE SOMETIDO A TRATAMIENTO

El sebo comestible podrá contener sebo comestible refinado siempre que se indique en la etiqueta en la forma que se estipula en la Sección 5 de esta norma.

3. REQUISITOS**3.1 CARACTERÍSTICAS DE IDENTIDAD¹**

3.1.1 Densidad relativa (40°C/agua a 20°C)	0,893 - 0,904
3.1.2 Índice de refracción (n_D⁴⁰)	1,448 - 1,460
3.1.3 Título (°C)	40 - 49
3.1.4 Índice de saponificación (mg KOH/g de grasa)	
3.1.5 Índice de yodo (Wijs)	32 - 50
3.1.6 Materia insaponificable	No más de 12 g/kg

3.1.7 Composición (%) de ácidos grasos determinada mediante CGL:	
3.1.7.1 C <14	<2,5
3.1.7.2 C 14:0	1,4 - 7,8
3.1.7.3 C 14: ISO	<0,3
3.1.7.4 C 14:1	0,5 - 1,5
3.1.7.5 C 15:0	0,5 - 1,0
3.1.7.6 C 15: ISO	<1,5
3.1.7.7 C 15: ANTI ISO	<1,5
3.1.7.8 C 16:0	17 - 37
3.1.7.9 C 16:1	0,7 - 8,8
3.1.7.10 C 16:2	<1,0
3.1.7.11 C 16: ISO	<0,5
3.1.7.12 C 17:0	0,5 - 2,0
3.1.7.13 C 17:1	<1,0
3.1.7.14 C 17: ISO	<1,5
3.1.7.15 C 17: ANTI ISO	<1,5
3.1.7.16 C 18:0	6,0 - 40
3.1.7.17 C 18:1	26 - 50
3.1.7.18 C 18:2	0,5 - 5,0
3.1.7.19 C 18:3	<2,5
3.1.7.20 C 20:0	<0,5
3.1.7.21 C 20:1	<0,5
3.1.7.22 C 20:4	<0,5

3.2 CARACTERÍSTICAS 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 2,5 mg de KOH/g de grasa
3.2.4 Índice de peróxido	Como máximo 16 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 limites 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 monoglicérico	100 mg/kg solos o mezclados

3.4 CONTAMINANTES

	Nivel máximo
3.4.1 Materia volátil a 105°C	0,3% m/m
3.4.2 impurezas insolubles	00,5% m/m
3.4.3 Contenido de jabón	0,005 m/m
3.4.4 Hierro (Fe)	1,5 mg/kg
3.4.5 Cobre (Cu)	0,4 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 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 aplicarán las siguientes disposiciones:

5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO**5.1.1** El nombre del producto declarado en la etiqueta deberá ser: “Sebo Comestible”.**5.1.2** Todos los productos designados “sebo de vaca” deberán obtenerse exclusivamente a partir de grasa de bovinos, y todos los productos designados con el nombre de “sebo de cordero” deberán obtenerse exclusivamente de grasa de cordero.**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 las 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 alimentos preenvasados.