

ORGANO EJECUTIVO

MINISTERIO DE ECONOMÍA RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO N° 758

San Salvador, 13 de septiembre 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: **HELADOS COMESTIBLES Y MEZCLAS DE HELADOS NSR 67.00.118.99**; 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: **HELADOS COMESTIBLES Y MEZCLAS DE HELADOS NSR 67.00.118.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN 137-1981

NORMA PARA HELADOS COMESTIBLES Y MEZCLAS DE HELADOS

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 137-1981

ICS 67.100.40

NSR 67.00.118:99

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 67.00.118:99

1. CAMPO DE APLICACION

Esta norma se aplica a los helados comestibles listos para el consumo y las mezclas de helados en forma líquida o pulverizada. Se aplica, también a la parte de helado comestible de alimentos que contienen helados comestibles.

2. DEFINICIONES

2. DEFINICIONES:**2.1 DEFINICIONES DE LOS PRODUCTOS**

- 2.1.1** Se entiende por helados comestibles los productos edulcorados obtenidos, bien sea a partir de una emulsión de grasa y proteínas, con la adición de otros ingredientes y sustancias, o bien a partir de una mezcla de agua, azúcares y otros ingredientes y sustancias, que han sido tratados por congelación, y que se destinan al almacenamiento, venta y consumo humano en estado de congelación o congelación parcial.
- 2.1.2** Se entiende por mezclas de helados los productos en forma líquida o en forma de polvo que se destina a la preparación de helados comestibles.

3. REQUISITOS**3.1 HELADOS COMESTIBLES**

- 3.1.1** El Grupo 1 comprende productos edulcorados, fabricados únicamente con grasas de leche y proteínas de leche (equivalente de leche entera), y con uno o varios de los ingredientes permitidos en las secciones 3.4.3 a 3.4.8.
- 3.1.2** El Grupo 2 comprende productos edulcorados, fabricados con grasa de leche cualquier tipo de tipo de proteína, no solo proteínas de leche, y con uno o varios de los ingredientes permitidos en las secciones 3.4.4 a 3.4.8.
- 3.1.3** El Grupo 3 comprende productos edulcorados, fabricados con cualquier tipo de grasa, no sólo grasa de leche, y proteínas de leche únicamente, y con uno o varios de los ingredientes permitidos en las secciones 3.4.4. a 3.4.8.
- 3.1.4** El Grupo 4 comprende productos edulcorados, fabricados con cualquier tipo de grasa, no sólo grasa de leche, y cualquier tipo de proteína, no sólo proteína de leche, y con uno o varios de los ingredientes permitidos en las secciones 3.4.4 a 3.4.8.
- 3.1.5** El Grupo 5 comprende productos edulcorados, fabricados con ingredientes permitidos en las secciones 3.4.4 a 3.4.8, y aditivos alimentarios permitidos en la sección 4, con adición marginal de los ingredientes permitidos en las secciones 3.4.1 a 3.4.3
- 3.1.6** El Grupo 6 comprende productos edulcorados, fabricados con ingredientes permitidos en las secciones 3.4.4 a 3.4.8, y aditivos alimentarios permitidos en la sección 3.5, excepto que no contienen grasas ni proteínas, aparte de los componentes naturales de los ingredientes o aditivos alimentarios permitidos.

3.2 MEZCLAS DE HELADOS

- 3.2.1** Se entiende por mezcla de helado el producto líquido que contiene todos los ingredientes necesarios en las cantidades adecuadas, de modo que, al congelarlo, da un producto alimenticio final que se ajusta a una de las definiciones que figuran en las secciones 3.1.1 a 3.1.5
- 3.2.2** Se entiende por mezcla de helados concentrada el producto líquido concentrado que, después de añadir la cantidad prescrita de agua, da como resultado un producto que se ajusta a la definición que figura en la sección 3.2.1.
- 3.2.3** Se entiende por mezcla de helados deshidratada el producto seco con un contenido de humedad igual o inferior al 4% que, después de añadir una cantidad prescrita de agua de un producto que se ajusta a la definición que figura en la sección 3.1.

3.4 INGREDIENTES AUTORIZADOS

- 3.4.1** Leche, constituyentes derivados de leche y productos lácteos: frescos, concentrados, deshidratados, fermentados, reconstituidos o recombinados.
- 3.4.2** Grasa y aceites comestibles distintos de los derivados de la leche.
- 3.4.3** Proteínas comestibles distintas derivadas de la leche.
- 3.4.4** Azúcares: para los fines de esta norma, significa los azúcares para los cuales han sido elaboradas normas por la Comisión del Codex Alimentarius.
- 3.4.5** Agua: el agua tendrá que ser potable. Las normas relativas a la potabilidad no serán menos estrictas que las de las "Normas Internacionales para el Agua Potable" de la OMS, que figuran en la última edición.
- 3.4.6** Huevos y productos de huevo pasterizados o productos de huevo que hayan sido sometidos a un tratamiento térmico, equivalente.

3 Composición de los grupos de helados comestibles (excluidos los revestimientos que no sean helados). Las cifras se refieren al % $\pm$ 1/m mínimo, a menos que se indique otra cosa.

Grupo de Producto ¹		1			2		3			4			5			6	
Subgrupo		1	2	3	1	2	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2
Grasa, proteínas y otros requisitos		grasa de leche			Grasa de leche		grasa de leche y/u otras grasas proteínas de leche			grasa de leche y/u otras grasas proteínas de leche y/u otras proteínas			adición marginal de grasa de leche y/u otras grasas adición marginal de proteínas de leche marginal y/u otras proteínas			Únicamente las grasas y proteínas que sean componentes naturales de los ingredientes o aditivos permitidos	
Composición		proteínas de leche			proteínas de leche y/u otras proteínas												
Si n Ar om ati zar	Sólidos totales *	30	28	26	30	26	30	30	20	30	30	20				15	10
	Grasa de leche	8	2,5	<2,5	8	<2,5											
	Grasa, incluida grasa de leche, si la hay						8	5	<5	8	5	<5					
	Proteínas de leche (equivalente de leche entera)	2,5	2,5	2,5			2,5	2,5	<2,5								
	Proteínas, incluidas proteínas de leche, si la hay				2,5	2,5				2,5	2,5	<2,5					
Si se declara huevo: Sólidos de yema de huevo		1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4					
A R O M A T I Z A D O S	Si se menciona en el nombre del producto frutas o cualquier otro aromatizante a granel, la cantidad de estas adiciones deberá estar regulada por las BPF y por lo establecido en 7.1.3. Entonces se aplican los siguientes requisitos al producto final																
	Sólidos totales	28	26	24	28	24	28	28	20	28	28	20	10	10	10		
	Grasa de leche	7	2,2	<2,2	7	<2,2							<2,5				
	Grasa, incluida grasa de leche, si la hay						7	4	<4	7	4	<4		<2,5			
	Proteínas de leche (equivalente de leche entera)	2,2	2,2	<2,2			2,2	2,2	<2,2				<2,5				
	Proteínas, incluida proteínas de leche, si la hay				2,2	2,2				2,2	2,2	<2,2			<2,5		
Peso por volumen (g/l)		475	475	475	475	475	475	475	475	475	475	475	475	475	475	475	475

¹ Los productos incluidos en cada grupo podrán contener otros ingredientes permitidos en las secciones 3.4.4 a 3.4.8 y los aditivos alimentarios especificados en la sección 3.5.

3.4.7 Frutas y productos derivados de ellas.

3.4.8 Alimentos e ingredientes alimentarios, destinados a conferir un aroma, sabor o textura, por ejemplo: café, jengibre, cacao, miel, nueces, licores, sal (cloruro sódico).

3.5. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.5.1 Colores

Los colores enumerados en las secciones 3.5.1.1 a 3.5.1.5 se hallan sujetos a las dosis máximas individuales especificadas, y la cantidad total de los colores que figuran en las secciones 3.5.1.1 a 3.5.1.5 no excederán de 300 mg/kg en el producto final.

	Numero CI	Dosis máxima en el producto final
3.5.1.1 Negro		
Negro Brillante Pn	288440	100 mg/kg
3.5.1.2 Azul		
Azul Brillante FCF	42090	100 mg/kg
Indigotina	73015	100 mg/kg
3.5.1.3 Verde		
a) Clorofila, complejo cúprico	75810	100 mg/kg
b) Clorofila, complejo cúprico y sales de Na y K		100 mg/kg
c) Verde sólido FCF	42053	100 mg/kg
3.5.1.4 Rojo		
a) Amaranto	16185	50 mg/kg
b) Azorubina (Carmoisine) ¹	14720	100 mg/kg
c) Rojo de remolacha ¹		100 mg/kg
d) Eritrosina	45430	100 mg/kg
e) Ponceau 4R	16255	50 mg/kg
3.5.1.5 Amarillo, anaranjado		
a) Extractos de bija ¹	75120	100 mg/kg
b) Beta-caroteno		100 mg/kg
c) Beta-apo-8'-carotenal		100 mg/kg
d) Ester etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico		100 mg/kg
e) Cantaxantina		100 mg/kg
f) Curcumina		50 mg/kg
g) Riboflavina (lactoflavina)		50 mg/kg
h) Amarillo de quinoleína	47005	50 mg/kg
i) Amarillo ocaso FCF	15985	100 mg/kg
j) Tartracina	19140	100 mg/kg
3.5.1.6 Pardos		
a) Colores caramelo (sencillo) ²		Limitada por BPF
b) Caramelo (fabricado por el procedimiento de sulfito y amoníaco)		3 g/kg

3.5.2 Emulsionantes, estabilizadores y espesantes

	Numero CI	Dosis máxima en el producto final
a) Agar		
b) Acido alginico y sus sales de amonio, sodio, potasio y calcio		
c) Alginato de propilenglicol		
d) Hidroxipropilmetilcelulosa		
e) Metilcelulosa		10 g/kg solos o mezclados

¹ Aprobados temporalmente por el Codex Alimentarius.

² No fabricados por el procedimiento el amoníaco.

	Numero CI	Dosis máxima en el producto final
f) Metiletilcelulosa g) Celulosa microcristalina h) Carboximetilcelulosa y sus sales de sodio y de potasio i) Mono- y diglicéridos j) Mono- y diglicéridos, ésteres del ácido acético con k) Mono- y diglicéridos, ésteres del ácido cítrico con ¹ l) Mono- y diglicéridos, ésteres del ácido láctico con m) Mono- y diglicéridos, ésteres del ácido L-tartárico con n) Mono- y diglicéridos, ésteres del ácido diacetiltartárico con o) Carragenina (incl. Fuercelaranos) p) Goma arábiga q) Goma de algarrobo ¹ r) Goma guar s) Goma xantan t) Pectina (amidada) u) Pectina (no amidada) v) Esteres de poliglicerol con ácidos grasos w) Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitan x) Monooleato de polioxietileno (20) sorbitan y) Tristearato de polioxietileno (20) sorbitan z) Esteres de sacarosa con ácidos grasos y sacáridos glicéridos		10 g/kg solos o mezclados

3.5.3 Almidones modificados

	Numero CI	Dosis máxima en el producto final
a) Almidones tratados con ácido b) Almidones tratados con álcalis c) Almidones blanqueados d) Dextrinas blancas y amarillas e) Adipato de dialmidón acetilado f) Dialmidón glicerol g) Dialmidón glicerol acetilado h) Hidroxipropil dialmidón glicerol i) Fosfato de dialmidón glicerol j) Fosfato de dialmidón, hidroxipropil k) Fosfato de dialmidón fosfatado l) Fosfato de dialmidón acetilado m) Almidones tratados con enzimas n) Fosfato de monoalmidón o) Almidones oxidados p) Acetato de almidón q) Hidroxipropil-almidón		30 g/kg, solos o mezclados

3.5.4 Aromas

- Aromas naturales, sustancias aromatizantes idénticas a las naturales, definidos para los fines del Codex Alimentarius (véase Guía del Codex para el Uso inocuo de Aditivos Alimentarios (CAC/FAL 5-1979)¹
- Sustancias aromatizantes artificiales definidas para los fines del Codex Alimentarius, y que figuran en la Lista A (véase Guía del Codex para el Uso Inocuo de Aditivos Alimentarios (CAC/FAL 5-1979)¹

¹ Aprobados temporalmente por el Codex Alimentarius.

-FIN DE LA NORMA-

3.5.5 Ácidos, bases y sales

	Número CI	Dosis máxima en el producto final
a) Acido acético		Limitada por BPF
b) Acido cítrico y sus sales de sodio, potasio y calcio		
c) Acido dl-láctico y sus sales de amonio, calcio, potasio y sodio		
d) Acido L-láctico ¹		
e) Acido dl-málico		
f) Acido L-málico ¹		
g) Ortofosfatos de sodio, potasio y calcio		2 g/kg, solos o mezclados,
h) Polifosfatos de sodio y de potasio		expresados como P ₂ O ₅ ⁵
i) Hidrogenercarbonato de sodio		Limitada por BPF
j) Acido L(+) tartárico y sus sales de sodio y de potasio		1 g/kg

3.5.6 Varios

	Número CI	Dosis máxima en el producto final
Glicerol		50 g/kg, solos o mezclados
Sorbitol ¹		

3.5.7 Transferencia

Se aplicará la Sección 3 del “Principio relativo a la transferencia de aditivos alimentarios en los alimentos” (Volumen 1 del Codex Alimentarius).

3.6 HIGIENE

3.6.1 Se recomienda que los productos abarcados por las disposiciones de esta Norma se preparen de conformidad con las disposiciones a la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Código Recomendado de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos”.

3.6.2 En la medida de lo posible según las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de materias objetables.

3.6.3 Cuando el producto sea analizado con métodos adecuados de muestreo y examen:

- a) no deberá contener ningún microorganismo patógeno;
- b) no deberá contener ninguna sustancia procedente de microorganismos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud;
- c) no deberá contener ninguna otra sustancia venenosa o nociva en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

3.6.4 Todos los ingredientes que se usen en la preparación del producto deberán ajustarse a todas las disposiciones sobre higiene de todos los códigos de prácticas del Codex aplicables.

3.6.5 Directrices microbiológicas

Se recomienda que los productos regulados por esta Norma cumplan las disposiciones de las Directrices Microbiológicas para Helados Comestibles y Mezclas de Helados, incluidas en el Anexo A.

3.6.6 Requisitos de pasteurización

3.6.6.1 Los ingredientes de leche que se empleen en los helados comestibles deberán haber sido pasteurizados o sometidos a un tratamiento térmico equivalente comprobado por la ausencia de fosfatasa. En cuanto a las mezclas, con la excepción del grupo de productos 6, toda la mezcla, excepto los colores y/o aromas y aromatizantes, incluidos los ingredientes mencionados en 3.4.7 y 3.4.8, deberá haber sido pasteurizada o sometida a un tratamiento térmico equivalente comprobado por la ausencia de fosfatasa.

- 3.6.6.2 No se exigirá una nueva pasteurización para los hielos comestibles fabricados con ingredientes concentrados o en polvo mediante la adición exclusiva de agua potable, leche pasteurizada y aromatizantes, que hayan sido congelados en el plazo de una hora después de la adición de tales sustancias.

4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

5. ROTULADO O ETIQUETADO Y ENVASADO

Además de las disposiciones en la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”, se aplicarán las disposiciones específicas que se indican más abajo. La referencia a componentes lácteos deberá hacerse de conformidad con el Código de Principios Referentes a la Leche y los Productos Lácteos (CAC/RM 1-1973).

5.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

- 5.1.1 El nombre del producto helado comestible será una descripción corrientemente empleada en el país en que se venda el producto, siempre que dicha descripción no induzca a error al consumidor.
- 5.1.2 El nombre del producto de las mezclas de helado será mezcla de helado (3.2.1), mezcla de helado concentrada (3.2.2) o mezcla de helado deshidratada (3.2.3), completado con el nombre del producto que se aplique normalmente al producto en el país donde se venda, a condición de que dicha descripción no induzca a error al consumidor.
- 5.1.3 Cuando se haga una declaración de un determinado ingrediente en el nombre del alimento, el ingrediente deberá estar presente en una cantidad suficiente para caracterizar el producto. Cuando el ingrediente sea chocolate, el aroma característico deberá proceder de sólidos de cacao no grasos.

5.2 LISTA DE INGREDIENTES

- 5.2.1 En la etiqueta se declarará la lista completa de ingredientes por orden decreciente de proporciones, de conformidad con la sección 4.2 de la Norma General NSO 67.10.01:98, salvo cuanto estipulado en el Anexo B.
- 5.2.2 Si el ingrediente lácteo, o sus constituyentes, no proceden de la leche de vaca, se indicará su origen en la etiqueta. Si se emplean huevos que no sean de gallina, deberá indicarse su origen en la etiqueta.
- 5.2.3 Cuando se añadan otras proteínas además de las contenidas en los sólidos no grasos de la leche, se declarará el tipo, por ejemplo, proteínas de soja.
- 5.2.4 Respecto a los productos revestidos, el revestimiento deberá describirse haciendo referencia a los ingredientes empleados; no deberá utilizarse la descripción “chocolate”, a menos que el producto se ajuste a la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.79:99 “Norma para el Chocolate”.

5.3 CONTENIDO NETO

La declaración del contenido neto no es obligatorio en envases para el consumidor con un peso neto menor de 75 g/150 ml, en cuyo caso la etiqueta deberá figurar en cada envase a granel.

5.4 INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LAS MEZCLAS DE HELADO

Los envases de mezclas de helado concentradas o deshidratadas deberán llevar instrucciones claras, relativas a la cantidad de agua que debe añadirse para obtener la mezcla de helado.

5.5 REQUISITOS ADICIONALES

En los envases para la venta al por menor, con un peso neto mayor de 75/150 ml, deberán darse instrucciones para la conservación del producto.

5.6 ENVASADO

- 5.6.1 El producto deberá envasarse en recipientes que conserven las cualidades higiénicas y de otra índole del alimento.
- 5.6.2 Los recipientes y el material de envasado deberán fabricarse únicamente con sustancias inocuas y adecuadas para el uso a que se las destina. Cuando la Comisión del Codex Alimentarios haya establecido una Norma para cualquiera de tales sustancias empleadas como material de envasado, deberá aplicarse esa Norma.

ANEXO A.

Directrices Microbiológicas para Helados Comestibles y Mezclas de Helados

1. METODOS

Para los fines de estas directrices, podrán utilizarse los procedimientos que se indican en las Especificaciones Microbiológicas para los Productos de Huevos con objeto de obtener el número apropiado de muestras de campo de un lote, junto con los métodos de muestreo y los métodos de referencia para detectar la salmonela y para la enumeración de las bacterias aeróbicas mesófilas y las bacterias coliformes.

2. PLANES DE MUESTREO Y LIMITES MICROBIOLÓGICOS**2.1 MEZCLAS DE HELADOS****2.1.1 Bacterias aeróbicas mesófilas:**

No deberán detectarse bacterias aeróbicas mesófilas en ninguna de las cinco unidades de muestra examinadas, cuando el ensayo se lleve a cabo de conformidad con el método descrito, en un número que exceda de 105 por g, ni en un número que exceda de $2,5 \times 10^4$ por g de tres o más de las cinco unidades de muestra examinadas ($n = 5$, $c = 2$, $m = 2,5 \times 10^4$, $M = 105$).

2.1.2 Bacterias coliformes

No deberán detectarse bacterias coliformes en un número que exceda de 100 por g en ninguna de las cinco muestras examinadas, ni en un número que exceda de 10 por g, en tres o más de las cinco muestras examinadas, cuando el ensayo se efectúe de conformidad con el método descrito ($n = 5$, $c = 2$, $m = 103$).

2.1.3 Salmonelas:

No deberán detectarse organismos de salmonela en ninguna de las 10 muestras examinadas, cuando el ensayo se haya llevado a cabo de conformidad con el método descrito ($n = 10$, $c = 0$, $m = 0$).

2.2 HELADOS COMESTIBLES**2.2.1 Bacterias aeróbicas mesófilas**

No deberán detectarse bacterias aeróbicas mesófilas en ninguna de las cinco muestras examinadas, cuando el ensayo se haya efectuado de conformidad con el método descrito, en un número superior a $2,5 \times 10^5$ por g, ni en un número que exceda de 5×10^4 por g, de tres o más de las cinco muestras examinadas ($n = 5$, $c = 2$, $m = 5 \times 10^4$, $M = 2,5 \times 10^5$).

2.2.2 Bacterias coliformes:

No deberán detectarse bacterias coliformes en ninguna de las cinco muestras examinadas, cuando el ensayo se haya efectuado con arreglo al método descrito, en un número que exceda de 103 por g, ni en un número que exceda de 100 por g de tres o más de las cinco muestras examinadas ($n = 5$, $c = 2$, $m = 102$, $M = 103$).

3. SALMONELAS:

No deberán detectarse organismos de salmonela en ninguna de las diez muestras examinadas, cuando el ensayo se haya efectuado con arreglo al método descrito ($n = 10$, $c = 0$, $m = 0$).

ANEXO B**Agrupamiento de Ingredientes en Helados Comestibles, y Mezclas de Helados para Fines de Etiquetado.**

- La leche desnatada, leche desnatada concentrada y leche desnatada en polvo podrán declararse como “leche desnatada”.
- La leche, leche concentrada y leche en polvo podrán declararse como “leche”.
- El suero de mantequilla de crema dulce, suero de mantequilla de crema dulce concentrada, y suero de mantequilla de crema dulce seca, podrán declararse como “suero de mantequilla”.
- El suero de queso, suero de queso concentrado y suero de queso deshidratado, podrán declararse como “suero”.
- La crema, crema deshidratada y crema plástica (llamada algunas veces grasa de leche concentrada), podrán declararse como “crema”.
- El aceite de mantequilla y la grasa de mantequilla anhidra podrán declararse como “grasa de mantequilla”.
- Las claras de huevo deshidratadas, claras de huevo congeladas y claras de huevo líquidas podrán declararse como “claras de huevo”.
- Las yemas de huevo deshidratadas, yemas de huevo congeladas y yemas de huevo líquidas podrán declararse como “yemas de huevo”.
- El azúcar (sacarosa) deberá declararse como “azúcar”, y el azúcar invertido podrá declararse como “azúcar”.
- Los edulcorantes derivados del maíz podrán declararse como “jarabe de glucosa”.

Véase Anexo V, Informe de la Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos en Especificaciones Microbiológicas para los Alimentos, publicado por la FAO, Roma 1975 (EC/Microbio1/75/Report 1).

Las mezclas de helados concentradas y deshidratadas deberán someterse a ensayo después de la adición de la cantidad prescrita de agua, para obtener un producto que se ajuste a la definición que figura en la Sección 3.2.1 de la Norma.

- 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.