

ACUERDO N° 760.

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: **PRODUCTOS DE GRASA VEGETAL ESPECIFICADA NSR 67.00.138.99**; 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: **PRODUCTO DE GRASA VEGETAL ESPECIFICADA NSR 67.00.138.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN 157-1987

NORMA PARA PRODUCTOS DE GRASA VEGETAL ESPECIFICADA

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 157-1987

ICS 67.200.10

NSR 67.00.138:99

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 a cualquier producto de grasa vegetal que se vende como producto alternativo al ghee.

2. DEFINICIONES

2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO

Producto semisólido constituido por una grasa vegetal comestible o una mezcla de aceites y grasas vegetales comestibles, que se ajustan a las disposiciones de la presente Norma.

2.2 OTRAS DEFINICIONES

- 2.2.1 Por grasas y aceites vegetales comestibles se entiende los productos alimenticios constituidos principalmente por glicéridos de ácidos grasos. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos de constituyentes insaponificable y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o aceite. Se obtienen únicamente de fuentes vegetales y se incluyen entre ellos los aceites y grasas que han sido sometidos a procesos de modificación, incluida la hidrogenación.

3. REQUISITOS

3.1 MATERIAS PRIMAS

- 3.1.1 Aceite y/o grasas comestibles de origen vegetal o mezclas de ellos, que se hayan sometido o no a un proceso de modificación. La legislación y costumbres del país en que se vende el producto podrán exigir la presencia o ausencia de determinados aceites o grasas vegetales.

3.2 CONTENIDO DE GRASA

- 3.2.1 No menos del 99,5 por ciento m/m.

3.3 CARACTERISTICAS DE CALIDAD

3.3.1	Color:	entre blanco crema y amarillo pálido.
3.3.2	Olor y sabor:	característicos del producto designado y exentos de olores y sabores extraños.
3.3.3	Textura:	varía de cristales granulosos de grasa sólida dispersos en fase oleosa a una textura lisa finamente cristalina.
3.3.4	Índice de ácido:	no más de 0,6 mg de KOH/g
3.3.5	Índice de peróxido:	no más de 10 miliequivalentes de oxígeno peroxídico/kg de grasa
3.3.6	Punto de deslizamiento:	entre 31 y 44°C.

3.4 INGREDIENTES FACULTATIVOS

Podrán añadirse las siguientes sustancias a los productos de grasa animal y mezcla de grasa animal y vegetal especificadas.

Vitamina:
Vitaminas A y sus ésteres
Vitamina D
Vitamina E y sus ésteres
Otras vitaminas

Para las vitaminas A, D y E y otras vitaminas, se aplicarán las dosis máximas y mínimas establecidas por las Leyes nacionales de conformidad con las necesidades de cada país, pudiendo incluso prohibirse el uso de ciertas vitaminas, según proceda.

3.5 ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.5.1 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:

	Dosis Máxima
3.5.1.1 Beta-caroteno	25 mg/kg
3.5.1.2 Extractos de bija	20 mg/ kg (calculada como bixina o norbixina total)
3.5.1.3 Curcumina o cúrcuma	5 mg/kg (calculada como curcumina total)
3.5.1.4 Beta-apo-8'-carotenal	25 mg/kg
3.5.1.5 Esteres metílico y/o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	25 mg/kg

3.5.2 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.

3.5.3 Antioxidantes

	Dosis máxima
3.5.3.1 Galato de propilo	100 mg/kg
3.5.3.2 Hidroxitolueno butilado (BHT)	75 mg/kg
3.5.3.3 Hidroxianisol butilado (BHA)	175 mg/kg
3.5.3.4 Butilhidroquinona terciaria (BHQT)	120 mg/kg
3.5.3.5 Cualquier mezcla de Galato de propilo exceder con BHA, BHT y BHQT	200 mg/kg, pero sin los límites indicados en 3.5.3.1 a 3.5.3.4
3.5.3.6 Tocoferoles naturales y sintéticos ¹	500 mg/kg
3.5.3.7 Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg solos o mezclados
3.5.3.8 Estearato de ascorbilo	500 mg/kg solos o mezclados
3.5.3.9 Tiodipropionato de dilaurilo	200 mg/kg

3.5.4 Antioxidantes sinérgicos

	Dosis máxima
3.5.4.1 Ácido cítrico	Limitada por BPF
3.5.4.2 Citrato de sodio	Limitada por BPF
3.5.4.3 Mezcla de citrato de isopropilo	100 mg/kg solos o mezclados
3.5.4.4 Ácido fosfórico	100 mg/kg solos o mezclados
3.5.4.5 Citrato monoglicérido	100 mg/kg solos o mezclados

3.5.5 Antiespumante

3.5.5.1 Dimetilpolisiloxano (dimetilsilicona solo o mezclado) con dióxido de silicio	10 mg/kg
--	----------

¹ Muchos aceites vegetales contienen naturalmente concentraciones de tocoferoles superiores al nivel máximo permitido propuesto por los tocoferoles añadidos.

3.6 CONTAMINANTES

	Nivel máximo
3.6.1 Materia volátil a 103°C	0,2% m/m
3.6.2 Impurezas insolubles	0,05% m/m
3.6.3 Contenido de jabón	0,005 m/m
3.6.4 Hierro (Fe)	1,5 mg/kg
3.6.5 Cobre (Cu)	0,1 mg/kg
3.6.6 Plomo (Pb)	0,1 mg/kg
3.6.7 Arsénico (As)	0,1 mg/kg

3.7 HIGIENE

Se recomienda que el producto a que se refieren disposiciones de esta norma se prepare 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 Y ENVASADO

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

5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

EL producto deberá designarse de conformidad con las leyes y costumbres del país en que se venda el producto y de forma que no induzca a error o a engaño al consumidor; por ejemplo, Vanaspati. Todo producto así asignado deberá ajustarse a la presente Norma.

5.2 PROHIBICIONES DE ETIQUETADO

No deberá hacerse referencia alguna, a la presencia de grasa de leche o mantequilla en los productos de grasa animal y vegetal especificada, excepto en la lista completa de ingredientes.

5.3 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.

5.4 ENVASADO

Cuando el producto se venda al por menor, deberá estar preenvasado y podrá venderse en envases de cualesquiera forma.

- 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 preevasados