

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 ANIMAL O MEZCLA DE GRASA ANIMAL Y VEGETAL ESPECIFICADA NSR 67.00.139.99**; 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: **PRODUCTOS DE GRASA ANIMAL O MEZCLA DE GRASA ANIMAL Y VEGETAL ESPECIFICADA NSR 67.00.139.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN 158-1987

**NORMA PARA PRODUCTOS DE GRASA ANIMAL O MEZCLA
DE GRASA ANIMAL Y VEGETAL ESPECIFICADA**

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 158-1987

ICS 67.200

NSR 67.00.139:99

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.

1. CAMPO DE APLICACION

Esta norma se aplicará a cualquier producto de grasa animal o mezcla de grasa animal y vegetal que se vende como producto alternativo al ghee.

2. DEFINICIONES**2.1 DEFINICIONES DEL PRODUCTO**

Producto semisólido constituido por grasas animales, incluidos los animales marinos comestibles, con o sin la adición de aceites o grasas vegetales comestibles que se ajusten a las disposiciones de la presente Norma.

2.2 OTRAS DEFINICIONES

2.2.1 Por grasas y aceites comestibles se entiende los productos alimenticios constituidos principalmente por glicéridos de ácidos grasos. Son grasas y aceites de origen vegetal y animal terrestre o marino. Pueden contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o el aceite. Las grasas de origen animal deberán obtenerse de animales que estén en buenas condiciones sanitarias, y si proceden de animales sacrificados, deberá tratarse de animales que estaban en buenas condiciones al momento del sacrificio y cuyas grasas son aptas para el consumo humano en la forma establecida por la autoridad competente reconocida por la legislación nacional (véase la Sección 3.7). Se incluyen las grasas y aceites que han sido sometidas a un proceso de modificación entre ellos la hidrogenación.

3. REQUISITOS**3.1 MATERIAS PRIMAS**

3.1.1 Aceites y/o grasas comestibles definidos en la Sección 2.2.1, que se hayan sometido o no a un proceso de modificación. Los de origen animal podrán contener ghee fabricado con leche de origen bovino y/o grasa de mantequilla, grasa de mantequilla deshidratada y grasa de leche anhidra que se ajusten a la Norma N° A2 del Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos (CAC/M 1-1973). La legislación y costumbres del país en que se vende el producto podrán exigir la presencia o ausencia de determinados aceites o grasas.

3.2 CONTENIDO DE GRASA

Contenido total de grasa:	no menos del 99,5 por ciento m/m.
Grasa derivada de la leche:	su contenido, si lo hay, no deberá ser inferior al 10 por ciento m/m

3.3 CARACTERISTICAS DE CALIDAD

3.3.1 Color:	Entre blanco crema y amarillo.
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 0,8 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.

3.4.1 Vitaminas:
Vitamina 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 BHA, BHT y BHQT	200 mg/kg, pero sin exceder los limites indicados en 3.5.3.1 a 3.5.3.4
3.5.3.6 Tocoferoles naturales y sintéticos	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 Acido 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 Acido fosfórico	100 mg/kg, solos o mezclados
3.5.4.5 Citrato monoglicérico	100 mg/kg, solos o mezclados

3.5.5 Antiespumante

Dosis máxima	
Dimetilpolisiloxano (dimetilsilicona), solo o en combinación con dióxido de silicio	10 mg/kg

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”, y la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.02.03:99 del “Código Recomendado de Prácticas de Higiene para los Productos Cárnicos Elaborados”.

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 Preenvasados”, 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. Todo producto así designado deberá ajustarse a la presente Norma.

5.2 PROHIBICIONES DE ETIQUETADO

5.2.1 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.

5.2.2 No deberá hacerse referencia alguna, excepto en la lista completa de ingredientes, a la presencia de cualquier vitamina en las mezclas de grasa animal y vegetal especificadas, a menos que se declare en la etiqueta el nombre y la cantidad de la vitamina.

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 formas.

-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.

¹ Aplicable a los embalajes exteriores de un cierto número de alimentos preenvasados.