

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: (I) GRASA DE MANTEQUILLA Y (II) GRASA DE MANTEQUILLA DESHIDRATADA Y GRASA DE LECHE ANHIDRA NSR 67.00.184.99; 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: **(I) GRASA DE MANTEQUILLA Y (II) GRASA DE MANTEQUILLA DESHIDRATADA Y GRASA DE LECHE ANHIDRA NSR 67.00.184.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN A-2-1973

NORMA PARA (I) GRASA DE MANTEQUILLA Y (II) GRASA DE MANTEQUILLA DESHIDRATADA Y GRASA DE LECHE ANHIDRA

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN A-2-1973

ICS 67.100.20

NSR 67.00.184:99

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 67.00.184:99

1. DEFINICION

Grasa de mantequilla, grasa de mantequilla deshidratada y grasa de leche anhidra son productos exclusivamente obtenidos a partir de mantequilla o nata (crema) y que resultan de eliminar prácticamente la totalidad del contenido de agua y de extracto seco magro.

2. REQUISITOS

Grasa de mantequilla	
Contenido mínimo de materia grasa de la leche:	99,3 % m/m.
Contenido máximo de agua:	0,5 % m/m. Grasa de mantequilla deshidratada y grasa de leche anhidra
Contenido mínimo de materia grasa de la leche:	99,8 % m/m.
Contenido máximo de agua:	0,1 % m/m.

3 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Antioxidantes	Dosis máxima
Cualquier combinación de galatos de propilo, octilo y dodecilo, con hidroxianisol butilado (HAB) o hidroxitolueno butilado (HTB), o ambos, en productos no destinados al consumo directo ni para empleo en leche recombinada o productos lácteos recombinados.	200 mg/kg, pero los galatos no deben pasar de 100 mg/kg

4. ROTULADO O ETIQUETADO

Además de las secciones 1,2,4 y 6 en la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

4.1 DENOMINACION DEL ALIMENTO

El nombre del producto deberá ser (a) “Grasa de mantequilla” o (b) “Grasa de mantequilla deshidratada” o “Grasa de leche anhidra” según corresponda.

Cuando se emplee leche que no sea la leche de vaca para la fabricación del producto o de cualquier parte del mismo, deberá añadirse, inmediatamente antes o después de la denominación, una palabra o palabras que denoten el animal o animales de donde procede la leche, salvo que no será necesaria tal inserción si su omisión no induce a error al consumidor.

4.2 LISTA DE INGREDIENTES

Deberá declararse en la etiqueta la presencia de antioxidantes, acompañada de una indicación de que el producto no se destina al consumo directo ni para empleo en productos recombinados o reconstituídos. Puede emplearse el título genérico “Antioxidante(s)”.

4.3 CONTENIDO NETO

Deberá declararse el contenido neto en peso en el sistema métrico (unidades del “Sistema Internacional”) o avoirdupois, o en ambos sistemas de medida, según se exija en el país en que se venda el producto.

4.4 NOMBRE Y DIRECCION

Deberá declararse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

4.5 PAIS DE ORIGEN (FABRICACION)

Deberá declararse el país de fabricación del alimento, excepto que en los alimentos que se vendan en el país de fabricación, éste no deberá declararse.

5. METODOS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS

Toma de muestras:	de acuerdo con la Norma B-1 de la FAO/OMS, “Métodos para la Toma de Muestras de Leche y de Productos Lácteos”, párrafo 2.
Determinación del índice de acidez:	de acuerdo con la Norma B-4 de la FAO/OMS, “Determinación del Índice de Acidez de la Materia Grasa en la Mantequilla”.
Determinación del índice de refracción:	de acuerdo con la Norma B-5 de la FAO/OMS, “Determinación del Índice de Refracción de la Materia Grasa en la Mantequilla”.

6 CONTAMINANTES

Contenido máximo de cobre	0,05 mg Cu/kg del producto
Contenido máximo de hierro	0,2 mg Fe/kg del producto.

Nota: Decisión N° 5 del Vol. XII apartado “Decisiones del Comité Concernientes a Algunas Declaraciones de Aceptación”, no se aplica a los productos regulados por la presente Norma.

-FIN DE LA NORMA-

2°.- 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.