

ACUERDO N° 798.

San Salvador, 22 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: GLUTEN DE TRIGO NSR 67.00.144: 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: GLUTEN DE TRIGO NSR 67.00.144:99; De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN 163-1987

NORMA PARA EL GLUTEN DE TRIGO

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 163-1987

ICS 67. 060

NSR 67.00.144:99

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

La presente norma se aplica al gluten de trigo destinado a utilizarse en alimentos y preparado con trigo mediante diversos procesos de extracción. El gluten de trigo puede presentarse como vital o bien desvitalizado y se destina al uso en alimentos que requieren una preparación posterior y al uso de la industrial de elaboración de alimentos.

2. DEFINICIONES

El gluten de trigo es un producto alimenticio que se obtiene del trigo o de la harina de trigo mediante extracción húmeda de algunos constituyentes no proteínicos (almidón, otros hidratos de carbono), de forma que se obtiene un contenido proteínico del 80 por ciento o más (N x 6,25) referido al peso en seco.

El gluten vital de trigo se caracteriza por su propiedad de alta viscoelasticidad en forma hidratada.

El gluten de trigo desvitalizado se caracteriza por la pérdida de su propiedad de viscoelasticidad en forma hidratada debido a la desnaturalización.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD Y FACTORES NUTRICIONALES

3.1 MATERIAS PRIMAS

Trigo, o harina de trigo, esencialmente exentos de otras semillas y materias extrañas de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

3.2 REQUISITOS DE COMPOSICION

El gluten de trigo debe ajustarse a los siguientes requisitos de composición:

3.2.1 El contenido de humedad no excederá del 10 por ciento m/m.

3.2.2 El contenido de proteína bruta ($N \times 6,25$) será del 80 por ciento o más, referido al peso en seco.

3.2.3 El contenido de cenizas no excederá del 2,0 por ciento referido al peso en seco.

3.2.4 El contenido de grasa (extracción con éter) no excederá del 2,0 por ciento referido al peso en seco.

3.2.5 El contenido de fibra bruta no excederá del 1,5 por ciento referido al peso en seco.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ningún tipo de aditivo alimentario.

5. CONTAMINANTES

Conforme al texto elaborado por el Comité del Codex sobre aditivos alimentarios.

6. HIGIENE

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

6.2 En la medida compatible con las buenas prácticas de fabricación, los productos deberán estar exentos de materias objetables.

6.3 Cuando se analice el producto con métodos apropiados de muestreo y examen, dicho producto:

- a) deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- b) no deberá contener ninguna sustancia que proceda de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- c) no deberá contener ninguna otra sustancia tóxica en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

7. ENVASADO

El gluten de trigo debe ser envasado en recipientes higiénicos apropiados que mantengan el producto seco y en condiciones higiénicas durante su almacenamiento y transporte.

8. ROTULADO O ETIQUETADO

Además de los requisitos 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.

8.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

8.1.1 Gluten vital de trigo

El nombre del alimento será “gluten vital de trigo” o “gluten de trigo”.

8.1.2 Gluten de trigo desvitalizado

El nombre del alimento será “gluten desvitalizado”.

8.2 INSTRUCCIONES PARA EL USO

El fabricante de gluten de trigo deberá facilitar instrucciones claras para los usos específicos declarados en la etiqueta. En la etiqueta se hará una advertencia sobre los riesgos para personas que no toleran el gluten, si así lo exige la legislación nacional.

8.3 MARCADO DE LA FECHA

La “fecha de duración mínima” (precedida de las palabras “consumir preferentemente antes de”) deberá indicarse mediante el día, mes y año, en orden numérico no cifrado, salvo cuando se trate de productos con una estabilidad en almacén superior a tres meses, bastará la indicación del mes y el año. El mes podrá indicarse mediante letras en aquellos países donde este uso no induzca a confusión al consumidor. Cuando se trate de productos que requieran la declaración del mes y el año solamente, y la estabilidad en almacén del producto sea válida hasta el final de un año determinado, podrá utilizarse como alternativa la expresión “fin de (indicar año)”.

8.4 ETIQUETADO DE LOS ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información sobre los envases no destinados a la venta al por menor figurará o bien en los envases o en los documentos que los acompañan, salvo que el nombre del producto, el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán aparecer en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable con los documentos que lo acompañen.

9. METODOS DE MUESTREO Y ANALISIS

Véase Volumen 13 del Codex Alimentarius.

-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.