

ACUERDO No. 259. -

San Salvador, 18 de marzo de 2003

EL ORGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMIA, Vista la solicitud del Ingeniero **CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA**, Director Ejecutivo del **CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, CONACYT**, a fin de que se apruebe la **NORMA SALVADOREÑA OBLIGATORIA: AZUCARES. ESPECIFICACIONES. NSO. 67.20.01:03**;

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el punto Número CUATRO, del Acta Número CUATROCIENTOS ONCE, de la Sesión celebrada el diecinueve de febrero del año dos mil tres; y

POR TANTO:

De conformidad al Artículo 36 Inciso Tercero de la Ley del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología,

ACUERDA:

1°).- **APRUEBESE** la Norma Salvadoreña Obligatoria: **AZUCARES. ESPECIFICACIONES NSO 67.20.01:03**, de acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSO 67.20.01 :03

SALVADOREÑA

CONACYT

AZUCARES. ESPECIFICACIONES.

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adaptación de la Norma CODEX

STAN 4-1981. Azúcar Blanco

I.C.S. 67.180

Editada por el Consejo Nacional de Ciencias y Tecnología, CONOCYT, Colonia Médica, Av. Dr. Emilio Alvarez, Pje. Dr. Guillermo Rodríguez Pacas # 51, San Salvador, El Salvador, Centro América. Teléfonos: 226 2800, 225 6222 Fax. 226 6255; e-mail: info@ns.conacyt.gob.sv.

Derechos Reservados.

INFORME

Los Comités Técnicos de Normalización del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, son los organismos encargados de realizar el estudio o la adopción de Normas. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Organismos de Protección al Consumidor y Académico Universitario.

La Norma fue revisada y aprobada como NORMA SALVADOREÑA OBLIGATORIA NSO 67.20.01:03 AZUCAR. ESPECIFICACIONES por el Comité Técnico de Normalización de Azúcar Fortificada 20. La oficialización de la Norma conlleva la ratificación por la Junta Directiva de CONACYT y el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio de Economía.

Esta Norma está sujeta a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna. Las solicitudes fundadas para su revisión merecerán la mayor atención del organismo técnico del Consejo: Departamento de Normalización, Metrología y Certificación de la Calidad

MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITE 20

Irene de Guirola	Asociación Azucarera de El Salvador
José Alberto Domínguez	DIZUCAR
Florentini Cabrera	DIZUCAR
Alfredo Pineda	Ingenio El Angel
José Mauricio Valdivieso	Ingenio San Francisco
Gerardo Merino	INCAP / OPS
Haydeé Rosa de Orellana	M S P A S Nutrición
Mario Lemus	M S P A S Control de Alimentos
Alicia de Alvergue	Comisión Salvadoreña para el Desarrollo Azucarero
José Emilio Suadi	Ministerio de Agricultura y Ganadería
Ricardo Harrison Parker	CONACYT

NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.20.01:03

1. OBJETO

Esta Norma Salvadoreña Obligatoria establece las características físicas, químicas y especificaciones nutricionales que debe cumplir el azúcar.

2. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplica a toda el azúcar que se consume en el país, cualquiera que sea su tipo, sea ésta de producción nacional, importación comercial o donación la cual debe estar fortificada con Vitamina "A", para consumo directo o indirecto.

3. DEFINICIONES

- 3.1 Azúcar:** producto sólido cristalino, constituido principalmente por sacarosa.
- 3.2** Azúcar fortificada con Vitamina "A": es aquella que contiene, durante su comercialización un nivel mínimo de 5 mg/kg de Palmitato de Retinol.
- 3.3 ICUMSA:** Comisión Internacional de Estandarización de Métodos de Análisis de Azúcar (por sus siglas en inglés).
- 3.4 GRADOS Z:** grados de polarización en la escala internacional del azúcar.

4. TIPOS DE AZUCAR, COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD**4.1 AZUCAR REFINADA**

Polarización	mínimo 99.7 Grados Z
Azúcar invertido	máximo 0.04%
Ceniza por conductividad	máximo 0.04%
Humedad	máximo 0.10%
Color con Vitamina "A"	máximo 80 Unidades ICUMSA-4

4.2 AZUCAR BLANCA SUPERIOR

Polarización	mínimo 99.6
Grados Z Azúcar invertido	máximo 0.10%
Ceniza por conductividad	máximo 0.10%
Humedad	máximo 0.10%
Color con Vitamina "A"	máximo 300 Unidades ICUMSA-4
Dióxido de azufre	máximo 70 mg / kg

4.3 AZUCAR BLANCA

Polarización	mínimo 99.5 Grados Z
Azúcar invertido	máximo 0.10%
Ceniza por conductividad	máximo 0.10%
Humedad	máximo 0.10%
Color con Vitamina "A"	máximo 500 Unidades ICUMSA-4
Dióxido de azufre	máximo 70 mg/kg

4.4 AZUCAR CRUDA ¹⁾

Polarización	mínimo 96 Grados Z
Azúcar invertido	máximo 1.00%
Ceniza por conductividad	máximo 0.30%
Humedad	máximo 1.00%
Color con Vitamina "A"	máximo 6000 ICUMSA-4

5. ADICION DEL FORTIFICANTE

La adición de la premezcla puede realizarse en cualquier punto desde las centrifugas de lavado hasta las tolvas de envasado, el promedio de Palmitato de Retinol debe ser de 15 mg/kg con intervalo de tolerancia de 10 a 20 mg/kg, garantizando así un mínimo de 5 mg/kg durante la vida de comercialización del azúcar.

5.1 CONTROL Y ASEGURAMIENTO DE LA FORTIFICACION

Cuando la fortificación del azúcar se realice en los centros de producción, el nivel de Palmitato de Retinol debe ser de 15 mg/kg al menos en el 80 % de las muestras analizadas.

6. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma de conformidad con la NSR, 67.00.337:02 Código Internacional Recomendado de Prácticas- Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos.

6.1 LIMITE DE CONTAMINANTES PARA TODOS LOS AZUCARES

ELEMENTO	NIVEL MAXIMO
Arsénico (As)	1.00 mg/kg
Cobre (Cu)	2.00 mg/kg
Plomo (Pb)	0.50 mg/kg

7. ENVASE Y ETIQUETA

Además de los requisitos de la NSO 67.10.01:98 NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS se deben aplicar las siguientes disposiciones específicas:

- 7.1 Nombre y tipo del producto:** se debe indicar la siguiente leyenda: Azúcar (el especificado en el inciso 4 de la presente norma), Fortificada con Vitamina "A".
- 7.2 Contenido neto:** debe ser expresado en el Sistema Internacional de Unidades. 7.3 Marca comercial: la registrada ante la Dirección General de Salud.
- 7.4 Ingredientes:** se obvia el listado por ser un solo ingrediente alimenticio.
- 7.5 Identificación de lote:** para fines de identificación y fecha de fabricación, se puede usar codificación o clave del fabricante, la cual debe ser suministrada al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social en el Departamento correspondiente y debe contener por lo menos el día, mes y año.
- 7.6 Nivel mínimo de Palmitato de Retinol:** se debe indicar la siguiente leyenda: NIVEL MINIMO DE PALMITATO DE RETINOL GARANTIZADO DE 5 mg/kg.
- 7.7 Instrucciones para la conservación:** debe indicar la siguiente leyenda: ALMACENARSE EN UN LUGAR SECO Y FRESCO.
- 7.8 Nombre o Razón Social y Dirección:** del fabricante, envasador o distribuidor.
- 7.9 Registro sanitario:** se debe declarar en la etiqueta el Número de Registro Sanitario asignado al producto: REG No.....D.G.S., EL SALVADOR.

1) Para efectos de comercialización de este tipo de azúcar, se puede etiquetar como "azúcar morena"

7.10 País de origen: si el producto es fabricado en algún país de Centroamérica, la leyenda debe ser: Producto Centroamericano hecho en... (Nombre del país). En caso contrario, se debe declarar el país de origen del producto.

7.11 Diseño: el diseño de la etiqueta comercial de cada envase es opcional de cada empresa, siempre que reúna los requisitos establecidos en esta norma.

8. METODOS DE ANALISIS Y ENSAYO

Los métodos descritos a continuación son los especificados en el Volumen 13 1995 del CODEX ALIMENTARIUS.

Para determinar el contenido de Vitamina" se deben usar los métodos oficiales o internacionalmente aceptados. En caso de diferencias de técnicas analíticas se tendrá la asesoría de INCAP / OPS:

PRODUCTO	DISPOSICION	METODO	PRINCIPIO
Azúcar blanco 004-1981	Azúcar invertido en azúcares con contenido 110% (m/m)	ICUMSA (1979) 52-55 enmendado ICUMSA (20), informe del tema 15, Cuadro 6 y Recomendación 4.	Titulometría
Azúcar blanco 004-1981	Cenizas, conductividad	ICUMSA (1979) 85-86	Conductrimetría
Azúcar blanco 004-1981	Color	ICUMSA (1979) 125-128 enmendado ICUMSA (20), informe del tema general 2. Apéndice 1 y Recomendación 2	Espectrofotometría
Azúcar blanco 004-1981	Polarización en azúcares que necesitan ser clarificados	ICUMSA (1979) 25-30, enmendado ICUMSA (18) 175-180, 189-190 e ICUMSA (19) 66-68 Y 197	Polarimetría
Azúcar blanco 004-1981	Polarización en azúcares que no necesitan ser clarificados	ICUMSA (18) 341-344, ICUMSA (19) 66-68 enmendado ICUMSA (20) 190-193	Polarimetría

9. REFERENCIAS NORMATIVAS

Para la elaboración de la presente norma se han considerado los siguientes documentos:

- * Ley de Fortificación de Azúcar con Vitamina".
- * Decreto N° 843 del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, 14 de abril de 1994.
- * Reglamento de la Ley de Fortificación con Vitamina".
- * Decreto No. 3 del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, 2 de abril de 1995.
- * Norma Técnica del Azúcar Centrifugada Fortificada con Vitamina A.
- * SCA-02 Resolución Ministerial N° 507 del 18 de mayo de 1995.
- * Azúcar Blanco. CODEX STAN 4 . 1981 (Volumen 11 del CODEX ALIMENTARIUS).

10. CUMPLIMIENTO Y VERIFICACION

Corresponde la vigilancia del cumplimiento de esta Norma Salvadoreña Obligatoria al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, a través del Departamento de Control de Alimentos y al Ministerio de Economía a través de la Dirección General de Protección al Consumidor en lo concerniente a pesos, medidas y etiquetado.

FIN DE NORMA

2o. El presente Acuerdo entrará en vigencia SEIS MESES DESPUES DE SU PUBLICACION en el Diario Oficial de acuerdo a la Conferencia Ministerial de la OMC, 4º. Período, DOHA 9 - 14 de noviembre 2001. COMUNIQUESE. (Rubricada por el señor Presidente de la República). MIGUEL E. LACAYO, MINISTRO.