

**REPUBLICA DE PANAMA
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS**

DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL

**RESOLUCION N° 174
(De 25 de abril de 2005)**

**EL Viceministro Interior de Comercio e Industrias
En uso de sus Facultades Legales:**

CONSIDERANDO:

Que de conformidad a lo establecido en el artículo 93 del Título II de la Ley N° 23 de 15 de julio de 1997, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI), del Ministerio de Comercio e Industrias, es el Organismo Nacional de Normalización, encargado por el Estado del proceso de Normalización Técnica, y facultada para coordinar los Comités Técnicos y someter los proyectos de Normas, elaborado por la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial, o por los Comités Sectoriales de Normalización a un período de discusión pública.

Que el Decreto Ejecutivo No. 110 de 25 de marzo de 2004, del Ministerio de Salud en sus artículos 4, 5 y 6 establece que la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias coordinará el Comité Técnico que elaborará la Guía Técnica DGNTI-COPANIT 1 – 2005 Aceites y Grasas Comestibles. Procedimientos de Verificación de los Aceites y Grasas Reutilizadas.

Que mediante nota No. 1269-SDGSA-DSA de 9 de Octubre de 2003, la Subdirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud solicitó a la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias la elaboración de la Guía Técnica DGNTI-COPANIT 1 – 2005 Aceites y Grasas Comestibles. Procedimientos de Verificación de los Aceites y Grasas Reutilizadas.

Que esta Guía Técnica DGNTI – COPANIT 1 – 2005, fue a un período de discusión pública por sesenta (60) días, a partir del 28 de diciembre de 2004.

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Aprobar la Guía Técnica DGNTI-COPANIT 1 – 2005 Aceites y Grasas Comestibles. Procedimientos de Verificación en los Aceites y Grasas Reutilizadas, de acuerdo al tenor siguiente:

**MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL**

**TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES
PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION EN
LOS ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES
REUTILIZADAS**

**GUIA TECNICA
DGNTI-COPANIT
1 - 2005**

1. OBJETO Y AMBITO DE APLICACIÓN:

Esta Guía Técnica tiene como objeto el establecimiento de un procedimiento de verificación de la calidad de los aceites y grasas comestibles reutilizadas.

Esta guía tendrá validez en el Territorio Nacional.

2. DEFINICIONES:

Para los fines de esta guía se aplican las siguientes definiciones:

2.1 ACEITES Y GRASAS COMESTIBLE:

Es el producto apto para consumo humano directo, el cual ha sido sometido a proceso de refinación, es decir, neutralización con álcali o refinación física, blanqueo o decoloración, con o sin hidrogenación parcial.

2.2 ACEITES Y GRASAS REUTILIZADAS:

Son las grasas y aceites que se utilizan varias veces en el procesamiento de alimentos.

2.3 ÁCIDOS GRASOS:

Cualquier ácido monocarboxílico alifático que puede ser liberado por hidrólisis de las grasas y aceites naturales.

2.4 ÁCIDOS GRASOS LIBRES:

Son ácidos grasos no esterificados.

2.5 PORCENTAJE DE ÁCIDO GRASOS LIBRES:

El número de miligramos de hidróxido de potasio necesarios para neutralizar 1 gramo de muestra.

2.6 COMPONENTES POLARES:

Son sustancias presentes en los aceites y grasas en su estado natural, tales como monoglicéridos, los diglicéridos y los ácidos grasos libres, así como los productos de las transformaciones polares formadas durante el calentamiento tal y como sucede durante la fritura de un alimento.

2.7 PORCENTAJE MÁXIMO PERMISIBLE:

Es el porcentaje sobre el cual el aceite o la grasa no es adecuada para el consumo humano.

2.8 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Son propiedades sensoriales o atributos de los alimentos que se detectan por medio de los sentidos. Las propiedades de los aceites que pueden ser detectados en forma sensorial son: olor, sabor, color, sólidos en suspensión y formación de espuma y humos.

2.9 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS INDESEABLES:

Son condiciones de alteración, adulteración o contaminación de las grasas y aceites reutilizados que se pueden percibir por medio de los sentidos, tales condiciones comprometen el desempeño de las grasas y aceites.

2.10 RANCIDEZ:

Es el nombre que se le asigna a la alteración de grasas y aceites debido a un almacenamiento largo, acción microbiana o a la oxidación

2.11 HIDRÓLISIS:

Descomposición del aceite y grasas al reaccionar con el agua a altas temperaturas.

2.12 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:

Es un conjunto de procedimientos y de medidas tendientes a garantizar que los productos no se adulteren por contaminación biológica, química o física.

3. CARACTERÍSTICAS DE LOS ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES QUE SE REUTILIZAN

Deben cumplir con las siguientes características:

3.1 Los Aceites y Grasas comestibles que se reutilizan tendrán las siguientes características:

- Debe tener un aspecto límpido
- No debe tener mal olor
- No debe tener sabor agrio ni rancio
- No debe aparecer puntos de humo en el aceite

3.2 El máximo permisible de Ácidos Grasos Libres será de 3% . (AOCS .Ca 5a-40, Te 1a-64)

3.3 El límite máximo permisible para los aceites y grasas reutilizadas será de 24% de Componentes Polares (AOAC Polar Components in Frying Fats – Chromatographic Method).

4. METODO DE VERIFICACIÓN

4.2 La verificación tendrá por objeto comprobar si los aceites y grasas reutilizadas cumplen con las características organolépticas deseables y con el límite máximo permisible de ácidos grasos libres y componentes polares para su reutilización.

- 4.3 Esta guía debe ser aplicada a los establecimientos y locales de expendio donde se reutilizan grasas y aceites tales como: industrias alimenticias, restaurantes, franquicias de comidas rápidas, fondas, comedores populares, casas de hospedajes, internados, cárceles, campamentos, ventas ambulantes, kioscos, hospitales, escuelas y demás establecimientos similares que provean alimentos de consumo público.
- 4.4 Los administradores, encargados o responsables de establecimientos donde se preparan o expenden alimentos de consumo humano, tienen la obligación de permitir la entrada expedita a los funcionarios del Ministerio de Salud, debidamente identificados para realizar las inspecciones y verificar el estado sanitario de los aceites y grasas que se utilizan. Quedan obligados, asimismo, a permitir la toma de las muestras para establecer la calidad y estado sanitario de los aceites y grasas reutilizadas.

5. PROCEDIMIENTO

El procedimiento a seguir es el siguiente:

- a.- Prueba Rápida de Campo – Determinación de Características Organolépticas (Numeral 3.1)
- b.- Técnica Química de Campo – Kitss, Tiras u otra metodología aprobada por la autoridad sanitaria .
- c.- Si se detecta un valor mayor al Límite Máximo Permisible (Numeral 3.2) se continúa con el paso siguiente.
- d.- Se toma la muestra y se realiza prueba confirmativa en el laboratorio por medio de la determinación de componentes polares (Numeral 3.3)

6. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Reglamento Técnico DGNTI COPANIT 64-2002

UNE-EN ISO 8420 (Aceites y grasas de origen animal y vegetal, Determinación de compuestos polares).

Norma Técnica DGNTI COPANIT 95-2002

Sampling and Análisis of comercial Fats and Oils – AOCS Official Method Ca 5_a-40.
Industrial Oils and Derivated – AOCS Official Method Te 1_a-64

AOAC Oficial Method 982.27 – Polar Components in Frying Fats – Chromatographic Method –IUPAC-AOAC – 17th Edition 2000 – Dr. Williams Horwitz, Editor.

ARTICULO SEGUNDO: La presente resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en la Gaceta Oficial.

COMUNIQUESE Y CUMPLASE

MANUEL JOSE PAREDES A.
Viceministro Interior
de Comercio e Industrias