

REPÚBLICA DE PANAMÁ
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL
RESOLUCIÓN N° 393 PANAMÁ 24 de junio de 2008

El Viceministro de Industrias y Comercio

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, elaborados por la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial, o por los Comités Sectoriales de Normalización a un período de discusión pública.

Que mediante nota de la empresa Avipac, Inc. de 15 de Marzo de 2005, solicitó la revisión del Reglamento Técnico DGNTI - COPANIT 36-475-00 Deshidratados: Sopas, Caldos y Consomés.

Que el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 36-475-2008 Primera actualización Tecnología de los Alimentos Sopas, Bases, Cremas, Caldos y Consomés, fue a un período de discusión pública por sesenta (60) días, a partir del lunes 17 de marzo de 2008.

Que de acuerdo al artículo 95 Título II de la precitada Ley, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias velará porque los Reglamentos Técnicos sean establecidos en base a objetivos legítimos, tales como la seguridad nacional, la prevención de prácticas que puedan inducir a error, la protección de la salud o seguridad humana, de la vida o salud vegetal o animal, o del medio ambiente.

Que la presente solicitud se fundamenta en los siguientes argumentos:

Que es necesario actualizar la normalización relativa a los productos alimenticios, de tal forma que se establezcan requisitos mínimos de producción que garanticen que los productos consumidos posean la calidad organoléptica, nutricional y a la vez la calidad sanitaria (alimentos inocuos) que no afecte la salud de las personas.

Que es necesario establecer la vigilancia de los productos alimenticios que se comercializan en el país, ya sea nacionales o importados. Los reglamentos técnicos son una herramienta práctica para lograr de forma preventiva proteger la salud de los consumidores.

Que la ausencia de reglamentos técnicos nos coloca en desventaja como país desprotegiendo la salud de nuestra población.

Que se hace necesario establecer y mantener las medidas de protección de la salud o seguridad humana de la vida o salud animal o vegetal o medio ambiente, seguridad nacional, la prevención de prácticas que puedan inducir a error.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Aprobar el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 36-475- 2008 Primera actualización. Tecnología de los Alimentos - Sopas, Bases, Cremas, Caldos y Consomés de acuerdo al tenor siguiente:

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL

TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS	REGLAMENTO TECNICO
SOPAS, BASES, CREMAS, CALDOS y CONSOMES	DGNTI-COPANIT
	36-475-2008
	Primera actualización

1. - OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

La presente reglamentación tiene por objeto definir y regular las características y especificaciones de los preparados alimenticios conocidos por sopas, bases, cremas, caldos y consomés destinados al consumo directo y que se presentan, en forma de productos listos para el consumo, deshidratados, líquidos, condensados, congelados o concentrados, así como establecer las normas de elaboración, y en general, la ordenación de tales productos. Las normas que se establecen serán de aplicación tanto a los productos nacionales como importados.

2.- NORMAS PARA CONSULTA

" Los documentos normativos siguientes contienen disposiciones que, al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de este reglamento técnico DGNTI-COPANIT. Las ediciones indicadas estaban vigentes para el momento de esta publicación. Como toda norma están sujetas a revisión, se recomienda a aquellos que realicen acuerdos con base en ellas que analicen la conveniencia de usar la edición más reciente de las normas citadas seguidamente".

- Ley 256 de 13 de junio de 1962 - Ministerio de Salud.
- Decreto Ejecutivo 620 de 24 de Agosto 1967 Ministerio de Salud
- Decreto Ejecutivo 1195 de 3 de Diciembre 1992 Artículo 49º - Ministerio de Salud
- Decreto Ley 352 de 10 de octubre de 2001 - Ministerio de Salud

- Reglamento Técnico DGNTI - COPANIT 23-395-99 Agua

Potable.

3.- DEFINICIONES

3.1. Caldos y Consomé: Son productos líquidos claros y de diferentes consistencias, obtenidos de:

a. Cociendo con agua sustancias adecuadas ricas en proteínas o sus extractos y/o hidrolizados (vacuno, aves, productos pesqueros, u otros ricos en proteínas), con o sin la adición de aderezos y/o sustancias aromatizantes, grasas comestibles, cloruro de sodio, vegetales, especias, condimentos, aromas y/o sus extractos naturales, u otros productos alimenticios para mejorar su sabor y los aditivos que se permiten en la legislación presente.

b. Por reconstitución de una mezcla equivalente de ingredientes deshidratados, de acuerdo con las instrucciones de empleo.

3.2 Sopas y Bases: Son productos más o menos líquidos o pastosos obtenidos de la misma forma y constituidos por los mismos ingredientes que los caldos y consomés, pero pudiendo llevar además incorporado pastas alimenticias, harinas, sémolas, otros productos amiláceos y cantidades variables de otros productos alimenticios de origen animal y, en su caso, vegetal.

3.3 Sopas deshidratadas: Son las que se obtienen por reconstitución de una mezcla equivalente de ingredientes deshidratados de acuerdo con las instrucciones de empleo.

3.4 Cremas: Son productos de textura fina y viscosa obtenidos de la misma forma y constituidos por los mismos ingredientes que los caldos, consomés, bases y sopas, y que pueden además incluir ingredientes de origen lácteo o sustituto de éstos, dentro de su formulación.

3.5 Cremas deshidratadas: Son las que se obtienen por reconstitución de una mezcla equivalente de ingredientes deshidratados de acuerdo con las instrucciones de empleo.

3.6 Carne de Bovino: Carne de canales de ganado bovino exenta de ligamentos gruesos y de las grandes porciones de grasa y con un contenido medio de un 70% de carne magra visible. Para alcanzar una concentración de 35 mg de creatinina/litro en el "bouillon" de carne de bovino hacen falta entre 10 y 12 g de dicha carne de bovino. La cantidad de carne de bovino necesaria varía en función de su contenido de creatinina.

3.7 Extracto de Carne de Bovino: El extracto de carne de bovino es el concentrado de los componentes hidrosolubles de la carne de bovino; no contiene albúmina coagulable, gelatina o grasa.

3.8 Carne de Aves: La carne de aves podrá consistir en carne de aves, grasa de aves, canales crudas evisceradas de aves o extractos de carne de aves. Puede tratarse de carne de pollo, pato, ganso, pavo y otras aves, como por ejemplo emú, avestruz, aves de caza y sus polluelos.

3.9 Símbolos y abreviaturas

Para efectos de este reglamento se establecen los siguientes símbolos y abreviaturas:

% por ciento

g gramo

mg miligramo

kg kilogramo

l litro

UFC unidades formadoras de colonias

m/m masa / masa

max. Máximo

min. Mínimo

mg/l miligramo por litro

BPM Buenas Prácticas de Manufactura

N₂ Nitrógeno total

HACCP Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control

SSOP Sistemas Estándares Operacionales de Higiene

FORMAS DE PRESENTACIÓN

4.1. Sopas, bases, cremas, caldos y consomés listos para el consumo: productos que se ofrecen para que se consuman tal como se presentan, con o sin calentamiento previo.

4.2. Sopas, bases, cremas, caldos y consomés condensados y concentrados: productos líquidos, semilíquidos o en forma de pasta que, después de añadirles agua, de acuerdo a las instrucciones de empleo, se transforman en preparaciones alimenticias que se ajustan a las definidas en el numeral 3.0 de este reglamento.

4.3. Sopas, bases, cremas, caldos y consomés deshidratados: productos secos que, después de reconstituirlos con agua de acuerdo con las instrucciones de empleo y con o sin calentamiento previo, se transforman en preparaciones alimenticias que se ajustan a las definidas en el numeral 3.0 de este reglamento.

4.4. Sopas, bases, cremas, caldos y consomés congelados: son productos congelados que, tras su congelación, con o sin calentamiento previo, se transforman en preparados alimenticios que se ajustan a las definidas en el numeral 3.0 de este reglamento.

5.DENOMINACIÓN

El producto, que cumpla con lo establecido en la legislación vigente podrá ser denominado comercialmente de acuerdo al tipo de ingrediente o sabor principal que lleve, como:

Sopa de.....

Base de...

Crema de...

Caldo de.....

Consomé de.....

Pueden incluirse términos culinarios análogos u otras expresiones calificativas apropiadas dentro de los parámetros establecidos en este reglamento técnico de acuerdo al tipo de producto.

6. CONDICIONES GENERALES

Deberán satisfacer las siguientes condiciones generales:

6.1 En la elaboración de estos productos se deberá utilizar materias primas aptas para el consumo humano

6.2 Deberán ser manipulados siguiendo las Regulaciones y Normas establecidas por el

Ministerio de Salud en cuanto a Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Sistemas

Estándares Operacionales de Higiene (SSOP) y Análisis de Peligro y Puntos Críticos

de Control (HACCP) como programas de Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad.

6.3 Cumplir con las condiciones establecidas en esta norma.

6.4 Poseer olor, sabor, color y aspecto normal y característico de la denominación del producto.

6.5 El agua utilizada como materia prima en el proceso de fabricación cumplirá con lo establecido en el Reglamento Técnico DGNTI - COPANIT 23-395-99 Agua Potable.

7. REQUISITOS

Requisitos Físico - Químicos

7.1.1 Preparados Alimenticios Deshidratados para Caldos y consomés deshidratados: Se presentarán en forma sólida, pastosa o líquida, con sabor a los condimentos, especias y saborizantes utilizados en su elaboración (Tabla I)

Tabla I. Requisitos Físico-químicos para Preparados Alimenticios para los Caldos y Consomés Deshidratados

	Caldos y Consomé	
Requisito	Mínimo	Máximo
Humedad (deshidratados)	-----	10%
Cloruro de sodio	-----	12.5 gr/l
Grasa	-----	25%
Creatinina (para consomé y caldo de res)	35 mg/l en el producto reconstituido	-----
Nitrógeno total para caldos y consomé de aves	100 mg/l	-----
	Otros caldos, sopas y cremas	
Cloruro de sodio	-----	12.5 gr/l
Nitrógeno total	50 mg/l	-----

Nota: No se permitirá la adición de creatinina como tal a los productos de res regulados en este reglamento.

7.2. Requisitos Microbiológicos

Tabla 2. Requisitos Microbiológicos para Preparados Alimenticios Deshidratados de Sopas, Bases, Cremas, Caldos y Consomé (del producto deshidratado)

Microorganismos	N	c	m	M
Recuento aerobio mesofílico (por g)	5	3	10^5	10^6
E. coli	5	0	10	
Bacillus cereus (por g)	5	3	10^3	10^4
Staphylococcus aureus (por g)	5	2	10^2	10^3
Salmonella (por 25 g)	5	0	0	
Listeria ¹ monocytogenes	5	0	100	

Nota 1: Sólo para preparaciones congeladas

Nota 2: No incluye productos diseñados para nutrición infantil

(a) Siendo las definiciones de n, c, m y M las siguientes:

n: Número de unidades que componen la muestra.

c: Número máximo de unidades de muestra cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M, para que el alimento sea considerado aceptable.

m: Valor límite para el cual o por debajo del cual todos los resultados se considerarán satisfactorios.

M: Valor límite de aceptabilidad por encima del cual los resultados se considerarán no satisfactorios.

8. - MUESTREO E INSPECCION

Las autoridades competentes podrán tomar muestras para análisis tanto en las fábricas como en los locales de venta y de consumo para el producto nacional. En el caso de productos importados, las muestras se podrán recolectar a su ingreso al país o durante la comercialización de los mismos.

Tabla 3 Muestreo e Inspección

Tamaño del Lote N	Número de muestras a seleccionar	Número de resultados defectuosos	Submuestra tomada de las unidades seleccionadas
Hasta 300	5	0	2
301 a 590	9	1	3
591 a 1165	16	1	4
1166 a 2295	28	2	5
2296 a 4520	50	3	6
Sobre 4521	55	5	7

9.- ADITIVOS ALIMENTARIOS

Podrán contener los aditivos (conservantes, colorantes, emulsificantes y aromatizantes) establecidos y autorizados por el Departamento de Protección de Alimentos del Ministerio de Salud y/o CODEX ALIMENTARIUS para este tipo de producto.

Los aditivos alimentarios se designarán obligatoriamente por el nombre o grupo a que pertenecen (por ejemplo antioxidantes, conservantes).

10.- CONTAMINANTES

Tabla 4. Contaminantes

Contaminantes	Máximo (mg/Kg)
Plomo (en los productos secos tal como se venden)	1.0
Plomo (en los productos en lata)	0.5
Estaño	150
3-MCPD (hidrólisis ácida) en salsas de soja agregadas a sopas, caldos u otros	0.02

11. ENVASE Y ROTULADO

11.1. Envase

Deberán expendirse al consumidor debidamente envasados en cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura (Normativa vigente establecida por la autoridad competente)

Además los envases deberán asegurar una buena conservación durante el tiempo de vida máxima declarado y ser de un material de tal naturaleza que no altere las características sensoriales del producto ni produzca sustancias dañinas o tóxicas al producto.

11.2. ROTULADO

En los envases disponibles para la venta al público, deberá aparecer los datos que se especifican a continuación, en tamaño de letra suficientemente legible.

11.2.1. Marca

11.2.2. Denominación del Producto

11.2.3. Fabricante o Distribuidor

Listado de Ingredientes según la norma de Etiquetado de Alimentos preenvasados CODEX STAN 1- 1985, (enumerados todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial en el momento de la fabricación del alimento)

Cuando se usen colorantes artificiales permitidos se deberán

declarar en la descripción de ingredientes como "Colorante Artificial" y detallar su nombre específico.

Cuando se utilice, como ejemplo la tartrazina como colorante artificial se detallará de la siguiente manera: Tartrazina-amarillo

No. 5 - Colorante artificial.

En el caso de agregar como ingredientes alérgenos reconocidos por el Codex deberán declararse en la etiqueta.

En el caso de contener ingredientes como páprika, tumeric, azafrán y otros ingredientes que también dan color deben declarar el término especie y colorante.

11.2.5. Peso Neto

11.2.6. Fecha de duración mínima como "Consumir preferentemente antes de", vence, expira, o cualquier otra permitida por el Codex Alimentarius.

11.2.7. Lote de producción

11.2.8. Instrucciones de empleo o modo de elaboración

11.2.9. País de origen

11.3 TAMAÑO DE LETRAS

El tamaño de las letras utilizadas en el nombre o denominación del producto serán de 2.0 a 4.0 mm para empaques de capacidad de 250 a 400 gramos.

Para empaques de capacidad inferior a 250 gramos el tamaño de letra utilizado en el nombre o denominación del producto será como mínimo de 1.0 mm.

El tamaño de las letras a utilizar en la lista de ingredientes será como mínimo de 2.0 a 3.0 mm para envases de capacidad de 250 a 400 gramos.

Para empaques de capacidad inferior a 250 gramos el tamaño de letras utilizada en la lista de ingredientes será como mínimo de 1.6 mm (1/16").

NOTAS:

1. En el caso de la Fecha de vencimiento y lote de producción deben ser de origen del producto
2. La información que aparece en el etiquetado debe ser colocada por el fabricante de origen del producto o por el distribuidor.
3. Cuando se trate de productos en envases que por su reducido tamaño y forma no permitan colocar la información está deberá indicarse en el empaque secundario, por lo tanto la venta fraccionada no es permitida.
4. Además de las disposiciones establecidas en el rotulado, deberá cumplir con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos preenvasados (CODEX STAN 1)

12.- DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- CODEX ALIMENTARIUS. Norma revisada del Codex para los "Bouillons y Consomés Codex Stan 117-1981, rev. 2-2001
- REAL DECRETO 2452/1998, de 17 de noviembre. Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración, Distribución y Comercio de caldos, consomés, sopas y cremas. Capítulo II. Artículo 4. Madrid, 1998. 9 p.
- NORMA GUATEMALTECA OBLIGATORIA. Caldos y Consomés Deshidratados. Especificaciones. Guatemala: 1984. 4p. (COGUANOR NGO 34161).
- NORMA MEXICANA NMX-F-058-1968 "SOPAS DESHIDRATADAS"
- NORMA MEXICANA NMX-F-603-NORMEX-2003 "CALDO Y CONSOMÉ DE AVE. RES, TOMATE Y AVE. CAMARÓN Y DE OTRAS DENOMINACIONES EN PRESENTACIONES DE GRANULADO. POLVO.

TABLETAS O CUBOS"

ARTICULO SEGUNDO: Corresponde al Departamento de Protección de Alimentos (DEPA) del Ministerio de Salud (MINSA) y a la Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia, realizar las verificaciones de cumplimiento de lo establecido en este Reglamento Técnico.

ARTICULO TERCERO: Corresponde a la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA) el correspondiente registro para las Sopas, Bases, Cremas Caldos y Consomé importados

ARTICULO CUARTO: El presente Reglamento Técnico entrará en vigencia 30 días después de publicado en Gaceta Oficial.

COMUNIQUESE Y CUMPLASE

MANUEL JOSE PAREDES

Viceministro de Industrias y Comercio