



# DIARIO OFICIAL



DIRECTOR: Luis Ernesto Flores López

TOMO N° 382

SAN SALVADOR, LUNES 23 DE MARZO DE 2009

NUMERO 56

de la persona o institución que los presentó. (Arts. 21, 22 y 23 Reglamento de la Imprenta Nacional)

## SUMARIO

### ORGANO EJECUTIVO

#### MINISTERIO DE ECONOMIA RAMO DE ECONOMÍA

Acuerdos Nos. 232, 238 y 272.- Se autoriza la construcción de tanques y depósitos de aprovisionamiento especiales, para el almacenamiento de combustible. .... 43-45

Acuerdos Nos. 279, 280 y 281.- Se aprueban las Normas Salvadoreñas Obligatorias: NSO 67.32.05.08 "Aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes aplicados a los productos pesqueros (Primera actualización), NSO 67.32.02.08 "Valores límites de nitrógeno básico volátil total (NBVT) e histamina de determinadas categorías de productos pesqueros y los métodos de análisis que deben utilizarse (Primera actualización) y NSO 67.32.01.08 "Valores y métodos de toma de muestras para el control oficial de los niveles de plomo, cadmio, mercurio y estaño inorgánico, y se fija el contenido máximo de cada uno en determinados productos pesqueros (Primera actualización). .... 7-41

#### MINISTERIO DE EDUCACION RAMO DE EDUCACIÓN

Acuerdos Nos. 15-0251 y 15-0264.- Equivalencia y reconocimiento de estudios académicos. .... 42

Acuerdo No. 15-0255.- Se reconoce a la Profesora Ana Marlene Martínez Flores, como Directora del Colegio Eucarístico, ubicado en el municipio de San Salvador. .... 42-43

Acuerdo No. 15-0267.- Se aprueba plan de estudio actualizado a la Universidad "Dr. José Matías Delgado". .... 43

### ORGANO JUDICIAL

#### CORTE SUPREMA DE JUSTICIA

Acuerdos Nos. 230-D, 33-D, 138-D, 181-D, 200-D, 208-D, 209-D, 221-D y 224-D.- Autorizaciones para el ejercicio de la abogacía en todas sus ramas. .... 43-45

### INSTITUCIONES AUTONOMAS

#### ALCALDÍAS MUNICIPALES

Decreto No. 1.- Reforma a la ordenanza de tasas por servicios municipales de la ciudad de Aguilar. .... 46-47

Reforma a los estatutos de la Asociación Comunal "Santa Marta I" y Acuerdo No. 12.2, emitido por la Alcaldía Municipal de San Salvador, aprobándolas. .... 47-50

### SECCION CARTELES OFICIALES

#### DE PRIMERA PUBLICACION

Declaratoria de Herencia  
Cartel No. 313.- Mercedes Martínez (1 vez) ..... 51

Títulos Supletorios  
Cartel No. 314.- Estado de El Salvador en el Ramo de Educación (3 alt.) ..... 51

Cartel No. 315.- Estado de El Salvador en el Ramo de Educación (3 alt.) ..... 51

#### DE SEGUNDA PUBLICACION

Aceptación de Herencia  
Cartel No. 307.- María Luisa Rivas Rivas (3 alt.) ..... 52

|  |    |
|--|----|
| Cartel No. 308.- Luis Alfredo Baires Bonilla y otros (3 alt.) .....            | 52 |
| <b>Subasta Pública</b>   |    |
| Cartel No. 312.- Sociedad Comercial López Batista, S.A. de C.V. (3 alt.) ..... | 53 |

### DE TERCERA PUBLICACION

|  |    |
|--|----|
| <b>Aceptación de Herencia</b>  |    |
| Cartel No. 298.- Alexander Ezequiel Pérez Cañénguez y otros (3 alt.) ..... | 54 |

## SECCION CARTELES PAGADOS

### DE PRIMERA PUBLICACION

|   |       |
|---|-------|
| <b>Declaratoria de Herencia</b>   |       |
| Carteles Nos. C029045, C029053, C029055, C029057, F000677, F000701, F000716, F000735, F000759, F000764, F000787, F000794, F000809, F000818, F000827, F000838, ...                             | 54-58 |
| <b>Aceptación de Herencia</b>   |       |
| Carteles Nos. C029047, C029066, C029067, F000698, F000721, F000727, F000788, F000815, F000826, C029068, C029080, F000702, F000706, F000745, F000770, F000793, F000795, F000808, F000854 ..... | 58-61 |
| <b>Herencia Yacente</b>   |       |
| Cartel No. F000816 .....  | 63-64 |
| <b>Título de Propiedad</b>  |       |
| Cartel No. F000686 .....  | 64    |
| <b>Título Supletorio</b>  |       |
| Carteles Nos. F000800, F000801, F000805, F000806, F000807, F000811, F000812, C029050, .....   | 64-72 |
| <b>Acto de Inscripción</b>  |       |
| Cartel No. F000761 .....  | 72    |
| <b>Juicio de Ausencia</b>   |       |
| Carteles Nos. C029064, F000652, F000655, F000657, F000659, F000700, F000732, F000830, .....   | 72-75 |
| <b>Renovación de Marcas</b>   |       |
| Carteles Nos. C029059, C029071, C029072, C029073, C029074, C029075, F000661, F000662, F000664, F000666, F000668, F000669, F000670, F000671, F000683, .....                                    | 75-80 |

|   |         |
|---|---------|
| <b>Marca de Fábrica</b>   |         |
| Carteles Nos. C029052, C029056, C029058, C029060, F000635, F000640, F000641, F000642, F000643, F000645, F000651, F000654, F000658, F000660, F000679, F000681, F000685, F000694, F000739, F000859, F000861, F000862, F000863, F000864, ..... | 81-89   |
| <b>Nombre Comercial</b>   |         |
| Carteles Nos. F000695, F000757 .....  | 89-90   |
| <b>Señal de Publicidad Comercial</b>  |         |
| Cartel No. F000649 .....  | 90      |
| <b>Convocatorias</b>  |         |
| Carteles Nos. C028910, C029051, C029061, C029077, C029078, C029081, F000675, F000699, F000813, F000814, ..  | 90-96   |
| <b>Subasta Pública</b>  |         |
| Carteles Nos. C029065, F000703, F000705, F000775, F000779, F000852, F000855, .....  | 96-99   |
| <b>Reposición de Certificados</b>   |         |
| Carteles Nos. F000769, F000771, F000772, F000774, F000776, F000778, F000780, F000781, F000782, F000783, F000784, F000785, .....   | 99-101  |
| <b>Balances de Liquidación</b>  |         |
| Carteles Nos. C029062, C029063, .....   | 102-103 |
| <b>Solicitud de Nacionalidad</b>  |         |
| Cartel No. F000973 .....  | 104     |
| <b>Patente de Invención</b>   |         |
| Carteles Nos. F000673, F000676, F000678, .....  | 104-105 |
| <b>Título Municipal</b>   |         |
| Cartel Nos. F000819 .....   | 105     |
| <b>Marca de Servicios</b>   |         |
| Carteles Nos. F000636, F000637, F000638, F000639, F000646, F000647, F000648, F000650, C029054, F000656, F000684, F000688, .....   | 105-110 |
| <b>DE SEGUNDA PUBLICACION</b>   |         |
| <b>Aceptación de Herencia</b>   |         |
| Carteles Nos. C028998, C029011, F000315, F000344, F000376, F000392, F000399, F000412, F000413, F000424, F000426, F000628, .....   | 111-114 |

## ACUERDO N° 279

San Salvador, 10 de marzo de 2009

Vista la solicitud del Ingeniero **CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA**, Director Ejecutivo del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT), relativa a que se apruebe la **NORMA SALVADOREÑA OBLIGATORIA: NSO.67.32.05:08 "ADITIVOS ALIMENTARIOS DISTINTOS DE LOS COLORANTES Y EDULCORANTES APLICADOS A LOS PRODUCTOS PESQUEROS (Primera Actualización)"**, y

### CONSIDERANDO:

I- Que la Junta Directiva de CONACYT ha adoptado la Norma antes relacionada, mediante el punto número **SIETE Literal "C"**, del Acta Número **SEISCIENTOS VEINTICINCO**, de la Sesión celebrada el día nueve de enero del año en curso.

II- Que de conformidad con el Artículo 2 párrafo 12, del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio, adoptado en la Conferencia Ministerial de la Organización Mundial del Comercio (OMC), Cuarto Período, Ronda de Doha, celebrada del 9 al 14 de noviembre de 2001, que se refiere a la "Elaboración, Adopción y Aplicación de Reglamentos Técnicos por Instituciones del Gobierno Central", los Miembros deben prever un "**plazo prudencial**" entre la publicación de los reglamentos técnicos y su entrada en vigor, con el fin de "dar tiempo a los productores de los Miembros exportadores para adaptar sus productos o sus métodos de producción a las prescripciones del Miembro importador".

III- Que dentro de las Decisiones y Recomendaciones adoptadas por el Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC, en la Decisión Ministerial del año 2001 sobre cuestiones y preocupaciones relativas a la aplicación del Acuerdo mencionado en el Considerando anterior, indicaron que el término "plazo prudencial" del Párrafo 12 del Artículo 2 antes referido, se entenderá que significa normalmente **un periodo no inferior a seis meses**, "salvo cuando de ese modo no sea factible cumplir con los objetivos legítimos perseguidos". El mismo Artículo 2 del Acuerdo, en su Párrafo 2, establece como "objetivos legítimos", entre otros: los imperativos de la seguridad nacional, la prevención de prácticas que puedan inducir a error; la protección de la salud o seguridad humanas, de la vida o la salud animal o vegetal o del medio ambiente.

IV- Que en nota REF. DM-019/2009, de fecha veinte de febrero del corriente año, el señor Ministro de Agricultura y Ganadería solicita que, debido a que esta norma regula aspectos fundamentales para la protección de la salud humana, se agilice su aprobación y puesta en vigencia inmediata; pues dicha norma ya fue ajustada conforme los resultados de las consultas públicas nacionales e internacionales correspondientes, quedando adecuada a los contextos de los países Miembros, evitando así que se constituya en obstáculo técnico al comercio. Además, los componentes de actualización de la norma respecto de las que se encuentran vigentes, son relevantes para adecuar la calidad de los productos a lo requerido en los mercados internacionales, circunstancia que no sólo coadyuva el impulso a las exportaciones, sino que también beneficia a nuestros consumidores, proveyendo a su vez elementos para su control y seguimiento.

V- Que con base en las Consideraciones anteriores, y con fundamento en la protección del objetivo legítimo de la salud humana, es necesario que la norma **NSO.67.32.05:08 "ADITIVOS ALIMENTARIOS DISTINTOS DE LOS COLORANTES Y EDULCORANTES APLICADOS A LOS PRODUCTOS PESQUEROS (Primera Actualización)"**, entre en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial.

**POR TANTO:**

De conformidad con el Art. 36 inciso tercero de la Ley del **CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA**, así como del Artículo 2 párrafos 2 y 12 del Acuerdo Sobre Obstáculos Técnicos al Comercio; este Ministerio

**ACUERDA:**

1º) Apruébase la **NORMA SALVADOREÑA OBLIGATORIA: NSO.67.32.05:08 "ADITIVOS ALIMENTARIOS DISTINTOS DE LOS COLORANTES Y EDULCORANTES APLICADOS A LOS PRODUCTOS PESQUEROS. (Primera actualización)"**; de acuerdo con los siguientes términos:

**NORMA  
SALVADOREÑA**  


**NSO 67.32.05:08**

---

**ADITIVOS ALIMENTARIOS DISTINTOS DE LOS  
COLORANTES Y EDULCORANTES APLICADOS A LOS  
PRODUCTOS PESQUEROS. Primera actualización.**

---

**CORRESPONDENCIA:** Esta norma es una adaptación de la Directiva 95/2/Comunidad Europea actualización 2006.

**ICS 67.120.30**

---

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, Colonia Médica, Avenida Dr. Emilio Álvarez, Rodríguez Pacas, y Pasaje Dr. Guillermo Rodríguez Pacas # 51, San Salvador, El Salvador, Centro América.  
Tel: 2226 2800, 2225 6222; Fax: 2225-6255; e-mail: [infoq@conacyt.gob.sv](mailto:infoq@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 de las normas. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Organismos de Protección al Consumidor y Académico Universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités se someten a un período de consulta pública durante el cual puede formular observaciones cualquier persona.

El estudio elaborado fue aprobado como NSO 67.32.05:08 ADITIVOS ALIMENTARIOS DISTINTOS DE LOS COLORANTES Y EDULCORANTES APLICADOS A LOS PRODUCTOS PESQUEROS. Primera actualización, por el Comité Técnico N° 32. La oficialización conlleva la ratificación por 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 del Consejo, Departamento de Normalización, Metrología y Certificación de la Calidad.

## MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITÉ 32

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Luis Enrique Parada        | DGSVA Ministerio de Agricultura y Ganadería                 |
| Zobeyda Valencia de Toledo | PESQUERA DE SUR S.A de C.V.                                 |
| Gloria A. Montoya          | CALVO CONSERVAS EL SALVADOR                                 |
| Marcela Fuentes Guillen    | Defensoría del Consumidor                                   |
| Saúl Ovidio González       | Facultad de Ciencias Agronómicas Universidad de El Salvador |
| Celia Alfaro de Hidalgo    | Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social             |
| Ricardo Harrison Parker    | CONACYT   |



**NORMA SALVADOREÑA****NSO 67.32.05:08****1. OBJETO**

Esta norma tiene por objeto regular el uso de aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes para proteger al consumidor y que a través de su regulación se evite las condiciones de competencia desleal. Teniendo en cuenta que es generalmente reconocido que los alimentos no transformados y otros productos alimenticios determinados, deben carecer de aditivos alimentarios y que si se cuenta con la información científica y toxicológica más reciente sobre estas sustancias, algunas de ellas deben permitirse sólo en determinados productos alimenticios y en ciertas condiciones de uso, por lo que se regula el uso de aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes aplicados a los productos pesqueros, en concordancia con la Directiva 95/2/CE actualización 2006 del Parlamento Europeo y del consejo vigente y teniendo que las modificaciones realizadas a la misma, automáticamente serán adoptadas en la presente Norma, así mismo, para los productos en conserva estos deben cumplir con la regulaciones de los países importadores.

**2. CAMPO DE APLICACIÓN**

Esta norma aplica a todos los productos pesqueros que se procesen, comercialicen, importen, exporten y donaciones hechas al país.

**3. DEFINICIONES**

Para el fin de esta norma se adoptarán las siguientes definiciones:

**3.1 Alimentos no elaborados:** aquellos que no han sido sometidos a ningún tratamiento que haya alterado sustancialmente su estado inicial, aunque pueden haber sido, por ejemplo, divididos, partidos, troceados, deshuesados, picados, pelados, mondados, despellejados, molidos, cortados, lavados, cepillados, ultracongelados o congelados, refrigerados, triturados, o descascarados, envasados o sin envasar;

**3.2 Antioxidantes:** sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndolos frente al deterioro causado por la oxidación, tales como el enranciamiento de las grasas y los cambios de color;

**3.3 Conservadores:** sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndolos frente al deterioro causado por microorganismos;

**3.4 Emulgentes:** sustancias que hacen posible la formación o el mantenimiento de una mezcla homogénea de dos o más fases no miscibles, como el aceite y el agua, en un alimento;

**3.5 Estabilizadores:** sustancias que posibilitan el mantenimiento del estado físico químico de un alimento. Los estabilizadores incluyen las sustancias que permiten el mantenimiento de una dispersión homogénea de dos o más sustancias no miscibles en un alimento, y también incluyen las sustancias que estabilizan, retienen o intensifican un color existente en un alimento;

**3.6 Gelificantes:** sustancias que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel;

**NORMA SALVADOREÑA**

NSO 67.32.05:08

**3.7 Potenciadores del sabor:** sustancias que realzan el sabor o el aroma que tiene un alimento;

**3.8 Pescado en conserva:** producto elaborado con la carne de cualquier especie de pescado (salvo los pescados en conserva regulados por otras normas del Codex para productos). Dicho producto deberá ser apto para el consumo humano y podrá ser una combinación de especies del mismo género con propiedades sensoriales similares. Se presentarán en envases herméticamente cerrados y deberán haber sido objeto de una elaboración suficiente que asegure su esterilidad al momento de su comercialización..

#### **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS.**

##### **4.1 NO SE CONSIDERAN ADITIVOS ALIMENTARIOS:**

**4.1.1** El agua potable utilizada en el procesamiento de productos de la pesca debe cumplir con lo especificado en la Norma Salvadoreña Obligatoria de Agua Potable en su última actualización.

**4.1.2** La dextrina blanca o amarilla, el almidón tostado o dextrinado, el almidón modificado por tratamiento ácido o alcalino, el almidón blanqueado, el almidón modificado por medios físicos y el almidón tratado por enzimas amilolíticas;

**4.1.3** Los hidrolizados de proteínas y sus sales, la gelatina comestible, las proteínas lácteas y el gluten;

**4.2** Los aditivos se utilizarán con arreglo a las Buenas Prácticas de Manufactura a un nivel que no sea superior al necesario para conseguir el objetivo pretendido y a condición de que no confundan al consumidor. En cuanto a los niveles máximos indicados en los anexos, se refieren a los productos alimenticios que se comercialicen, salvo que se disponga de otro modo.

##### **4.3 LA PRESENCIA DE UN ADITIVO ALIMENTARIO EN UN ALIMENTO SE PODRÁ PERMITIR:**

En el caso de que se trate de un alimento compuesto, siempre que el aditivo alimentario esté permitido en uno de los ingredientes del alimento compuesto, o si el alimento está destinado a servir únicamente para la preparación de un alimento compuesto y siempre que el alimento compuesto se ajuste a las disposiciones de la presente norma.

**4.4** Además de los aditivos establecidos en la Directiva de la Comunidad Europea en esta norma, podrán utilizarse los incluidos en las normas específicas para productos de la pesca en conserva del Codex Alimentarius.

#### **5. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN**

La vigilancia y verificación de esta norma corresponde al Ministerio de Agricultura y Ganadería, al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social en lo referente a los productos pesqueros en conserva, y a la Defensoría del Consumidor en lo en lo referente al etiquetado.



## NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.32.05:08

## ANEXO A NORMATIVO

## PRODUCTOS PESQUEROS EN LOS QUE PUEDE UTILIZARSE UN NÚMERO LIMITADO DE ADITIVOS

Tabla 1. Límites para citrato de calcio

| Producto alimenticio  | Aditivo                 | Dosis máxima |
|---|-------------------------|--------------|
| Pescados, crustáceos y moluscos no elaborados incluidos los congelados y ultracongelados. | E 333 Citrato de calcio | BPM          |

## ANEXO B NORMATIVO

## CONSERVADORES Y ANTIOXIDANTES PERMITIDOS CON DETERMINADAS CONDICIONES

## Parte A: Sorbatos, benzoatos y p – hidroxibenzoatos

Tabla 2. Dosis máximas para sorbatos, benzoatos y p – hidroxibenzoatos

| No. E | Denominación                   | Abreviaturas |
|-------|--------------------------------|--------------|
| E 200 | Acido sórbico                  | Sa           |
| E 202 | Sorbato potásico               |              |
| E 203 | Sorbato cálcico                |              |
| E 210 | Acido benzoico                 | Ba (1)       |
| E 211 | Benzoato sódico                |              |
| E 212 | Benzoato potásico              |              |
| E 213 | Benzoato cálcico               |              |
| E 214 | Etil p-hidroxibenzoato         | PHB          |
| E 215 | Etil p-hidroxibenzoato sódico  |              |
| E 218 | Metil p-hidroxibenzoato        |              |
| E 219 | Metil p-hidroxibenzoato sódico |              |

(1) El ácido benzoico puede estar presente en determinados productos fermentados resultantes de un proceso de fermentación que siga las Buenas Prácticas de Manufactura.

## NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.32.05:08

## Notas:

1. Las dosis de todas las sustancias mencionadas anteriormente se expresan como ácido libre.

2. Significación de las abreviaturas usadas en el cuadro:

Sa + Ba: Sa y Ba usados por separado o en combinación,

Sa + PHB: Sa y PHB usados por separado o en combinación,

Sa+ Ba+ PHB: Sa, Ba, y PHB usados por separado o en combinación.

Las dosis máximas de uso indicadas en la Tabla 2 se refieren a los productos alimenticios listos para el consumo preparados según las instrucciones del fabricante.

**Tabla 3. Dosis máximas para sorbatos, benzoatos y p - hidroxibenzoatos**

| Productos alimenticios   | Dosis máxima (mg/kg o mg/l, según proceda) |       |     |         |          |           |
|--|--|-------|-----|---------|----------|-----------|
|  | Sa   | Ba    | PHB | Sa + Ba | Sa + PHB | Sa+Ba+PHB |
| Semiconservas de pescado, incluidos los productos de huevas de pescado |  |       |     | 2 000   |          |           |
| Productos salados o desecados de pescado                               |  |       |     | 200     |          |           |
| Crustáceos y moluscos cocidos  |  | 1 000 |     | 2 000   |          |           |

**Parte B: Dióxido de azufre y sulfitos**

**Tabla 4. Dosis máximas para dióxido de azufre y sulfitos**

| Nº. E | Denominación             |
|-------|--------------------------|
| E 220 | Dióxido de azufre        |
| E 221 | Sulfito sódicos          |
| E 222 | Sulfito ácido de sodio   |
| E 223 | Metabisulfito sódico     |
| E 224 | Metabisulfito potásico   |
| E 226 | Sulfito cálcico          |
| E 227 | Sulfito ácido de calcio  |
| E 228 | Sulfito ácido de potasio |

## NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.32.05:08

## Notas:

1. Las dosis máximas se expresan como  $\text{SO}_2$  en mg/kg o mg/l, según corresponda, y se refieren a la cantidad total disponible a partir de todas las fuentes.
2. No se considera presente un contenido de  $\text{SO}_2$  inferior a 10 mg/kg o 10 mg/l.

Tabla 5. Dosis máximas para sulfitos

| Productos alimenticios  | Dosis máximas (mg/kg o mg/l, según corresponda) expresada como $\text{SO}_2$ |
|---|--|
| Crustáceos y cefalópodos  |  |
| - Frescos, congelados y ultracongelados   | 150 (1)  |
| - Crustáceos, de las familias <i>peneidae</i> , <i>solenceridae</i> , <i>aristeidae</i> : |  |
| Hasta 80 unidades   | 150 (1)  |
| Entre 80 y 120 unidades   | 200 (1)  |
| Más de 120 unidades   | 300 (1)  |
| Crustáceos y cefalópodos  |  |
| - Cocidos   | 50 (1)   |
| - Crustáceos, de las familias <i>peneidae</i> , <i>solenceridae</i> , <i>aristeidae</i> : |  |
| Hasta 80 unidades   | 135(1)   |
| Entre 80 y 120 unidades   | 180(1)   |
| Más de 120 unidades   | 270(1)   |
| Sucedáneos de carne, pescado y crustáceos a base de proteínas de cereales y vegetales     | 200  |
| Pescado de la especie <i>gadidae</i> desecados salados                                    | 200  |

## NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.32.05:08

## Parte C: Otros conservadores

Tabla 6. Dosis máximas de otros conservadores

| No. E | Denominación     | Productos alimenticios | Cantidad máxima que puede añadirse, durante la fabricación (expresada como $\text{NaNO}_2$ ) | Cantidad residual máxima |
|-------|------------------|------------------------|--|--------------------------|
| E 251 | Nitrato sódico   | Arenque y espadín      | 500 mg/kg  |                          |
| E 252 | Nitrato potásico | escabechados           |  |                          |

## Parte D: Otros antioxidantes

Tabla 7. Dosis máximas de otros antioxidantes

| No. E | Denominación      | Productos alimenticios                           | Dosis máxima (mg/kg)                          |
|-------|-------------------|--|---|
| E 315 | Acido eritórbico  | Conservas y semiconservas de pescado             | 1 500 expresados como ácido eritórbico        |
| E 316 | Eritorbato sódico | Pescado de piel roja congelado y ultracongelado  |   |
| E 586 | 4-Hexilresorcinol | Crustáceos frescos, congelados y ultracongelados | 2 mg/kg como residuo en la carne de crustáceo |

## Parte E: Otros aditivos alimentarios

Las dosis máximas de uso indicadas se refieren a los productos alimenticios listos para el consumo preparados según las instrucciones del fabricante.

Tabla 8. Dosis máximas de otros aditivos alimentarios

| No. E | Denominación              | Producto alimenticios  | Dosis máximas |
|-------|---------------------------|--|---------------|
| E 451 | Trifosfatos               | Surimi   | 1 g/kg        |
| E 452 | Polifosfatos              | Pasta de pescado y crustáceos  | 5 g/kg        |
|       | iv) Polifosfato de calcio | Crustáceos y moluscos elaborados y sin elaborar congelados y ultracongelados | 5 g/kg        |

## NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.32.05:08

|       |  |   |  |
|-------|--|---|--|
|       |  | Filetes de pescado sin elaborar congelados y ultracongelados  | 5 g/kg   |
|       |  | Productos enlatados a base de crustáceos  | 1 g/kg   |
| E 385 | Etlen-diamino-tetra-acetato de calcio y disodio (EDTA de disodio y calcio) | Crustáceos y moluscos en conserva, pescado en conserva<br><br>Crustáceos congelados y ultracongelados | 75 mg/kg   |
| E 420 | Sorbitol   | Pescados, crustáceos, moluscos y cefalópodos sin elaborar congelados y ultracongelados                | BPM<br>(para fines distintos de la edulcoración) |
| E 421 | i) Sorbitol<br>ii) Jarabe de sorbitol                                      |   |  |
| E 953 | Manitol<br><br>Isomaltosa  |   |  |
| E 965 | Maltitol<br><br>i) Maltitol  |   |  |
| E 966 | ii) Jarabe de maltitol<br><br>Lactitol                                     |   |  |
| E 967 | Xilitol  |   |  |
| E 968 | Eritritol  | Pescado, crustáceos, moluscos y cefalópodos sin elaborar congelados y ultracongelados                 | BPM  |

--FIN DE NORMA--

2º) El presente Acuerdo entrará en vigencia el día siguiente al de su publicación en el Diario Oficial. **COMUNIQUESE. RICARDO ESMAHAN, MINISTRO** "\*\*\*\*\*"

