



DIARIO OFICIAL



DIRECTOR: Luis Ernesto Flores López

TOMO N° 380

SAN SALVADOR, LUNES 8 DE SEPTIEMBRE DE 2008

NUMERO 167

La Dirección de la Imprenta Nacional hace del conocimiento que toda publicación en el Diario Oficial se procesa por transcripción directa y fiel del original, por consiguiente la institución no se hace responsable por transcripciones cuyos originales lleguen en forma ilegible y/o defectuosa y son de exclusiva responsabilidad de la persona o institución que los presentó. (Arts. 21, 22 y 23 Reglamento de la Imprenta Nacional).

S U M A R I O

ORGANO LEGISLATIVO

Acuerdos Nos. 1227 y 1249.- Se llama a Diputados Suplentes para que concurran a formar asamblea.	4-6
Acuerdo No. 1286.- Se acuerda realizar Sesión Solemne en la ciudad de Mejicanos.	6
Acuerdo No. 1287.- Se da por recibido informe de labores de la Procuraduría General de la República, correspondiente al período 2007-2008.	7
Acuerdo No. 1289.- Se aprueba informe de labores del Ministerio de Relaciones Exteriores, correspondiente al período 2007-2008.	7

ORGANO EJECUTIVO

MINISTERIO DE ECONOMIA RAMO DE ECONOMÍA

Acuerdo No. 652.- Se modifica el Acuerdo Ejecutivo No. 370, de fecha 14 de abril de 2008, en el sentido que se autoriza a la sociedad Cemento de El Salvador, S.A. de C.V., para que construya diez tanques, para el almacenamiento de combustible.	8
Acuerdo No. 657.- Derógase el Acuerdo Ejecutivo No. 383; así mismo se aprueba la Norma Salvadoreña Obligatoria: NSO 67.01.08:07 "Productos Lácteos. Cremas lácteas pasteurizadas para el consumo directo. Especificaciones (primera actualización).	9-23
Acuerdos Nos. 675 y 688.- Se legaliza el desempeño de misiones oficiales.	24
Acuerdo No. 681.- Se concede beneficio a favor de la sociedad Hasbun Silhy, Sociedad Anónima de Capital Variable.	25

MINISTERIO DE EDUCACION RAMO DE EDUCACIÓN

Acuerdo No. 15-1182.- Se autoriza a la Universidad Católica de El Salvador, para que imparta y administre el modelo MEGATEC en el Centro Regional del municipio de Ilobasco.	25-26
---	-------

ORGANO JUDICIAL

CORTE SUPREMA DE JUSTICIA

Acuerdo No. 1416-D.- Se autoriza a la Licenciada Dora Nelly Martínez de Navidad, para que ejerza la profesión de abogado en todas sus ramas.	26
---	----

INSTITUCIONES AUTONOMAS

ALCALDÍAS MUNICIPALES

Estatutos de las Asociaciones de Desarrollo Comunal "Caserío El Sacio Vertiente" y "El Carmen", Acuerdos Nos. 3 y 6, emitidos por las Alcaldías Municipales de Guaymango y Tenancingo, aprobándolos y confiriéndoles el carácter de persona jurídica.	27-34
--	-------

SECCION CARTELES OFICIALES

DE PRIMERA PUBLICACION

Títulos Supletorios

Cartel No. 890.- Estado de El Salvador (3 alt.).....	35
--	----

Herencia Yacente

Cartel No. 891.- Víctor Manuel Maravilla Villa, se nombra curador al Lic. Napoleón Humberto Zambrano (3 alt.)	35
---	----

ACUERDO N° 657

San Salvador, 24 de julio de 2008

EL ÓRGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMÍA,

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.67.01.08:07 “PRODUCTOS LÁCTEOS. CREMAS LÁCTEAS PASTEURIZADAS PARA EL CONSUMO DIRECTO. ESPECIFICACIONES (Primera Actualización)”**; y

CONSIDERANDO:

- I) Que la Junta Directiva de la citada institución, mediante el punto **CINCO** del Acta Ciento Noventa y Ocho, de la Sesión celebrada el día quince de abril de mil novecientos noventa y ocho, adoptó la **NORMA SALVADOREÑA OBLIGATORIA: NSO.67.01.08:95 “CREMAS LÁCTEAS PASTEURIZADAS PARA EL CONSUMO DIRECTO. ESPECIFICACIONES”**.
- II) Que mediante Acuerdo 383 publicado en el Diario Oficial número 14, Tomo 340, del doce de agosto de mil novecientos noventa y ocho; este Ministerio aprobó la mencionada Norma Salvadoreña Obligatoria.
- III) Que la misma Junta Directiva de CONACYT, mediante el punto número **CUATRO Literal “B”**, del Acta **QUINIENTOS SETENTA Y UNO**, de la Sesión celebrada el día once de julio de dos mil siete, acordó dejar sin efecto la autorización de la Norma Salvadoreña Obligatoria **NSO.67.01.08:95**, y adoptó la Norma **NSO.67.01.08:07 “PRODUCTOS LÁCTEOS. CREMAS LÁCTEAS PASTEURIZADAS PARA EL CONSUMO DIRECTO. ESPECIFICACIONES (Primera Actualización)”**.
- IV) Que por medio de nota de fecha nueve de agosto del dos mil siete, el Director Ejecutivo de CONACYT, Ing. Carlos Roberto Ochoa Córdova, solicitó la derogación del Acuerdo 383 antes mencionado, por existir actualización de la mencionada norma; y a su vez solicitó se apruebe la nueva norma por existir primera actualización.

POR TANTO:

De conformidad con el Art. 36 inciso tercero de la Ley del **CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA**,

ACUERDA:

1º) Derógase el Acuerdo Número 383 publicado en el Diario Oficial número 14, Tomo 340, del doce de agosto de mil novecientos noventa y ocho, en el cual se aprobó la **NORMA SALVADOREÑA OBLIGATORIA: NSO.67.01.08:95 “CREMAS LÁCTEAS PASTEURIZADAS PARA EL CONSUMO DIRECTO. ESPECIFICACIONES”**.

2º) Apruébase la Norma Salvadoreña Obligatoria: **NSO.67.01.08:07 “PRODUCTOS LÁCTEOS. CREMAS LÁCTEAS PASTEURIZADAS PARA EL CONSUMO DIRECTO. ESPECIFICACIONES (Primera Actualización)”**, de acuerdo con los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA****NSO 67.01.08:07**

**PRODUCTOS LACTEOS.
CREMAS LACTEAS PASTEURIZADAS PARA EL CONSUMO DIRECTO.
ESPECIFICACIONES. (Primera actualización)**

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adaptación de la Norma del Codex para las Natas (Cremas) y las Natas (Cremas) Preparadas Codex Stan A-9-1976, Rev. 1-2003.

ICS 67.100

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) Colonia Médica, Av. Dr. Emilio Alvarez, Pje. Dr. Guillermo Rodríguez Pacas, # 51, San Salvador. Teléfonos 2226 2800, 2225 6222; Fax 2225 6255 e-mail info@conacyt.gob.sv

Derechos Reservados**(Primera actualización)**

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 del Sector Productor, Gobierno, Organismo 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 67.01.08:07 PRODUCTOS LACTEOS. CREMAS LACTEAS PASTEURIZADAS PECIFICACIONES por el Comité Técnico de Normalización 01. COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACION DE LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. La oficialización de la norma conlleva la ratificación por Junta Directiva 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 01

Francisco Morales Henríquez	L. TORRES Y CÍA. PETACONES
Rosy Cándida Zuleta	LACTOSA de C.V.
Herminia de Luna	LACTOSA de C.V.
Luis Roberto Fernández	AGROSANIA S.A. de C.V.
Cecilia Gálvez	FOREMOST S.A de C.V.
Salvador Larín	COOP. YATATHUI. EL JOBO
Margarita de Granillo	PROLECHE / ASILECHE
Marina Panameño	GAISA. M S P A S
Ana Patricia Laguardia	INOCUIDAD. M A G.
Suzana Medina	USAM
Roberto Corvera	DEFENSORÍA DEL CONSUMIDOR
Claudia Alfaro	U C A
Ricardo Harrison	DELEGADO DE CONACYT

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.01.08:07****1. OBJETO**

Esta norma tiene por objeto establecer las características y especificaciones que deben cumplir los diferentes tipos de cremas lácteas pasteurizadas para el consumo directo.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma aplica a la crema rica en grasa, crema baja en grasa, crema para batir, crema batida, crema de alto contenido de grasa, cremas cultivadas, sometidas a pasteurización, esterilización, UHT y ultrapasteurización.

3. DEFINICIONES

3.1 Crema (nata): es el producto lácteo fluido comparativamente rico en grasa, en forma de una emulsión de grasa butírica y leche, que es obtenida por la separación física de la leche que contiene no menos del 18 % de grasa.

3.2 Cremas (natas) pasteurizadas: son las que han sido sometidas a un proceso de pasteurización un tratamiento térmico reconocido, similar o equivalente.

3.3 Cremas (natas) esterilizadas: son las que han sido sometidas a un proceso de esterilización. Mediante un tratamiento térmico reconocido.

3.4 Cremas (natas) UHT: son las cremas que han sido sometidas de modo continuo a un procedimiento UHT o de ultra pasteurización, según un tratamiento térmico reconocido, y han sido envasadas en condiciones asépticas especiales.

3.5 CREMAS PREPARADAS

3.5.1 Crema o nata líquida: es el producto lácteo fluido que se obtiene preparando y envasando crema o nata para consumo directo y/o para uso directo como tal.

3.5.2 Crema o nata para batir: es la crema o nata fluida, destinada para ser batida. Cuando el propósito de la crema o nata sea para uso del consumidor final, la crema o nata debe haber sido preparada de manera que facilite el proceso de batido.

3.5.3 Crema o nata envasada a presión: es la crema o nata fluida, que es envasada con un gas impelente inerte en un envase de presión de propulsión y que se convierte en crema o nata batida cuando se retira del envase.

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.01.08:07**

3.5.4 Cremas cultivadas o fermentadas: son las cremas que se obtienen por la fermentación por la acción de microorganismos adecuados lo cual resulta en una reducción del pH con o sin coagulación. Cuando se realiza indicaciones sobre el contenido de un (os) microorganismo (s) específico (s) directa o indirectamente, en la etiqueta indicado en las declaraciones de contenido relacionadas con la venta, estarán presentes, serán vivos, activos y abundantes en el producto hasta la fecha de durabilidad mínima. Si el producto es tratado térmicamente luego de la fermentación, el requisito de los microorganismos vivos no se aplican.

3.5.5 Crema o nata acidificada: es el producto lácteo que se obtiene por la acidificación de la crema o nata, por la acción de ácidos y/o reguladores de acidez para obtener una disminución de pH con o sin coagulación.

3.5.6 Productos a base de crema butírica: que se les han agregado o adicionado ingredientes o aditivos aprobados para la industria alimentaria.

4. ABREVIATURAS

BPF:	Buenas Prácticas de Fabricación
UHT:	Ultra pasteurización
NSO:	Norma Salvadoreña Obligatoria
FDA:	Administración de Drogas y Medicamentos (traducido al castellano)
BAM:	Manual de Análisis Bacteriológico (traducido al castellano)
AOAC:	Asociación Oficial Internacional de Químicos Analíticos (traducido al castellano)
CAC:	Comisión del Codex Alimentarius
RCP:	Código de Prácticas Recomendado (traducido al castellano)
REG:	Registro
DGS:	Dirección General de Salud
INS:	Sistema de Numeración Internacional (traducido al castellano)
NMP:	Número más Probable
UFC:	Unidades formadoras de colonia
N/A:	No aplica
g:	Gramo
kg:	Kilogramo
%:	Porcentaje
m/m:	Relación masa-masa

5. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO.

La denominación del producto debe ser “Crema de leche” seguida del término pasteurizada UHT y para las cremas definidas en los numerales 3.1 a 3.5 se debe especificar el porcentaje de grasa butírica.

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.01.08:07****6. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD****6.1 MATERIAS PRIMAS**

6.1.1 Leche: debe cumplir con la NSO 67.01.01:06 PRODUCTOS LACTEOS. LECHE CRUDA DE VACA. Primera actualización, o en su edición vigente.

6.1.2 Cultivos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y acentuadoras de sabor, aroma y textura.

6.1.3 Ingredientes permitidos:

Solamente los ingredientes listados a continuación pueden utilizarse para los propósitos y las categorías de producto que se especifican, y ello solamente dentro de las limitaciones que se especifican y otros ingredientes alimenticios permitidos por las autoridades competentes.

Para empleo solamente en productos para los cuales se justifica el uso de estabilizantes, espesantes y emulsificantes. (Ver sección 7. Aditivos).

- Cultivos de microorganismos inocuos que se especifican en la Codex Stan. 243-2003 1 Norma para Leches Fermentadas.

- El cuajo y otras enzimas de coagulación inocua y adecuada para mejorar la textura sin producir una coagulación enzimática.

- Sal de calidad alimentaria. La sal debe cumplir con la Ley de Yodación de la Sal, emitida el 27/01/93, Publicada en el Diario Oficial, N° 23, Tomo N° 318 y Publicada el 03/02/1993 y con la NSO 67.20.01.05 Sal Fortificada con Yodo, o en su última edición vigente, y con la NSO 67.20.01:05, SAL FORTIFICADA CON YODO.

El azúcar que se utilice en la fabricación de Cremas Lácteas Pasteurizadas, debe cumplir con la Ley de Fortificación de Azúcar con Vitamina A. Decreto N° 843 del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, 14 de abril de 1994. Reglamento de la Ley de Fortificación con Vitamina A., y con la NSO 67.20.01:03 AZUCARES. ESPECIFICACIONES,

6.1.4 Adiciones facultativas**Dosis máxima**

- Azúcar	BPF
- Caseinatos	0,1 %

NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.01.08:07

7. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente los aditivos mencionados en la tabla a continuación pueden utilizarse para las categorías de producto que se especifican. Dentro de cada clase de aditivos, y cuando sea permitido según la tabla, solamente podrán utilizarse los aditivos que se indican a continuación y ello solamente dentro de las limitaciones que se especifican.

Los estabilizantes y espesantes, incluidos los almidones modificados podrán usarse en forma individual o en combinación, cumpliendo con las definiciones de los productos lácteos y solamente en la medida que sean necesarios para esa función, tomando en cuenta todo uso de gelatina y almidón, tal como se contempla en la sección 6.1.3.

- Gelatina y almidones: estas sustancias pueden ser utilizadas en la misma función que los estabilizantes, siempre y cuando se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias tal como lo establecen las Buenas Prácticas de Fabricación, tomando en cuenta cualquier uso de estabilizantes, espesantes y emulsificantes

Aditivo clase funcional	Estabilizantes ¹⁾	Reguladores de acidez ¹⁾	Espesantes y emulsificadores ¹⁾	Gases impelentes
Categoría de producto				
Crema o Nata líquida. Ver numeral (3.5.1)	X	X	X	N/A
Crema o nata para batir Ver numeral (3.5.2)	X	X	X	N/A
Crema o nata envasada a presión Ver numeral (3.5.3)	X	X	X	X
Cremas cultivadas o fermentadas. Ver numeral (3.5.4)	X	X	X	N/A

NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.01.08:07

Crema o nata acidificada. Ver numeral (3.5.5)	X	X	X	N/A
--	---	---	---	-----

X = El uso de aditivos que pertenecen a esta clase está justificado a nivel internacional

N/A = El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está justificado a nivel tecnológico

¹⁾ Estos aditivos podrán utilizarse cuando sea necesario para garantizar la estabilidad del producto, la integridad de la emulsión, tomando en cuenta el contenido graso y la duración del producto. Con respecto a la duración, se deberá dar consideración especial al nivel de tratamiento térmico aplicado, ya que en algunos productos de escasa pasteurización no requieren el uso de ciertos aditivos.

INS N°	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo
Estabilizantes		
170	Carbonato de calcio	Limitado por BPF
325	Lactato de sodio	
326	Lactato de potasio	
327	Lactato de calcio	
331	Acido cítrico	
332	Citratos de potasio	
333	Citratos de calcio	
516	Sulfatos de calcio	
339	Fosfatos sódicos	2 g/kg solo o combinado expresado como P ₂ O ₅
340	Fosfatos de potasio	
341	Fosfatos de calcio	
450	Difosfatos	
451	Trifosfatos	
452	Polifosfatos	
Reguladores de acidez		
500	Carbonato de sodio	Limitado por BPF
501	Carbonatos de potasio	
270	Acido láctico (L,D- y DL-)	
330	Acido cítrico	
Espesante y emulsionantes		
322	Lecitinas	Limitado por BPF
400	Acido algínico	
401	Alginato de sodio	
402	Alginato de potasio	
403	Alginato de amonio	
404	Alginato de calcio	
405	Alginato de propilenglicol	
406	Agar	

NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.01.08:07

407	Carragaenina y sus sales de Na, K, NH ₄ (incluido el Furcelaram)	Limitado por BPF
410	Gomas de semilla de algarrobo (goma garrofin)	
411	Goma guar	
415	Goma xantán	
418	Goma gelán	
432	Polioxietileno (20), monolaurato de sorbitán	1 g/kg
433	Polioxietileno (20), monoleato de sorbitán	
434	Polioxietileno (20), monopalmitato de sorbitán	
435	Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán	
436	Polioxietileno (20), tristearato de sorbitán	
440	Pectinas	Limitado por BPF
460	Celulosa	
461	Metilcelulosa	
463	Hidroxipropilcelulosa	
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	
465	Metiletilcelulosa	
466	Carboximetilcelulosa sódica	
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	Limitado por BPF
472 a	Esteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	
472 b	Esteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	
472 c	Esteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	
508	Cloruro de potasio	
509	Cloruro de sodio	
1410	Fosfato de monoalmidón	Limitado por BPF
1412	Fosfato de dialmidón, esterificado con trimetafosfato de Sodio, esterificado con oxicloruro de fósforo	
1413	Fosfato de almidón fosfatado	
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
1420	Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético	
1422	Adipato de dialmidón acetilado	
1440	Almidón hidroxipropilado	
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	
1450	Almidón octenil succinado sódico	

Gases de envasado e impelentes – Para usar solamente con natas (cremas) montadas/batidas
Incluidas las natas (cremas) envasadas a presión

290	Dióxido de carbono	Limitado por BPF
941	Nitrógeno	
942	Oxido nitroso	

NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.01.08:07

8. ESPECIFICACIONES Y CARACTERISTICAS**8.1 CARACTERISTICAS GENERALES**

El producto terminado debe estar libre de toda alteración, adulteración, de separación y de sustancias extrañas al proceso normal de elaboración.

8.2 CARACTERISTICAS SENSORIALES

8.2.1 Sabor: el producto terminado tendrá el sabor característico y debe estar libre de sabor ácido en cremas dulces, amargo, o cualquier sabor extraño.

8.2.2 Olor: debe tener el olor característico y estará libre de cualquier olor extraño.

8.2.3 Color: el producto debe tener color blanco ligeramente amarillento.

8.2.4 Aspecto: el producto presentará el aspecto de un líquido denso, cuya viscosidad debe estar en relación directa al contenido de grasa; deberá estar libre de grumos, burbujas, sedimentos o suero y/o grasa separada.

8.3 CARACTERISTICAS FÍSICAS Y QUIMICAS

El contenido de grasa de diferentes tipos de crema, debe cumplir con las especificadas en la Tabla 1.

Tabla 1. Características fisicoquímicas

Tipo de crema	Materia grasa, % m/m
Crema rica en grasa	> 36
Crema	30 a < de 36
Crema liviana	21 a < 30
Crema baja o ligera en grasa	12 - 20
Crema batida y para batir	28
Crema batida rica en grasa	35
Crema para batir rica en grasa	36 – 42
Productos a base de grasa butírica	Mínimo 12

NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.01.08:07

8.4 CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Tabla 2 Requisitos microbiológicos

Microorganismos	n ¹⁾	c ²⁾	m ³⁾	M ⁴⁾
<i>Staphylococcus aureus</i> , UFC/cm ³ Coagulasa (+)	5	2	10	10 ²
<i>Coliformes fecales</i> , NMP/g	5	2	< 3	< 3
<i>Escherichia coli</i> , UFC/cm ³	5	0	Ausencia	Ausencia
<i>Salmonella</i> en 25 gramos	5	0	Ausencia	Ausencia
Recuento total de bacterias aeróbicas mesófilas, UFC/cm ³ ¹⁾	5	3	3x10 ⁴	5x10 ⁴
Hongos y levaduras	5	1	10	20
Prueba de fosfatasa	5	0	0	0

1) Solo a cremas no cultivadas

- n ¹⁾ = Número de muestras que debe analizarse
c ²⁾ = Número de muestras que se permite tengan un recuento mayor que *m* pero no mayor que *M*.
m ³⁾ = Recuento máximo recomendado.
M ⁴⁾ = Recuento máximo permitido.

9. CONTAMINANTES

9.1 METALES PESADOS

Los productos regulados por la presente Norma no deben sobrepasar los límites de residuos de metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

9.2 RESIDUOS DE PLAGUICIDAS

Los productos regulados por la presente Norma no deben sobrepasar los límites de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

9.3 RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS

Los productos regulados por la presente Norma deben ajustarse a los permitidos en la Lista de Límites Máximos para Residuos de Medicamentos Veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.01.08:07****10. TOMA DE MUESTRAS**

AOAC Internacional, Edición 16, Vol II 33, Productos Lácteos, Sub Capítulo I, 33.1.05, Método 970.29

11. METODOS DE ENSAYO Y ANALISIS**11.1 METODOS PARA ANALISIS FISICOQUIMICOS**

Se utilizarán los métodos especificados en el Volumen 13 del Codex Alimentarius en su última edición

11.2 METODOS PARA ANÁLISIS DE RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS

Se utilizarán los métodos propuestos por el Comité del Codex sobre Residuos Veterinarios

11.3 METODOS PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

- *Staphylococcus aureus* coagulasa (+) AOAC 16ª Edición Vol. 1 Cap. 17, Subcapítulo 5, Método Oficial 987.09.
- *Coliformes fecales*, BAM-FDA, Cap. 4,F, 8ª Edición, 1995
- *Escherichia coli*, BAM-FDA, Cap. 4, 8ª Edición, 1995
- Recuento total de bacterias aerobias mesófilas, AOAC, 16ª Edición, Vol 1, Cap, 17, Subcapítulo. 2, Método Oficial 9988.18.
- Hongos y levaduras, BAM-FDA Cap. 18, 8ª Edición 1995.

12. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la presente Norma se elabore y manipule de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP1.2003 Rev. 4-2003), y otros textos pertinentes del Codex, tales como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene. Estos en su última edición vigente.

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.01.08:07****13. ENVASE Y ETIQUETADO**

11.1 ENVASE. Los envases para cremas deben ser de naturaleza tal que no alteren las características organolépticas del producto ni confieran sustancias tóxicas o dañinas

11.2 ETIQUETADO

Además de lo establecido en la NSO 67.10.01:03 NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, o su versión actualizada, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

La etiqueta debe contener la siguiente información:

- a) La denominación del producto de acuerdo a las definiciones 3.2, 3.3, 3.4, 3.5.1, 3.5.2, 3.5.3, 3.5.4, 3.5.5 y 3.5.6;
- b) La marca comercial;
- c) La expresión “consérvese refrigerada o manténgase refrigerada” u otra que indique claramente las condiciones de conservación;
- d) El país de origen: la leyenda “Producto Centroamericano producido o elaborado en El Salvador por...”. Para los productos que se importen fuera del área se debe mencionar el país de origen;
- e) No contendrá ninguna leyenda de significado ambiguo, o declaraciones de propiedad tales como: “pura”, “natural”, “fresca”...etc, o ilustraciones o adornos que induzcan al engaño o no se puedan comprobar;

11.4 ETIQUETADO DE ENVASES PARA EL COMERCIO INSTITUCIONAL (NO DESTINADO PARA VENTA AL DETALLE).

La etiqueta para la crema de leche que se comercialice institucionalmente debe llevar como mínimo la siguiente información:

- Nombre del producto;
- Marca;
- Contenido neto;
- Instrucciones para la conservación;

NORMA SALVADOREÑA**NSO 67.01.08:07**

- Número de lote;
- Fecha de vencimiento;
- Ingredientes en orden decreciente;
- País de origen, nombre y la dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- Registro sanitario REG. N° _____ D.G.S. El Salvador;

12. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Para mantener las características de inocuidad durante el almacenamiento, transporte, y distribución hasta su venta final, el producto debe mantenerse a una temperatura que oscile entre 4 °C y 6 °C.

13. APÉNDICE NORMATIVO**13.1 CORRESPONDENCIA CON OTRAS NORMAS**

- NORMA DEL CODEX PARA LA MANTEQUILLA (MANTECA) CODEX STAN A-1-1971, Rev. 1-1999, Enmendada en 2003.

13.2 REFERENCIAS TECNICAS

- Ley de Fomento de la Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación de su Expendio. Decreto Legislativo N° 3144 Fecha 03/10/60. Diario Oficial 185, Tomo 189. Reforma 6 de septiembre del 2000, publicada en el Diario Oficial N° 180, Tomo 348, del 27 de septiembre del 2000.
- Reglamento de la Ley de Fomento de la Producción Higiénica de la Leche y Productos Lácteos y de Regulación de su Expendio. Decreto Ejecutivo N° 48, Fecha 22/09/71, Diario Oficial 178 Tomo 232, Reformas S/R. La aplicación del Presente Reglamento corresponde a la Dirección General de Sanidad Vegetal y Animal.
- Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP1.2003 Rev. 4-2003).

NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.01.08:07

14. VIGILANCIA Y VERIFICACION

Corresponde la vigilancia y verificación de esta norma al Ministerio de Agricultura y Ganadería, Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y a la Defensoría del Consumidor.

---FIN DE NORMA---

3°) El presente Acuerdo entrará en vigencia seis meses después de su publicación en el Diario Oficial. **COMUNÍQUESE.** RICARDO ESMAHAN, MINISTRO