

DIARIO OFICIAL

Director: LUD DREIKORN LOPEZ

TOMO N° 340

San Salvador, Sábado 25 de Julio de 1998

NUMERO 139

SUMARIO

ORGANO LEGISLATIVO

Convenio de Financiación No. SLV/B7-3010/IB/95/088 denominado "Programa de Apoyo al Proceso Productivo en el Departamento de San Vicente"; Acuerdo Ejecutivo N° 84 del Ramo de Relaciones Exteriores, aprobándolo y Decreto Legislativo N° 334, ratificándolo..... 2-21

Acuerdo N° 353.- Libre introducción al país de un vehículo el cual será rifado por la Asociación Lumen 2000 de El Salvador..... 22

ORGANO EJECUTIVO

PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA

Acuerdo N° 370.- Se autoriza a la Administración Nacional de Telecomunicaciones, para que traspase al Ministerio de la Defensa Nacional, en calidad de donación, un lote de armamento 22-23

MINISTERIO DE ECONOMIA

RAMO DE ECONOMIA

Acuerdos Nos. 380, 381 y 382.- Se aprueban Normas Salvadoreñas Obligatorias NSO 67.01.09:95 Productos de imitación de la Crema de Leche; NSO 67.01.12:95 Mantequilla y NSO 67.01.11:95 Helados y Mezclas de Helados 24-38

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

DECRETO N° 87.- Reformas al Reglamento de la Ley de la Carrera Docente 39

INSTITUCIONES AUTONOMAS

ALCALDIAS MUNICIPALES

Decreto N° 27.- Reformas a la Ordenanza Reguladora del Comercio en la Vía Pública del Municipio de San Salvador 40

Decreto N° 29.- Ordenanza Especial de Tasas por los Servicios prestados por la Municipalidad de San Salvador durante la Celebración de las Fiestas Patronales 40-41

Decreto N° 28.- Reformas al Presupuesto Municipal de San Salvador 41-42

Estatutos de las Asociaciones de Desarrollo Comunal "Azacualpa", Cantón Rosario Abajo y "Transportistas de Materiales de Construcción de Metapán", Acuerdos Nos. 3 y 135, emitidos por las Alcaldías Municipales de Jujutla y Metapán, respectivamente, aprobándolos y confiriéndoles el carácter de Personas Jurídicas 43-50

SECCION CARTELES OFICIALES

DE PRIMERA PUBLICACIÓN

Cartel N° 1319.- Lista de Cadáveres para su Exhumación, de la Alcaldía Municipal de San Salvador 51-68

ACUERDO N° 381

San Salvador, 12 de junio de 1998.

EL ORGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMIA,

Vista la solicitud del Ingeniero CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA, Director Ejecutivo Interino del CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, CONACYT, contraída a que se apruebe la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.01.12:95 MANTEQUILLA, ESPECIFICACIONES; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número CINCO del Acta N° 198, de la Sesión celebrada el 15 de abril del corriente año.

POR TANTO:

De conformidad al Art. 36 de la Ley del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología,

ACUERDA:

1ª APRUEBASE la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.01.12:95 MANTEQUILLA. Especificaciones, de acuerdo a los siguientes términos

NORMA SALVADOREÑA

NSO 67.01.12:95

Mantequilla. Especificaciones

Correspondencia: Esta Norma Salvadoreña está basada en la norma Codex Alimentarius A-1(1971) "Norma para la mantequilla y la mantequilla de suero".

I. C. S. 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 226-2800, 225-6222; Fax 225-6255; e-mail: info@conacyt.gob.sv

Derechos Reservados

1. Objeto

Esta norma tiene por objeto establecer las características que debe reunir la mantequilla elaborada a partir de crema de leche.

2. Campo de aplicación

La presente norma se aplica a la mantequilla elaborada a partir de la crema de leche.

3. Normas para consulta

NSO 67.01.13 Leche y Productos Lácteos. Torno de muestras.

NSO 67.01.24 Leche y Productos Lácteos. Determinación del contenido de grasa láctea en la mantequilla.

NSO 67.01.25 Leche y Productos Lácteos. Determinación del contenido de humedad en la mantequilla.

NSO 67.01.28 Leche y Productos Lácteos. Determinación del contenido de sal en la mantequilla.

4. Definiciones

- 4.1 **Mantequilla:** Es el producto graso fresco o madurado por la adición de cultivos lácticos seleccionados, obtenido exclusivamente de la crema de la leche de vaca.

5. Clasificación

La mantequilla se clasificará en los siguientes tipos:

- a) mantequilla sin sal
- b) mantequilla con sal

6. Características

- 6.1 **Características generales.** La mantequilla presentará una consistencia firme y uniforme a una temperatura de 10 a 12 grados C. El sabor y el olor serán los típicos del producto fresco o madurado, sin indicios de rancidez, enmohecimiento, sabor amargo, o cualquier otro sabor u olor extraño u objetable. El color será uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro. La mantequilla deberá estar libre de grasas no lácteas.

6.2 Características de los ingredientes permitidos

- 6.2.1 **Materia Prima.** La crema de la cual se obtenga la mantequilla, deberá haber sido previamente pasteurizada y procederá de leche de vacas libres de enfermedades infecto contagiosas.

- 6.2.2 **Cultivos lácticos.** Para la elaboración de la mantequilla madurada podrán emplearse cultivos lácticos seleccionados.

- 6.2.3 **Sal (cloruro de sodio).** La sal utilizada deberá ser de calidad alimentaria.

7. Aditivos alimentarios

7.1 **Colorantes alimentarios**

Dosis máxima

- a) Achioté (Bixa orellana) (☐ BPF
- b) Beta-caroteno (☐)
- c) Curcumina (☐)

7.2 **Sales neutralizantes**

Dosis máxima

Función

| | | | | |
|----------------------|---|----------------------------|---|------------|
| Ortofosfato | (| | (| |
| Carbonato de sodio | (| 2000 mg/kg solas o | (| Regular el |
| Bicarbonato de sodio | (| en combinación, expresadas | (| pH. |
| Hidróxido de sodio | (| como sustancias anhidras. | (| |
| Hidróxido de calcio | (| | (| |

- 7.3 **Características físicas y químicas.** La mantequilla deberá cumplir con los requisitos especificados en la tabla 1 siguiente

Cuadro 1. Características físicas y químicas

| Características físicas y químicas | Tipos | |
|--|---------|---------|
| | Sin Sal | Con Sal |
| Grasa láctea, % m/m, mínimo | 83 | 80 |
| Humedad, % m/m máximo | 16 | 16 |
| Sólidos no grasos, % m/m | 1 | 1 |
| Cloruros expresados como cloruro de sodio, % m/m | - | 0.5-1.5 |

La grasa de la mantequilla deberá cumplir con los requisitos establecidos en la tabla 2 siguiente:

Cuadro 2. Índice de la mantequilla.

| Características | Máximo | Mínimo |
|-------------------------------------|--------|--------|
| Índice de refracción a 40 grados C. | 1.4558 | 1.4528 |
| Índice de yodo | 38 | 26 |
| Índice de Reicher-Meisser | 32 | 20 |
| Índice de Polenske | 3.6 | 1.3 |
| Índice de saponificación | 234 | 219 |

7.4 Características microbiológicas.

La mantequilla deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Cuadro 3 siguiente:

| Características microbiológicas | Producto elaborado a partir de crema fresca sin madurar | Producto elaborado a partir de crema madurada |
|---|---|---|
| microorganismos patógenos por gramo | negativo | negativo |
| gérmenes del grupo coliforme, por gramo, máximo | 10 | 10 |
| E. coli | negativo | negativo |
| hongos y levaduras, por gramo, máximo | 20 | 20 |
| Colonias de gérmenes proteolíticos, por gramo, máximo | 50 | 50 |

8. Envase y etiquetado

8.1 **Envase.** El material del envase no deberá alterar las características del producto, pudiendo ser de papel, cartón, plástico o de cualquier otro material que sea inócuo.

8.2 Etiquetado

8.2.1 Las etiquetas podrán ser de papel o de cualquier otro material que pueda ser adherido a los envases o bien de impresión permanente sobre los mismos. Las inscripciones deberán ser fácilmente legibles a simple vista, redactadas en español y adicionalmente en otro idioma si las necesidades de algún país así lo dispusieran y hechas en forma tal que no desaparezcan bajo condiciones de uso normal.

8.2.2 Las etiquetas no podrán tener ninguna leyenda de significado ambiguo, ilustraciones o adornos que induzcan a engaño, ni descripción de características del producto que no se puedan comprobar.

8.2.3 Las etiquetas deberán cumplir con lo especificado en la norma salvadoreña y llevar como mínimo lo siguiente:

- La designación y clasificación del producto según la presente norma;
- el contenido neto, expresado en unidades del Sistema Internacional;
- la identificación del lote y la fecha de elaboración, las cuales podrán ponerse en clave en cualquier lugar apropiado del envase;
- la expresión "mejor si se consume antes de...";
- la expresión "consérvese refrigerado";
- el país de origen;
- el nombre o razón social del productor o de la entidad comercial, bajo cuya marca se expande el producto, así como la dirección o el apartado postal;
- la licencia, inscripción o registro sanitario correspondiente;
- cualquier otro dato que pueda ser requerido por las leyes o reglamentos que rijan en cada país.

9. Almacenamiento y transporte

9.1 El producto deberá mantenerse refrigerado durante el almacenamiento, el transporte y la distribución, hasta su venta final.

10. Denominación del producto

10.1 La denominación del producto deberá ser "mantequilla" con sal o sin sal.

10.2 Contenido neto.

10.2.1 Deberá declararse el contenido neto en peso neto en unidades del Sistema Internacional SI y su equivalente en unidades de otros sistemas.

10.3 País de origen (fabricación)

10.3.1 Deberá declararse el país de fabricación del alimento.

2º El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Diario Oficial. COMUNIQUESE. (Rubricado por el Señor Presidente de la República).