(APROBACIÓN DEL REGLAMENTO PARA LA FABRICACIÓN DE AGUAS GASEOSAS Y MINERALES)

Aprobado el 24 de Marzo de 1927

Publicado en La Gaceta No. 71 del 26 de Marzo de 1927

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

ACUERDA:

Aprobar el siguiente

REGLAMENTO PARA LA FABRICACIÓN DE AGUAS GASEOSAS Y MINERALES

Artículo 1.- Debe emplearse agua química y bacteriológicamente intachable para las aguas minerales y simplemente potables para las aguas gaseosas.

Artículo 2.- La sustracción del agua de la mixturaron ácido carbónico, debe ser a una presión no menor de dos atmósferas, y a una temperatura no mayor de 30 grados centígrados.

ÁCIDO CARBÓNICO

Artículo 3.- En las grandes fábricas debe usársele el ácido carbónico que ya viene puro del extranjero en tubos de hierro con llaves, dispuestos para el uso inmediato. Pero en las pequeñas fábricas se permitirán las instalaciones con dispositivos para elaborar o producir el ácido carbónico mediante ácido sulfúrico y bicarbonato de sodio. Es necesario si, hacer pasar el gas carbónico producido, por un recipiente lavador o por el agua del gasógeno que lo contendrá. Sin este requisito, la elaboración del ácido carbónico para uso de aguas gaseosas y minerales, es terminantemente prohibida.

JARABE

Artículo 4.- Para la buena conservación del jarabe debe observarse lo siguiente:

a) No debe usarse más que azúcar cristalizada, blanca, de primera clase.

b) Mezclando 100 partes de azúcar (en peso) con 60 de agua, e hirviendo enseguida por lo menos cinco minutos. (El volumen de esta mezcla es aproximadamente de 121 partes).

c) Una vez frío, debe marcar con el pesa-jarabe (Baumé) 33 ó 34 grados lo que equivale a una densidad de 1.26 a 1.30.

d) Fíltrese y consérvese en frascos (de vidrio con tapón de cristal) completamente llenos, o recipientes de arcilla vidriada con tapón de lo mismo y empaque de hule, en sitios frescos.

e) En caso de diluir el jarabe debe hacerse con agua recién hervida y fría (28 a 30 grados).

f) No debe mezclarse restos de jarabe antiguo con el recién preparado.

g) El máximo de ácido salicílico que es permitido para la conservación de algunas bebidas gaseosas es de 30 miligramos por botella de 350 gramos o medio gramo por litro de jarabe.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14191

Artículo 5.- Es absolutamente prohibido preparar jarabes con sacarina u otros productos similares cuyo poder edulcorante sea superior al de la azúcar de caña o de remolacha.

Así también es prohibido el uso de espumantes en las aguas gaseosas y minerales y en los jarabes de cualquier clase que ellos fueren.

ESENCIAS Y ÁCIDOS

Artículo 6.- En la preparación de limonadas y demás aguas gaseosas no deben emplearse zumos (jugos) de frutas sino solamente esencias artificiales o naturales, y los ácidos cítrico o tartárico.

Quedan prohibidas: la esencia de Mirbano o Nitrobenzol, el agua de almendras amargas y el agua de laurel cerezo, para sustituir a la esencia de almendras.

COLORANTES

Artículo 7.- Los únicos permitidos son los siguientes:

a) Colorantes vegetales a excepción de la goma –guta, coralina, hematozilina y acónito napelo.

ROJOS

b) Amaranth (Fast Red D) No. 507

c) Eosina (Eosine A) No. 512 (Tetrabromo –fluoresceína)

d) Eritrosina (Erythrosine) No. 517

e) Rosa Bengala (Derivados bromados y yodados de la fluosceina clorada)

f) Rojo de Burdeos, Punzo o Amapola (Fast Red B. Brordeaoux B) No. 65

g) Fucsina ácida o fucsina brillante o Rubina (Acid Fuchsine acid. Magenta) No. 462

h) Cochinilla

AMARILLOS

i) Amarillo ácido S. (Naphtel Yellow S. Martius Yellow S. Acid Yellow S) No. 4

j) Amarillo de oro (Orange II, Gold Orange, Mandarin G) No. 86

AZULES

k) Azules de Lyon

l) Azules Lumiére

m) Azul Coupier y similares (Derivados de la Rosanilina Treifenilada o de Difenilamina)

VERDES

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14191

n) Mezcla de los amarillos y azules citados

ñ) Verde Malaquita (Malachite Green, Fast Gran) No. 427

o) Verde Ácido (Light Green S. F. Yellowish, Acid Green) Número 435

VIOLETAS

p) Violeta de Paris o de Metilanilina (Methyl Violet B., Methyl Violet B. D.) No. 451

ÚTILES EN GENERAL

Artículo 8.- Todas las partes metálicas de los aparatos que estén en continuo contacto con los jarabes o mixturas deben estar estañadas, cuya proporción de plomo debe ser de 10 por 100 a lo sumo.

Artículo 9.- Las vasijas, recipientes, espátulas, etc., usados en las diferentes manipulaciones deben de ser solo de vidrio, madera, porcelana, arcilla vidriada o hierro perfectamente esmaltado. Quedan excluidos los peroles de cobre y de hierro galvanizado, y los de zinc.

Para coladores se emplearán solamente tejidos de algodón o de franela.

Todos estos útiles deben manejarse perfectamente lavados y secados enseguida, guardándolos en un armario exento de hendiduras u hoyos por donde pudieran penetrar cucarachas, ratones u otros animales.

Artículo 10.- El local de la fábrica debe ser de techo limpio, las paredes blanqueadas, el piso barrido todos los días antes de principiar la faena.

Este local debe quedar lejos de caballerizas o establos.

Comuníquese. Casa Presidencial. Managua, 24 de marzo de 1927. **DÍAZ**. El Ministro de Higiene, **López C.**

Fuente: http://www.leybook.com/doc/14191