NORMA TÉCNICA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA PRODUCTOS PESQUEROS

NORMA TÉCNICA N° 03 032-00; Aprobado el 30 de Agosto del 2000

Publicado en la Gaceta Nº 82; del 03 de Mayo del 2001

NORMA TÉCNICA N° 03 032-00

CERTIFICACIÓN

La suscrita Secretaria Ejecutiva de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, por la presente **CERTIFICA:** 1-Que en el Libro de Actas que lleva dicha Comisión, de las páginas 47 a la 51 se encuentra el acta que literalmente dice: "ACTA No. 010-00 En la Ciudad de Managua, a las dos y treinta de la tarde del día quince de Diciembre del dos mil, reunidos en el Auditorio del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, MIFIC, los miembros de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, que acudieron mediante Notificación enviada con fecha 04 de Diciembre, la cual consta en archivo contiene además la agenda de la presente reunión hora lugar y fecha conforme lo establece la Ley. Están presentes los siguientes miembros: Lic. Azucena Castillo B., Viceministro de Fomento, Industria y Comercio; Ing. Clemente Balmaceda, Delgado del Ministerio de Transporte e Infraestructura; Ing. Jorge Góngora, Delgado del Ministro Agropecuario y Forestal; Ing. Gonzalo Pérez, Delegado del Director del Instituto Nicaragüense de Energía; Lic. Juana Amalia Pérez, Delegada del Ministerio de Salud; Lic. Jorge Espinoza, Delgado del Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales; Lic. José Saballo Ortiz, Delegado del Ministerio del Trabajo y la Lic. Jamileth Loyman de Martínez, Secretaria Ejecutiva, Directora de Tecnología, Normalización y Metrología del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio, como Invitados especiales el Ing. Mauricio Peralta , Director General de Competencia y Transparencia en los Mercados del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio; Ing. Hugo Torrez; Técnico Meteorólogo del Laboratorio de Metrología Legal, Ing. Noemí Solano, Jefe del Departamento de Normalización Técnica del Ministerio de Fomento Industria y Comercio; Lic. Gustavo Rosales del Ministerio de Salud; Lic. Ana Cristina Miranda y el Ing. Diego Velásquez ambos del Ministerio Agropecuario y Forestal se encuentra ausentes los siguientes miembros: citados Dra. Luisa B. de Lugo, delegada el Representante del Sector Científico-Técnico; Ing. Manuel Callejas; Delegado del Representante del Sector Agropecuario; Lic. Alfredo Cuadra, Delegado del Representante del Sector Comercial-, Ing. Erick Alher, Delegado del Representante del Sector Industrial, Ing. Evenor Masís, Delegado del Director del Instituto Nicaragüense de Acueductos y Alcantarillados; Dr. Miocid Cuadra, Delgado de Director del Instituto Nicaragüense de Telecomunicaciones y Correos. Habiendo sido constatado el quórum de Ley siendo éste, el día, hora y lugar se procede a dar por iniciada la sesión del día de hoy, presidiendo esta sesión la Lic. Azucena Castillo presidente de esta Comisión, quien la declara abierta. A continuación se aprueban los puntos de Agenda a tratar que son los siguientes: (partes inconducentes) Habiéndose discutido los puntos de Agenda, los miembros de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad acuerdan... (Partes inconducentes). 31-00 Se aprueba la Norma Técnica Obligatoria denominada NTON 03 032-00 Norma Técnica Obligatoria Aditivos Alimentarios para Productos Pesqueros presentada por la Lic. Ana Cristina Miranda del Ministerio Agropecuario y Forestal... (Partes inconducentes) No habiendo otro asunto que tratar, se levanta la sesión a las 4:00 de la tarde del día quince de Diciembre del año dos mil. Leída fue la presente Acta, los miembros de la Comisión presentes en esta Sesión, estando conforme con la misma, la aprueban y firman, Lic. Azucena Castillo, Viceministro de Fomento Industria y Comercio. Presidente; Lic. Jamileth Loyman Secretaria Ejecutiva de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad. Es conforme con su original, con el cual fue debidamente cotejado por la suscrita Secretaria Ejecutiva y a solicitud del Ministerio Agropecuario y Forestal, para su debida publicación en La Gaceta, Diario Oficial, extiendo esta CERTIFICACION la que firmo y sello en la ciudad de Managua, a los veintidós días del mes de Febrero del año dos mil. Lic. Jamileth Loyman de Martínez, Secretaria Ejecutiva, Comisión

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2081

Nacional de Normalización, Técnica y Calidad.

La Norma Técnica Nicaragüense 03 032-00 ha sido preparada por el Comité Técnico de HACCP y en su elaboración participaron las siguientes personas:

Róger Berrios	Ministerio de Fomento Industria y Comercio (MIFIC)
Bernabela Orozco	Ministerio Agropecuario y Forestal (MAG-FOR)
Leyla Umaña	LAB. De Residuos Biológicos (MAG-FOR)
Sonia García	LAB. De Productos Veterinarios (MAG-FOR)
Manuel Reyes P	ADPESCA-MIFIC
Meyling Centeno	Ministerio de Salud
Fátima Juárez	CNDR/ Ministerio de Salud
Maria Nieves Herrera	LANVINIC
Noemí Solano	Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC)

Esta norma fue aprobada por el Comité Técnico en su última sesión de trabajo el día 30 de Agosto de 2000.

1. OBJETO

Esta norma tiene por objeto establecer los aditivos alimentarios permitidos en los productos pesqueros

2. CAMPO DE APLICACIÒN

Esta norma es de carácter obligatorio en el territorio nacional para Personas, naturales y jurídicas que se dedican a procesar productos pesqueros

Se podrán utilizar en los productos pesqueros los aditivos que reúnan las características fijadas en la presente norma.

3. DEFINICIONES

3.1 Conservadores. Las sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndolos frente al deterioro causado por microorganismo.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2081

3.2 Antioxidante. La sustancia que prolonga 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 Soportes. Incluidos los disolventes soportes, las sustancias utilizadas para disolver, diluir, dispersar o modificar físicamente de toda manera un aditivo alimentario sin alterar su función tecnológica (y sin ejercer por si mismos ningún efecto tecnológico) a fin de facilitar su manejo, aplicación o uso

3.4 Acidulantes. Las sustancias que incrementan la acidez de un alimento o le confieren un sabor ácido.

3.5 Antiaglomerantes. Las sustancias que reducen la tendencia de las partículas de un alimento a adherirse una a otra.

3.6 Antiespumantes. Las sustancias que impiden o reducen la formación de espuma.

3.7 Agentes de Carga. Las sustancias que aumentan el volumen de un alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible.

3.8 Emulgentes. Las 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.

3.9 Potenciadores del sabor. Las sustancias que realzan el sabor o el aroma que tiene un alimento.

3.10 Espumante. Las sustancias que hacen posible formar o mantener una dispersión homogénea de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido.

3.11Gelificante. Las sustancias que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel.

3.12 Agentes de recubrimiento. (Incluidos los lubricantes), las sustancias que, cuando se aplican en la superficie exterior de un alimento, confieren a éste un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora.

3.13 Humectante. Las sustancias que impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de un escaso contenido de humedad en la atmósfera, o que favorecen la disolución de un polvo en un medio acuoso.

3.14 Gasificantes. Las sustancias o combinaciones de sustancias que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de la masa

3.15 Estabilizadores. Las sustancia que posibilitan el mantenimiento del estado físico-químico de un alimento. Los estabilizadores incluyen sustancias que permiten el mantenimiento de una dispersión homogénea de una o más sustancias no miscibles en un alimento, y también incluyen las sustancias que estabilizan, retienen o intensifican un color existente en un alimento.

4. CONDICIONES GENERALES

En la presente norma la expresión quantium satis significa que no se especifica ningún nivel máximo. No obstante, los aditivos se utilizarán con arreglo a la práctica de fabricación correcta a

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2081

un nivel que no sea superior al necesario para conseguir el objetivo pretendido y a condición de que no confundan al consumidor.

5. CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES

5.1 Aditivos Generales

Producto Pesquero	Aditivo	Dosis Máxima
Pescado, crustáceos y moluscos no elaborados incluidos los congelados y ultra congelados	Citratos de Calcio Citrato monocálcico Citrato dicálcico Citrato tricálcico	quantium satis

5.2 Conservadores y Antioxidantes permitidos con determinadas condiciones

Producto Pesquero	Aditivo	Dosis máxima
Semiconserva de pescado, incluidos los productos de huevas de pescado.	Acido Sórbico, Acido Benzoico Sorbato potásico + Benzoato sódico Sorbato cálcico Benzoato potásico Benzoato cálcico	2000 mg/kg ó mg/l
Productos Salados o desecados de Pescado	Acido Sórbico, Acido Benzoico Sorbato potásico + Benzoato sódico Sorbato cálcico Benzoato potásico Benzoato cálcico	200 mg/kg ó mg/l
Cambas Cocidas	Acido Sórbico, Acido Benzoico Sorbato potásico + Benzoato sódico Sorbato cálcico Benzoato potásico Benzoato cálcico	2000 mg/kg ó mg/l

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2081

Sucedáneos de carne, pescado, crustáceo y cefalópodos y queso a base de proteínas.	Acido Sórbico, Sorbato potásico Sorbato cálcico	2000 mg/kg ó mg/l
Pescado de la especie Gadadae desecados salados	Dióxido de azufre Sulfito sódico Sulfito ácido de sodio Metabisulfito sódico Metabisulfito sódico Metabisulfito potásico Sulfito cálcacido Sulfito ácido de calcio Sulfito ácido de potasio	200 mg/ kg ó mg/l según corresponda expresada como SO2
Crustáceos y cefalópodos -Frescos, congelados y ultracondelados - Crústaceos de las familias Panaeidae, . Solenceridae Ariseide: - hasta 80 unidades - entre 80 unidades - entre 80 y 120 unidades - más de 120 unidades - cocidos	Dióxido de azufre Sulfito sódico Sulfito ácido de sodio Metabisulfito sódico Metabisulfito potásico Sulfito cálcacido Sulfito ácido de calcio Sulfito ácido de potasio	150mg/kg ó mg/l 150 mg/kg ó mg/l 200 mg/kg ó mg/l 300 mg/kg ó mg/l 50 mg/kg ó mg/l Todos expresados como SO2

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2081

Sucedáneo de carne, pescado y crstáceo a bases de proteínas	Dióxido de azufre Sulfito sódico Sulfito ácido de sodio Metabisulfito sódico Metabisulfito potásico Sulfito cálcacido Sulfito ácido de calcio Sulfito ácido de potasio	2000 mg/kg ó mg/l
5.3 Otros Antioxidantes		
Productos Pesqueros	**Aditivo**	**Dosis Máxima**
Conservas y semiconservas de pescado Pescado de piel roja congelados y ultracogelados	Ácido eritórbico Eritorbato Sódico	1500 mg/kg expresados como ácido esritórbido
5.4 Otros Aditivos permitidos		
Productos Pesqueros	**Aditivo**	**Dosis Máxima**
Sumiri Pasta de pescado y crustáceo	Trifosfatos	1 g/kg 5 g/kg
Filete de pescado sin elaborar congelados y ultracongelados Crustáceos y moluscos elaborados y sin elaborar congelados y ultracongelados. Productos enlatados a base de crustáceos	Polifosfato de calcio	5g/kg 5g/kg 1g/kg

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2081

Crustáceos y moluscos en conserva Conservas y semiconservas, crustáceos frescos y congelados y en pescados y cefalópos congelados, troceados, picados y bloques prensados. Pescado en conserva Crustáceos congelados y ultracongelados	Etilen-dimino-tetra-acetato de calcio y disodio (EDTA de disodio y calcio)	75 mg/kg 75 mg/kg V 75 mg/kg
Pescado, crustáceo, moluscos y cefalópodos sin elaborar congelados y ultracogelados	Sorbitol Sorbitol Jarabe de sorbitol Manitol Isomaltosa Maltitol Maltitol Jarabe de Maltito Lactitol Xilitol	Quantinum satis (para fines distintos de la edulcorazón)

6. REFERENCIAS

Directiva 95/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo del 20 de febrero de 1995 relativa a los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes.

Directiva 98/72/CE del Parlamento Europeo y del Consejo del 15 de octubre de 1998 por la que se modifica la Directiva 95/2/CE relativa a los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes

7. OBSERVANCIA DE LA NORMA

La verificación y certificación de esta Norma estará a cargo del Ministerio Agropecuario y Forestal a través de la Dirección de Salud Animal y del Ministerio de Salud a través de la Dirección de Control de Alimento.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2081

8. ENTRADA EN VIGENCIA

La presente Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense entrará en vigencia con carácter Obligatorio de forma inmediata a partir de su publicación en la Gaceta Diario Oficial

9. SANCIONES

El incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente norma, debe ser sancionado conforme a lo establecido en la Ley 291 Ley Básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal y su Reglamento; las Disposiciones Sanitarias; Decreto No. 391 y No. 432 y en la Ley 219 de Normalización Técnica y Calidad y su Reglamento.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2081