

---

**MEZCLA DE CREMA (NATA) CON ACEITE O GRASA  
VEGETAL COMESTIBLE. ESPECIFICACIONES.**

---

Correspondencia: este Reglamento Técnico Salvadoreño no tiene correspondencia con normas internacionales.

---

ICS 67.200

RTS 67.07.01:22

---

Editado por el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica miembro del Consejo Nacional de Calidad, ubicado en Boulevard San Bartolo y Calle Lempa, costado Norte del INSAFORP, Edificio CNC, Ilopango, San Salvador, El Salvador. Teléfono (503) 2590-5335 y (503) 2590-5338. Sitio web: [www.osartec.gob.sv](http://www.osartec.gob.sv)

**INFORME**

Los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica conformados en el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, son las instancias encargadas de la elaboración de Reglamentos Técnicos Salvadoreños. Están integrados por representantes de la empresa privada, gobierno, Defensoría del Consumidor y sector académico universitario.

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

El Reglamento Técnico elaborado fue aprobado como RTS 67.07.01:22 MEZCLA DE CREMA (NATA) CON ACEITE O GRASA VEGETAL COMESTIBLE. ESPECIFICACIONES, por el Comité Nacional de Reglamentación Técnica. La oficialización del Reglamento conlleva el Acuerdo de la entidad correspondiente de su vigilancia y aplicación.

Este Reglamento Técnico Salvadoreño está sujeto a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna.

<b>CONTENIDO</b>	<b>PAG.</b>
1. OBJETO	4
2. ÁMBITO DE APLICACIÓN	4
3. ABREVIATURAS Y SÍMBOLOS	4
4. DEFINICIONES	4
5. CONTENIDO TÉCNICO	5
6. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD	7
7. DOCUMENTOS A CONSULTAR	7
8. FUENTES BIBLIOGRÁFICAS	7
9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN	7
10. VIGENCIA	8

## **1. OBJETO**

Establecer los requisitos de inocuidad, calidad y las especificaciones que deben cumplir la mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal comestible.

## **2. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Aplica a toda persona natural o jurídica establecida en el territorio nacional, que se dedica a la producción, comercialización e importación de mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal comestible. Se excluyen los productos sucedáneos de la crema de leche que se presentan en forma de polvo.

## **3. ABREVIATURAS Y SÍMBOLOS**

### **Abreviaturas**

-ej.	Ejemplo
-máx.	Máximo
-mín.	Mínimo
-MINSAL:	Ministerio de Salud
-RTCA:	Reglamento Técnico Centroamericano
-RTS:	Reglamento Técnico Salvadoreño

### **Símbolos**

-% m/m	Porcentaje masa por masa
--------	--------------------------

## **4. DEFINICIONES**

Para los efectos de la aplicación de este RTS se establecen las siguientes definiciones:

**4.1. Envase primario:** recipiente que tiene contacto directo con el producto, con la misión específica de protegerlo de su deterioro, contaminación o adulteración y de facilitar su manipulación. Debe cumplir con las especificaciones de material grado alimenticio.

**4.2. Envase:** cualquier recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que cubre total o parcialmente. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos pre-ensados cuando se ofrece al consumidor.

**4.3. Lote:** cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales, que se identifica mediante un código al momento de ser envasado.

**4.4. Mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal comestible:** producto obtenido por la sustitución total o parcial de la grasa láctea, recombinada con aceite o grasa vegetal comestible.

**4.5. Nata o crema:** producto lácteo fluido comparativamente rico en grasa en forma de una emulsión de grasa en leche desnatada (descremada), que es obtenida por separación física de la leche.

## **5. CONTENIDO TÉCNICO**

### **5.1. Designación**

El producto se designará en su etiqueta como mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal comestible. Se debe declarar en un lugar visible dentro de la etiqueta del producto, el porcentaje total de la mezcla, especificando el porcentaje del aceite o grasa vegetales comestible. Ninguno de los dos componentes de la denominación de la mezcla debe indicarse de forma resaltada con relación al otro.

### **5.2. Especificaciones del producto**

Para la elaboración de mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal comestible, se podrán emplear los siguientes ingredientes:

- a) Leche pasteurizada;
- b) Crema;
- c) Aceites y grasas comestibles vegetales autorizadas para el consumo humano;
- d) Sólidos lácteos no grasos: máximo 2%;
- e) Caseinato: máximo 0.1%;
- f) Suero lácteo en polvo: máximo 1%;
- g) Cultivo de microorganismos inocuos (para crema acidificada o fermentada);
- h) Los productos derivados exclusivamente de la leche o el suero que contienen el 35% (m/m) o más de proteínas lácteas de cualquier tipo, estos podrán utilizarse con la misma función que los espesantes y estabilizantes, siempre y cuando se agreguen en cantidades funcionalmente necesarias que no superen 2% considerándolos globalmente junto con los estabilizantes y espesantes autorizados como aditivos;
- i) Almidones y gelatinas. Pueden ser utilizados con la misma función que los estabilizantes, siempre y cuando se agreguen solamente en cantidades funcionalmente necesarias tal como lo establece las buenas prácticas de manufactura (BPM), tomando en cuenta cualquier uso de estabilizantes y espesantes autorizados como aditivos;
- j) Condimentos o especias, hierbas, vegetales y frutas frescos o procesados, y, otros alimentos permitidos; y,
- k) Cloruro de sodio u otras sales de grado alimentario.

### **5.3. Características generales**

El producto debe presentar el aspecto de un líquido denso, cuya viscosidad estará en relación directa con su contenido graso; debe estar libre de partículas extrañas, grumos, burbujas, sedimento, suero o grasa separada, el producto debe ser pasteurizado y homogenizado.

### **5.4. Características organolépticas**

**5.4.1. Sabor y olor:** el producto tendrá sabor y olor similar al de la crema de leche y estará libre de cualquier sabor u olor extraño o anormal.

**5.4.2. Color:** el producto deberá tener un color característico blanco a ligeramente amarillento, o de acuerdo con los ingredientes permitidos agregados.

**5.5. Contenido de grasa de la mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal comestible.**

La mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal comestible, se designa por su consistencia y contenido mínimo de grasa butírica, según se muestra en la tabla 1.

**Tabla 1. Contenido de grasa de la mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal**

Producto	Grasa (% m/m)
Mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal	≥ 10 (Grasa butírica)

Referencia utilizada: RTCA 67.04.71:14 Productos lácteos. Cremas (natas) y cremas (natas) preparadas. Especificaciones.

Nota 1: para el uso del término de crema (nata) en la denominación de mezcla de crema con grasa vegetal comestible, el contenido de grasa butírica del producto debe ser mayor o igual al 10% por descriptor nutricional. Teniendo presente que este ingrediente es esencial para caracterizar el alimento y la omisión de la declaración cuantitativa podría confundir o engañar al consumidor.

Nota 2: el producto debe contener el porcentaje mínimo de grasa butírica establecido en la tabla 1 de este RTS.

**5.6. Aditivos**

Los aditivos a utilizarse en la mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal comestible, son los que establece el RTCA Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.

**5.7. Criterios microbiológicos**

La mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal comestible, debe cumplir con los parámetros microbiológicos, correspondientes y aplicables del RTCA Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de los alimentos, en su edición vigente.

**5.8. Etiquetado**

Las etiquetas o envases impresos de los productos objeto de este RTS, deben cumplir con lo establecido en el RTCA Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados), RTCA Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano a Partir de los 3 Años de Edad; y, el RTCA Uso de Términos Lecheros, todos en sus versiones vigentes. Además, deben cumplir lo descrito en el apartado 5.1. Designación de este RTS.

**5.9. Envase, empaque y embalaje**

**a) Envase (empaque primario):** los productos pre envasados objeto de este RTS deben envasarse en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas;

**b) Empaque (empaque secundario):** los productos objeto de este RTS que requieran utilizar empaque, deben usar envolturas de material resistente y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten la manipulación, almacenamiento y distribución;

**c) Embalaje (empaque terciario):** se podrá usar envolturas de material resistente que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.

## **6. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD**

**6.1.** El MINSAL evaluará la conformidad de los productos de mezcla de crema (nata) con aceite o grasa vegetal comestible, utilizando el RTCA Alimentos Procesados. Procedimiento para otorgar el registro sanitario y la inscripción sanitaria; así como, lo establecido en el RTCA de Criterios microbiológicos para la inocuidad de los alimentos; el RTCA Alimentos y bebidas procesadas. Aditivos Alimentarios, y los descritos en el apartado 5.8. Etiquetado de este RTS, todos en sus versiones vigentes.

### **6.2. Métodos de análisis**

**Tabla 2. Método de Análisis**

<b>Especificación</b>	<b>Metodología</b>
<b>Grasa</b>	AOAC 19, Official Method 995.18, Grasa en crema. Método Babcock

Referencia utilizada: Elaboración propia de MINSAL.

Nota 3: se aplicarán los métodos de muestreo y análisis establecidos en los Reglamentos Técnicos Centroamericanos. En ausencia de una referencia regional centroamericana, se aplicarán las disposiciones establecidas en la norma CODEX STAN 234-1999 Métodos recomendados de muestreo y análisis u otras referencias internacionales validadas, en sus ediciones vigentes.

## **7. DOCUMENTOS A CONSULTAR**

- 7.1.** RTCA Alimentos Procesados. Procedimiento para otorgar el registro sanitario y la inscripción sanitaria, en su versión vigente.
- 7.2.** RTCA Alimentos y bebidas procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.
- 7.3.** RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para la inocuidad de Alimentos, en su versión vigente.
- 7.4.** RTCA Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados), en su versión vigente.
- 7.5.** RTCA Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano para la población a partir de 3 años de edad, en su versión vigente.
- 7.6.** RTCA Productos lácteos. Cremas (natas) y cremas (natas) preparadas. Especificaciones, en su versión vigente.
- 7.7.** RTCA Uso de Términos Lecheros y su guía de interpretación, en su versión vigente.

## **8. FUENTES BIBLIOGRÁFICAS**

NSO 67.01.09:95 Productos de imitación de la crema de leche. Especificaciones.

## **9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN**

**9.1.** La vigilancia y verificación del cumplimiento de este RTS le corresponde al Ministerio de Salud y Defensoría del Consumidor de conformidad a la legislación vigente.

**9.2.** Para las sanciones relativas al incumplimiento de este RTS, se sujetará a la legislación vigente.

**10. VIGENCIA**

El presente RTS entrará en vigencia (6) seis meses después de su publicación en el Diario Oficial.

**-FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO-**