PREPARADOS ALIMENTICIOS CON MIEL DE ABEJAS.
ESPECIFICACIONES

CORRESPONDENCIA: No tiene correspondencia con norma internacional

ICS 67.180

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT,
Colonia Médica, Avenida Dr. Emilio Alvarez, Pasaje Dr. Guillermo
Rodríguez Pacas, # 51, San Salvador, El Salvador, Centro América. Tel: 226-
2800, 225-6222; Fax: 225-6255; e-mail: info@ns.conacyt.gob.sy.

Derechos Reservados.
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 67.38.02:05 PREPARADOS ALIMENTICIOS CON MIEL DE ABEJAS. ESPECIFICACIONES, por el Comité Técnico de Normalización 38, correspondiente al Comité Técnico de Normalización de PRODUCTOS APICOLAS. 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 38

<table>
<thead>
<tr>
<th>NOMBRE</th>
<th>INSTITUCION/EMPRESA</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Edith Hernández</td>
<td>Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social</td>
</tr>
<tr>
<td>German Vides</td>
<td>Apiarios Vides Silva</td>
</tr>
<tr>
<td>Roberto Perdomo</td>
<td>MAG-COAPIS</td>
</tr>
<tr>
<td>Roberto Corvera</td>
<td>Dirección de Protección al Consumidor, MINEC</td>
</tr>
<tr>
<td>Mayra García de Vela</td>
<td>MSPAS. Laboratorio del Control de Calidad de Alimentos y Aguas</td>
</tr>
<tr>
<td>Napoleón Edgardo Paz Quevedo</td>
<td>Facultad de Ingeniería Agronómica, UES</td>
</tr>
<tr>
<td>Zoila Isabel de Alarcón</td>
<td>Facultad de Química y Farmacia, UES</td>
</tr>
<tr>
<td>Marta Alicia de Portillo</td>
<td>VAPE S.A. de C.V.</td>
</tr>
<tr>
<td>Elisa de Valiente</td>
<td>SwisssContact/Pro-Empresa</td>
</tr>
<tr>
<td>Raquelina de Huezo</td>
<td>VAPE S.A. de C.V.</td>
</tr>
<tr>
<td>Carlos Sosa</td>
<td>Universidad José Simón Cañas, UCA</td>
</tr>
<tr>
<td>Claudia Verónica Alfaro</td>
<td>Don Alvaro S.A.</td>
</tr>
<tr>
<td>Jaime Díaz</td>
<td>CONACYT</td>
</tr>
<tr>
<td>Alba Guadalupe Cáceres Paula</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Evelyn Xiomara Castillo</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>
1. **OBJETO**

Esta norma tiene por objeto establecer las características y especificaciones que deben cumplir los preparados alimenticios con miel de abejas (*Apis mellifera*).

2. **CAMPO DE APLICACIÓN**

Esta norma se aplica a los preparados alimenticios con miel de abejas que se comercialicen en El Salvador, independientemente de su origen, presentación y destino final.

3. **DEFINICIONES**

3.1 **Aditivos alimentarios:** son aquellos elementos que entran en la formulación de un producto como sustancias correctivas o coadyuvantes, con el objeto de preservarlo, estabilizar o mejorar su color, sabor, olor y apariencia, siempre que no perjudiquen su valor nutritivo; normalmente no se consumen como alimentos ni se usan como ingrediente característico del alimento tengan o no valor nutritivo y cuya adición intencional al alimento, en cualesquiera de las fases de producción, envasado, transporte o almacenamiento de ese alimento, resulta o es prever que resulta (directa o indirectamente), en que el o sus derivados pasen a ser un componente de tales alimentos o afecten a las características de estos.

3.2 **Contaminante:** cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otra sustancia presente en los alimentos que pueda comprometer la inocuidad o aptitud de los alimentos.

3.3 **Ingredientes:** cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplée en la fabricación o preparación de un alimento y este presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada.

3.4 **Miel de abejas:** es el producto alimenticio producido por las abejas melíferas a partir del néctar de las flores o de las secreciones procedentes de partes vivas de las plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de las mismas, que las abejas recogen, transforman, almacenan y dejan madurar en los panales de la colmena.

3.5 **Preparados alimenticios:** producto alimenticio elaborado de la mezcla de varios ingredientes disponible para el consumo.

4. **SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS**

<table>
<thead>
<tr>
<th>SÍMBOLOS / ABREVIATURAS</th>
<th>SIGNIFICADO</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>° C</td>
<td>Grado Celsius</td>
</tr>
<tr>
<td>CAC/RM</td>
<td>Comisión del Codex Alimentarius</td>
</tr>
<tr>
<td>FAO</td>
<td>Organización Mundial para la Agricultura y la Alimentación</td>
</tr>
<tr>
<td>g</td>
<td>Gramos</td>
</tr>
<tr>
<td>NSO</td>
<td>Norma Salvadoreña Obligatoria</td>
</tr>
<tr>
<td>NSR</td>
<td>Norma Salvadoreña Recomendada</td>
</tr>
<tr>
<td>OMS</td>
<td>Organización Mundial de la Salud</td>
</tr>
<tr>
<td>UFC</td>
<td>Unidades formadoras de colonias</td>
</tr>
</tbody>
</table>
5. CLASIFICACION Y DESIGNACION

5.1 CLASIFICACION

5.1.1 Según su Presentación
a) Líquidas

b) Semisólidas y

c) Sólidas

5.2 DESIGNACION

El producto se podrá designar como preparados alimenticios con miel de abejas, debiendo especificar el o los ingredientes principales que se utilicen, pudiendo utilizar las siguientes designaciones:
- “Preparados alimenticios con miel de abejas y…”
- “Preparados alimenticios con miel de abejas sabor a…”
- “Nombre comercial”, seguido de una de las designaciones anteriores

6. COMPOSICION Y REQUISITOS

6.1 COMPOSICION

El producto final debe contener como ingrediente mayoritario la miel de abejas.

Se admitirán solamente los aditivos alimentarios aceptados en la Norma Codex Stan 192-1995, Rev. 3-2001 Norma general para aditivos alimentarios.

6.2 REQUISITOS

Toda miel de abejas que se utilice en preparados alimenticios debe cumplir los requisitos indicados en la norma NSO 67.19.01.04 "Miel de abejas. Especificaciones" (primera actualización).

Los ingredientes que se empleen en la elaboración de los preparados alimenticios con miel de abejas, deben ser limpios, sanos y libres de contaminantes; además deben cumplir con las normas salvadoreñas correspondientes y en su defecto con las normas del Codex Alimentarius de la FAO/OMS.

6.2.1 Higiene

Los preparados alimenticios con miel de abejas deben estar exentos de sustancias inorgánicas u orgánicas extrañas a su composición, por ejemplo: insectos, larvas, granos de arena y no exceder los máximos niveles tolerables para contaminaciones microbiológicas o residuos tóxicos.
Su preparación deberá realizarse de conformidad con los principios generales sobre higiene de alimentos recomendados por NSR 67.00.241:02 “Código de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos”.

6.2.2 Criterios Microbiológicos

Los preparados alimenticios con miel de abejas deben cumplir con las siguientes características microbiológicas:

- Recuento de colonias aerobias mesófilas (35-37 ± 1°C) máximo: $1 \times 10^4$ UFC / g
- Salmonella / 25 g: ausencia.
- Coliformes totales y fecales: ausencia
- Hongos y Leveduras: $1 \times 10$
9. ROTULADO

Se aplicarán los requisitos establecidos en la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:03 “Etiquetado General para Alimentos Prevensados”. Primera Revisión.

Se aplicarán los requisitos establecidos en la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.02:99 “Directrices del Codex Alimentarius sobre Etiquetado Nutricional”.

La vida útil del producto será tal que se garantice el cumplimiento de los factores esenciales de calidad e higiene establecidos en esta norma.

10. APENDICE

10.1 NORMAS QUE DEBEN CONSULTARSE

- NSO 67.10.01:03 “Etiquetado General para Alimentos Prevensados”. Primera revisión
- NSO 67.10.02:99 “Directrices del Codex Alimentarius sobre Etiquetado Nutricional”
- NSO 67.19.01.04 “Miel de abejas. Especificaciones “. Primera actualización
- NSR 67.00.241:02 “Código de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos”
- Codex Alimentarius FAO/OMS. Planes de Muestreo para Alimentos Prevensados (CAC/RM 1995) Volumen XIII

11. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

Corresponde al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social y a la Dirección de Protección al Consumidor, velar por el cumplimiento de esta norma obligatoria.

-FIN DE LA NORMA-