



Food Sanitary Standards
System. Spices. General
Sanitary Requirements

Система санитарных стандартов питания.
Приправы. Общие санитарные требования

Esta norma establece los requisitos sanitarios generales para la obtención, importación, almacenamiento, envasado y comercialización de las especias para el consumo humano.

1. Generalidades

- 1.1 Para los requisitos sanitarios de los manipuladores, se cumplirá lo establecido en la NC 38-03-01:86 "SNSA. Manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios".
- 1.2 Para los requisitos sanitarios de transportación y almacenamiento, se cumplirá lo establecido en la NC 38-03-02:86 "SNSA. Transportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales" y la NC 38-03-03:86 "SNSA. Almacenamiento de alimentos. Requisitos sanitarios generales".

2. Términos y definiciones

- 2.1 Especia. Condimento natural constituido por partes de plantas secas, sanas y limpias, enteras, troceadas o molidas, que por su color, aroma o sabor característicos se destinan a la preparación de alimentos, con el fin de incorporarles estas características y hacerlos apetitosos y sabrosos.

Para los restantes términos y definiciones, véase la NC 38-00-02:85 "SNSA. Nutrición e higiene de los alimentos. Términos y definiciones".

3. Requisitos higiénicos del proyecto y construcción de las instalaciones

- 3.1 El sistema de ventilación empleado eliminará hasta límites admisibles, el polvo ambiental producido durante las operaciones.
- 3.2 Los almacenes de materias primas y de productos terminados se construirán con condiciones especiales de hermeticidad y ventilación, para fumigar si fuera necesario.
- 3.3 Para el resto de los aspectos de la construcción de las instalaciones de manipulación de especias, se tendrá en cuenta la NC 38-00-04:85 "SNSA. Proyecto y construcción

de establecimientos de alimentos. Requisitos sanitarios generales".

4. Requisitos higiénicos de las instalaciones

- 4.1 Los desperdicios que se van originando durante el proceso, serán eliminados de la sala de envasado en depósitos para estos fines, evitando la acumulación de desechos en los locales de producción.
- 4.2 El barrido de los pisos se realizará solamente al concluir el turno de trabajo, pero podrán ser recogidos durante la jornada, aquellos desechos que no ocasionen levantamientos de polvo.
- 4.3 Se tendrá especial cuidado en eliminar rápidamente aquellas materias primas plagadas o inadecuadas para el consumo, así como en la realización de las desinsectaciones periódicas de los locales.
- 4.4 Para los demás aspectos se cumplirá lo establecido en la NC 38-00-05:86 "SNSA. Limpieza y desinfección. Procedimientos generales".

5. Requisitos higiénicos de las materias primas

- 5.1 Las especias para el consumo humano procederán de partes sanas, secas y limpias de las plantas.
- 5.2 A su llegada al país, las especias estarán libres de plagas vivas.
- 5.3 Los embarques de especias de importación estarán amparados por un certificado de fumigación del producto y cumplirán con lo establecido en la NC 38-02-04:87 "SNSA. Plaguicidas en alimentos. Regulaciones sanitarias".

6. Requisitos sanitarios de los productos terminados

- 6.1 Para su presentación al consumidor, estos productos estarán libres de insectos, larvas, hongos macroscópicos y humedecimiento. Las autoridades sanitarias controlarán la presencia de hongos toxigénicos.
- 6.2 Las especias estarán libres de materias extrañas, excretas de vectores y de gusanos, de acuerdo a lo establecido en las normas de especificaciones de calidad.
- 6.3 Los envases empleados garantizarán la adecuada conservación de estos productos y serán aprobados por las autoridades sanitarias correspondientes.

COMPLEMENTO

Normas estatales de referencia:

- NC 38-03-01:86 SNSA. Manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios
- NC 38-03-02:86 SNSA. Transportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales
- NC 38-00-02:85 SNSA. Nutrición e higiene de los alimentos. Términos y definiciones
- NC 38-00-04:85 SNSA. Proyecto y construcción de establecimientos de alimentos. Requisitos sanitarios generales
- NC 38-00-05:86 SNSA. Limpieza y desinfección. Procedimientos generales
- NC 38-02-04:87 SNSA. Plaguicidas en alimentos. Regulaciones sanitarias
- NC 38-03-03:86 SNSA. Almacenamiento de alimentos. Requisitos sanitarios generales

Normas extranjeras consultadas:

- ESPAÑA: UNE 34-013:65 Azafrán
- ESPAÑA: UNE 34-029:56 Pimentón
- ESPAÑA: UNE 34-066:70 Especias. Nomenclatura

Bibliografía consultada:

- IRANOR. Armonización de conceptos alimentarios. Edición del año 1982, España.