



Food Sanitary Standards System.
Edible Oils and Greases.
General Sanitary Requirements

Система санитарных стандартов питания.
Жиры и масла съедобные. Общие санитарные
требования

Esta norma establece los requisitos sanitarios generales que cumplirán las operaciones de producción y comercialización de las grasas y aceites comestibles, tanto de producción nacional como las de importación.

1. Generalidades

Para el cumplimiento de esta norma se tendrá en cuenta lo establecido en la NC 38-00-03:86 "SNSA. Higiene de los alimentos. Requisitos sanitarios generales", la NC 38-00-05:86 "SNSA. Limpieza y desinfección. Procedimientos generales", la NC 38-03-02:86 "SNSA. Transportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales" y la NC 38-02-05:87 "SNSA. Aditivos alimentarios. Regulaciones sanitarias".

En los nuevos locales de elaboración y en los salones de envasado se instalarán lavamanos, y además, se tendrá en cuenta lo establecido en la NC 38-00-04:85 "SNSA. Proyecto y construcción de establecimientos de alimentos. Requisitos sanitarios generales".

2. Requisitos higiénicos de la materia prima

- 2.1 Para la obtención de grasas y aceites comestibles, se emplearán materias primas de buena calidad sanitaria, las que serán inspeccionadas y controladas, de modo previo a decidir sobre su utilización en la elaboración de estos productos.
- 2.2 Los aceites vegetales serán extraídos de semillas, frutos o partes de cereales que estén sanos, limpios y en perfecto estado de conservación, así como exentos de impurezas y materias extrañas. Deberán además, estar aprobados por las autoridades sanitarias competentes y no haber sido destinados al cultivo, ni tratados con plaguicidas para su conservación.

- 2.3 Los frutos, semillas o partes de cereales recepciónados a granel, se almacenarán en silos o depósitos limpios e higiénicos, los cuales se mantendrán libres de insectos y roedores y sin grietas o roturas que representen riesgos de contaminación para los mismos.
- 2.4 El almacenamiento de los granos y semillas oleaginosas se hará en lugares secos, limpios y ventilados y cumplirá los requisitos establecidos en la NC 38-03-03:86 "SNSA. Almacenamiento de alimentos. Requisitos sanitarios generales".
- 2.5 Los aceites crudos se almacenarán en tanques o depósitos exclusivos para este fin; éstos se mantendrán debidamente tapados, limpios e higiénicos, de forma tal, que garanticen la conservación de los mismos.
- 2.6 Los frutos o semillas oleaginosas preenvasadas, se almacenarán estibados de modo tal que dicha estiba permita la adecuada aireación y ventilación del producto.
- 2.7 Los tejidos grasos de animales destinados a la producción de grasas comestibles, provendrán de animales sanos que hayan sido declarados aptos para el consumo, por el certificado veterinario correspondiente.
- 2.8 Las grasas de origen animal usadas como materia prima, deberán estar limpias y desprovistas de carne, cartílagos, huesos, vísceras, sangre y membranas.
3. Requisitos higiénicos en la elaboración
- 3.1 Cualquier procedimiento de obtención o tratamiento de aceites y grasas de nueva aplicación, contará con la aprobación de la autoridad sanitaria competente.
- 3.2 El uso de disolventes para la extracción de aceites comestibles, será aprobado por las autoridades sanitarias y de prevención y extinción de incendios correspondientes.
- 3.3 Durante la elaboración de las grasas y aceites comestibles se tendrá en cuenta lo establecido en la NC 38-03-01:86 "SNSA. Manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios" y los aditivos empleados cumplirán con la NC 38-02-05.
- 3.4 Como paso previo al proceso de extracción del aceite, las semillas o frutas oleaginosas, serán sometidas inicialmente a procedimientos de selección y limpieza que eliminen todo tipo de impurezas.
- 3.5 Se procederá al reprocesamiento de las mantecas comestibles oxidadas para la elaboración de mantecas industriales.

3.6 No se reprocesarán las grasas comestibles con signos de descomposición.

4. Requisitos sanitarios de los equipos y utensilios

4.1 Se deberá proceder al raspado de las estructuras de los filtros prensa, cada vez que sea necesario cambiar los paños. En los demás aspectos se cumplirá con lo establecido en la NC 38-01-01:86 "SNSA. Equipos y utensilios en contacto con alimentos. Requisitos sanitarios generales".

5. Requisitos sanitarios del envasado

5.1 Los envases empleados para grasas y aceites cumplirán los requisitos establecidos en la NC 38-01-02:87. "SNSA. Envases, embalajes y medios auxiliares. Requisitos sanitarios generales".

5.2. Los envases utilizados serán resistentes a la acción de las grasas y aceites y sus materiales no alterarán las características organolépticas ni de composición de los mismos, siendo las aprobadas por la autoridad sanitaria competente.

5.3 Se usarán envases plásticos para grasas y aceites comestibles sólo, previa aprobación de la autoridad sanitaria competente.

6. Requisitos sanitarios del almacenamiento del producto terminado

6.1 El almacenamiento prolongado de las mantecas se realizará a temperaturas de refrigeración

6.2 Las grasas y aceites comestibles se almacenarán en locales frescos, ventilados, limpios y protegidos de las inclemencias del tiempo, para su conservación.

7. Requisitos sanitarios generales de los productos terminados

7.1 Las grasas y aceites comestibles tendrán características organolépticas, físicas y químicas tales, que se correspondan con las de las materias primas de las cuales procedan.

7.2 Los aceites no presentarán sedimento y su aspecto será limpio y sin turbiedad, exceptuando el debido a la presencia de estearina.

7.3 Los aceites destinados al consumo humano y proveniente de distintas especies vegetales no se mezclarán.

- 7.4 Las grasas y aceites comestibles estarán exentos de impurezas, suciedades y otras sustancias o factores que causen su deterioro o indiquen una manipulación incorrecta del producto.
- 7.5 Serán de consumo directo por la población los aceites de maíz, girasol, maní, olivo, coco, soya, algodón y las grasas de cerdo y vacuno u otras grasas o aceites aprobadas por la autoridad sanitaria competente.
- 7.6 Las grasas y aceites comestibles cumplirán con la NC 38-02-06:87 "SNSA. Contaminantes metálicos. Regulaciones sanitarias".

COMPLEMENTO

Normas estatales de referencia:

- | | |
|----------------|--|
| NC 38-00-03:85 | SNSA Higiene de los alimentos. Requisitos sanitarios generales |
| 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 38-03-01:86 | SNSA Manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios |
| NC 38-03-03:86 | SNSA Almacenamiento de alimentos. Requisitos sanitarios generales |
| NC 38-03-02:86 | SNSA Transportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales |
| NC 38-05-04:87 | SNSA Carne y productos cárnicos. Requisitos sanitarios generales |
| NC 38-02-05:87 | SNSA Aditivos alimentarios. Regulaciones sanitarias |
| NC 38-01-01:86 | SNSA Equipos y utensilios en contacto con alimentos. Requisitos sanitarios generales |
| NC 38-01-02:87 | SNSA Envase, embalajes y medios auxiliares. Requisitos sanitarios generales |
| NC 38-02-06:87 | SNSA Contaminantes metálicos. Regulaciones sanitarias |

Norma estatal consultada:

- | | |
|----------------|--|
| NC 38-00-02:85 | SNSA Nutrición e higiene de los alimentos. Términos y definiciones |
|----------------|--|

Normas internacionales consultadas:

- CODEX. CAC/STAN 29:69 Norma internacional recomendada para la grasa de cerdo fundido
- CODEX. CAC/STAN 31:69 Norma internacional recomendada para el sebo comestible
- CODEX. CAC/STAN 28:69 Norma internacional recomendada para la manteca de cerdo

Bibliografía consultada:

Código latinoamericano de alimentos, 1962

GUNTER FARMACHIN. Inspección veterinaria de alimentos. Editorial Orbe. 1977

MINSAP. Proyecto de Código Sanitario de la REPUBLICA DE CUBA, 1976.