

GACETA OFICIAL

ORGANO DEL ESTADO

AÑO XCV PANAMÁ, R. DE PANAMÁ JUEVES 29 DE ABRIL DE 1999

Nº23,785

CONTENIDO

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

RESUELTO Nº 182

(De 21 de abril de 1999)

"APROBAR EL REGLAMENTO TECNICO Nº 10-311-98 DEL SECTOR ALIMENTO. AZUCAR Y SUS
DERIVADOS." PAG . 2

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TENOLOGIA INDUSTRIAL

REGLAMENTO TECNICO

DGNTI-COPANIT
10-311-98

**AZUCAR Y SUS DERIVADOS.
AZUCAR REFINADO
REQUISITOS**

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Copia su Original

Panamá 22 de abril de 1999

Gerente de Asesoría
DIRECCION ADMINISTRATIVA

Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI)
Comisión Panameña de Normas Industriales y Técnicas (COPANIT)
Apdo. 9658 Zona 4- Panamá- República de Panamá

INFORME

El Comité es el encargado de realizar el estudio y revisión de las normas y está integrado por representantes del sector público y privado.

EL Reglamento Técnico en su etapa de proyecto, fue a un período de encuesta pública de sesenta (60) días , durante el cual los sectores interesados emitieron sus observaciones y recomendaciones.

Este Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 10-311-98 fue oficializado por el Ministerio de Comercio e Industrias mediante Resuelto N° 182 de 1998 y publicado en Gaceta Oficial N° 23,785 del día 29.4. de 1999.

MIEMBROS PARTICIPANTES

Lic.	Aracelis de Vergara	Ministerio de Salud
Ing.	Pablo Sachez	Corporación Azucarera La Victoria
Ing.	Octavio Petters	Corporación Azucarera La Victoria
Ing.	Luis C. Correa	Corporación Azucarera La Victoria
Ing.	José María Barria	Ingenio Nacional
Ing.	Raul Del Valle	Ingenio Nacional
Ing.	José Avila	Ingenio Nacional
Lic.	Brunilda de Ulloa	CLICAC
Ing.	Iván De Gracia	Cía. Azucarera La Estrella
Lic.	José Pimentel	Instituto Especializado de Análisis
Ing.	Joaquín Pinzón	Ingenio Alanje
Ing.	Ricardo del Valle	Cámara de Comercio
Ing.	José Ready Vega	Ingenio Alanje
Tec.	Edith Virginia Cajar	Coordinadora Técnica

REPUBLICA DE PANAMA

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA
INDUSTRIAL

RESUELTO N° 182 PANAMA 21 DE abril DE 1998

EL MINISTRO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
EN USO DE SUS FACULTADES LEGALES

CONSIDERANDO

1. Que el artículo 91, del Título II, de la Ley 23 de 15 de julio de 1997 establece que el ámbito de normalización técnica comprenderá todos los bienes o servicios, nacionales o importados, en las cuales es posible y necesaria la adopción de Normas Técnicas. Todo bien o suministro de servicio nacional o importado, para el consumo en el país, cuyo uso o aplicación requiera de medidas para la protección de la salud y la vida humana o animal, o para la preservación de los vegetales, la protección del medio ambiente, así como para la prevención de prácticas que puedan inducir a error, o para la protección de los intereses esenciales en materia de seguridad, estarán regidos por reglamentos técnicos.
2. Que de acuerdo al artículo 95, Título II de la precitada Ley, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias, velará porque los Reglamentos Técnicos sean establecidos en base a objetivos legítimos, tales como la seguridad nacional, la prevención de prácticas que puedan inducir a error, la protección de la salud o seguridad humana, de la vida o salud animal o del medio ambiente.
3. Que mediante nota CS-084/REC/ par de 25 de septiembre de 1997, la Comisión de Libre Competencia y Asuntos del Consumidor ha priorizado una lista de Normas Necesarias a formalizar, con el objeto de establecer y mantener la calidad de los Productos de la Canasta Básica.
4. Que la presente solicitud se fundamenta en lo siguiente:
 - Que es necesario actualizar la normalización relativa a los productos alimenticios, de tal forma que se establezcan requisitos mínimos de producción que garanticen que los productos consumidos posean la calidad organoléptica, nutricional y a la vez la calidad sanitaria (alimentos inocuos) que no afecte la salud de las personas.
 - Que es necesario establecer la vigilancia de los productos alimenticios que se comercializan en el país, ya sea nacionales o importados. Los Reglamentos Técnicos son una herramienta práctica para lograr de forma preventiva proteger la salud de los consumidores.
 - Que la ausencia de los Reglamentos Técnicos nos coloca en desventaja como país, desprotegiendo la salud de nuestra población.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
1 de su Original

Panamá, 22 de abril de 1998

[Firma]
DIRECCION ADMINISTRATIVA

1. OBJETO

Este Reglamento establece los requisitos que debe cumplir el azúcar denominado comercialmente azúcar refinado.

2. DEFINICIÓN Y DESIGNACION

El azúcar refinado es el producto sólido cristalizado, constituido esencialmente por sacarosa, obtenido de la refinación del azúcar, mediante los procedimientos industriales de clarificación o defecación, filtración, decoloración, además de recristalización, centrifugación, secado y otros más, y que cumple con los requisitos especificados en esta norma.

3. DESIGNACIÓN

El producto será designado por su nombre, seguida de la denominación correspondiente a su característica de producción.

AZUCAR REFINADO

4. CARACTERÍSTICAS GENERALES

El azúcar refinado deberá estar libre de materias extrañas, parásitos, Sustancias amiláceas, dextrinas, fermentaciones y microorganismos patógenos o de otra índole que indiquen una manipulación defectuosa del producto.

5. REQUISITOS:

Los requisitos que deberá cumplir el azúcar refinado serán los indicados en las tablas siguientes.

A. PARAMETROS TECNICOS:

TABLA N°1

Requisitos	Máximo	Mínimo
Polarización en a 20 °C	-	99.8
Cenizas sulfatadas o conductimétricas en %	0.02	-
Humedad en %	0.05	-
Color en UI a 420 nm	60	-

El Azúcar refinada deberá cumplir con los requisitos microbiológicos indicados en la tabla N°2.

TABLA N°2

B-REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Especificaciones	
Coli Total número más probable (NMP)	menos de 3 / gr
Coli Fecal (filtración por membrana)	ausencia total (0)
Candida Albicans	ausencia Total (0)
Estafilococos Aureus 10 g	menos de 100 col /
Levaduras	menos 100 col / 10g
Hongos 10g	menos de 10 col /
Bacterias mesofilicas 10g	menos de 200 col /
Microscopía	negativa

C-CONTAMINANTES

	MAXIMOS
Cobre	2 ppm
Arsénico	1 ppm
Plomo	1 ppm

D-ADITIVOS: Los antioxidantes, colorantes y otros aditivos utilizados se acogerán a lo establecido por el CODEX ALIMENTARIUS y los autorizados por las autoridades competentes

6. TAMAÑO DEL GRANO:

- a.1. El máximo porcentaje en peso que quedará retenido sobre la malla # 20 (0.85mm) no deberá exceder de 5%.
- a.2. El máximo porcentaje en peso que pasa a través de la malla # 100 (0.15mm) no deberá exceder el 4%.

7. TOMA DE MUESTRA

El muestreo se realizará de acuerdo con la Norma COPANIT 220-78 y COPANIT 421-98

- Que se hace necesario establecer y mantener las medidas de protección de la salud o seguridad humana, de la vida o salud animal o vegetal o medio ambiente, seguridad nacional, la prevención de prácticas que puedan inducir a error.

5. Que mediante Nota 181/DCAVV/98 de 20 de mayo de 1998 y nota 298/DCAVV/INPLA/98 de 19 de agosto de 1998 el Ministerio de Salud ha solicitado que las Normas Técnicas Panameñas referentes a la Industria Alimenticia sean consideradas **Reglamentos Técnicos**.


6. Que el Reglamento Técnico N° 41-316-98 fue a un período de encuesta pública de acuerdo al artículo 93, numeral 8 del título II ley 23 de 15 de julio de 1997.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Aprobar el Reglamento Técnico N° 10-311-98 del sector Alimento . Azúcar y sus Derivados. Azúcar Refinado Requisitos.

ARTICULO SEGUNDO: El presente Resuelto entrará a regir a partir de su publicación en la Gaceta Oficial.

COMUNIQUESE Y PUBLIQUESE


LIC. IVAN G. GONZALEZ V.
VICEMINISTRO INTERIOR DE
COMERCIO E INDUSTRIAS


RAUL A. HERNANDEZ L.
MINISTRO DE COMERCIO E
INDUSTRIAS

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
F. Fotocopia de su Original

Panamá, 22 de abril de 1999


DIRECCION ADMINISTRATIVA