

GACETA OFICIAL

ORGANO DEL ESTADO

AÑO XCV

PANAMÁ, R. DE PANAMÁ JUEVES 15 DE ABRIL DE 1999

Nº23,775

TERRENOS BALDIOS	
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS DESPACHO SUPERIOR DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL	
RESUELTO Nº 146 (De 31 de marzo de 1998)	
"INCLUIR EN EL PUNTO 5.1 DE LA NORMA TECNICA PANAMENA COPANIT Nº 403-97, ARROZ PILADO."	PAG . 14
RESUELTO Nº 147 (De 31 de marzo de 1998)	
"APROBAR EL REGLAMENTO TECNICO Nº 11-313-98 DEL SECTOR ALIMENTOS, AZUCAR Y SUS DERIVADOS."	PAG . 15
RESUELTO Nº 148 (De 31 de marzo de 1998)	
"APROBAR EL REGLAMENTO TECNICO Nº 12-314-98 DEL SECTOR ALIMENTOS, AZUCAR Y SUS DERIVADOS."	PAG . 17
RESUELTO Nº 149 (De 31 de marzo de 1998)	
"APROBAR EL REGLAMENTO TECNICO Nº 13-315-98 DEL SECTOR ALIMENTOS, AZUCAR Y SUS DERIVADOS."	PAG . 18
RESUELTO Nº 150 (De 31 de marzo de 1998)	
"APROBAR EL REGLAMENTO TECNICO Nº 14-432-98 DEL SECTOR ALIMENTOS, HUEVOS DE GALLINA FRESCOS, PARA CONSUMO."	PAG . 20
MINISTERIO DE SALUD	
CONTRATO Nº 8-140 (1998) (De 4 de septiembre de 1998)	
"CONTRATO ENTRE EL MINISTERIO DE SALUD Y LA EMPRESA CONSALUD."	PAG . 21
CONVENIO (De 19 de marzo de 1999)	
"CONVENIO ENTRE EL INSTITUTO DE ACUEDUCTOS Y ALCANTARILLADOS NACIONALES (IDAAN) Y LA DIRECCION METROPOLITANA DE ASEO."	PAG . 25
AVISOS Y EDICTOS	

**MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL**

REGLAMENTO TECNICO

**DGNTI-COPANIT
11-313-98**

**AZUCAR Y SUS DERIVADOS.
DETERMINACION DE LA HUMEDAD
DEL AZUCAR POR PERDIDA EN EL
SECADO**

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

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

Rosme L. Viquez

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

RESUELTO N° 147 PANAMA 31 DE Mayo 1998.

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

C O N S I D E R A N D O

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.
 - 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.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Auténtica de su Original

Panamá, _____ de _____ de _____
Besse L. Uruy
DIRECCION ADMINISTRATIVA

**MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA
INDUSTRIAL**

**DETERMINACIÓN DE LA HUMEDAD DEL
AZÚCAR POR PERDIDA EN EL SECADO**

**REGLAMENTO TECNICO
DGNTI-COPANIT 11-313-98R**

1. OBJETO:

Este método es aplicable a toda azúcar blanco, azúcar especiales o azúcar crudo que contengan menos de 0.5% de humedad.

2. DEFINICIONES :

2.1 Perdida en secado : debido a que el agua representa el líquido primario volátil por calor en los procesos de la caña y remolacha, ésta es el principal componente volátil que se pierde en el secado del azúcar . La perdida de materia en el secado en éste método se denomina como humedad o agua .

2.2 Humedad : La humedad del azúcar se ha considerado que se encuentra en tres formas

-Humedad Libre : Es la que está contenida sobre la superficie del cristal saliendo de las centrífugas la cual es fácilmente removida por el secado.

Humedad Ligada : Es la que está contenida dentro de la capa vítrea sobre la superficie y en los ángulos reentrante, la cual es liberada lentamente cuando la capa vítrea cristaliza.

Humedad Inherente : Es la que está incluida dentro de la estructura del cristal y solamente puede ser liberada por trituración.

3. PRINCIPIO:

1. El método utiliza un horno que opere a la presión atmosférica y 105°C de temperatura, seguido de condiciones standard para enfriamiento después del secado. Por este metodo se estima la humedad libre del azúcar.

4. APARATOS:

4.1 Horno que trabaje a la presión atmosférica con tiro forzado manteniendo una temperatura de 105°C medida a una distancia de 2.5 ± 0.5 cm arriba del platillo con la muestra . El horno debe estar ventilado y el abanico de circulación debe estar adaptado con un interruptor el cual abre el circuito cuando la puerta del horno se abre.

4.2 Desecador : Conteniendo sílica gel con indicador de humedad

4.3 Platos : Cápsula con tapas herméticas. Estas deberán tener un diámetro de 6 a 10 cm y una profundidad de 2 a 3 cm.

Se recomienda preferiblemente que estos platos puedan ser de vidrio platino o níquel; el aluminio es también recomendable . El espesor de los platos es opcional excepto que tal consideración deberá estar sujeta a la relación que pueda haber entre el peso del plato y el peso de la muestra y la pérdida de humedad que va a ser determinada.

4.4 Trapo seco y Limpio

4.5 Termómetro de superficie : Se puede usar un termómetro electrónico que este dotado de un sensor de superficie

4.6 Balanza Analítica : Leíble hasta 0.1 mg de aproximación

5 . PROCEDIMIENTO :

5.1 Secado : Lleve a cabo la determinación en duplicado y pre-caliente el horno a 105 °C . Coloque las cápsulas vacías con las tapas abiertas dentro del horno por no menos de 30 minutos. Usando un trapo seco y limpio para manejo retirar las cápsulas del horno, ubicar las tapas en el desecador , colocar el termómetro de contacto sobre una de la cápsulas. Cuando la temperatura de las cápsulas hay a descendido a la temperatura ambiente + 2°C pesar los más rápido posible a una exactitud de ± 1 mg . Tan rápidamente como sea posible colocar de 20 a 30 g de muestra en cada cápsula tapar y pesar con una exactitud de ± 0.1 mg .

Nota : EL espesor del azúcar en el plato no debe excederse de 1 cm.

Retornar las cápsulas con la tapa abierta al horno, sus condiciones dentro del horno estarán sujetas por lo indicado en el punto 1. Secar las muestras exactamente por 3 horas y asegurarse de que no haya ningún otro material dentro del horno durante el período de secado .

5.2 Pesaje para determinar la pérdida debido al secado :

Recolocar las tapas retirar las cápsulas del horno y colocarlas dentro de un desecador con el termómetro de contacto sobre uno de ellas . enfriar las cápsulas hasta que el termómetro indique la temperatura ambiente $\pm 2^\circ\text{C}$. Pesar las cápsulas con las tapas con una exactitud de 0.1 mg .

NOTA : No intentar llevar el secado a peso constante y asegúrese que no haya pérdida física de azúcar en ninguna etapa del proceso . las cápsulas deben ser manejadas con un trapo limpio y seco.

6 EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS :

6.1 Cálculos de la pérdida por secado : La pérdida en masa es expresada en % de la masa original de la muestra .

$$\text{Pérdida por secado en \%} = \frac{100 (m_2 - m_3)}{m_2 - m_1}$$

Donde **m1** = masa de la cápsula (g)

m2 = masa de la cápsula (g) + azúcar antes del secado (g)

m3 = masa de la cápsula (g) + el azúcar después del secado(g)

Los resultados de los duplicados son aceptables si ninguno de ellos esta fuera de los límites de \pm el 10% del valor promedio de la prueba. Si la prueba donde cada uno de los duplicados excede este límite la prueba deberá ser repetida.

BIBLIOGRAFIA:

1-Proc. 19th Session ICUMSA, 1986,348

2-Proc. 20 th Sesion ICUMSA,1990,349

3-Schneider F, ed (1979); Sugar Analysis: ICUMSA Methods,113

4-Rodger T and Lewis C L (1962/63); Int, Sug J. 64,359-362;65,12-16,43-46,80-83


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 considerados Reglamentos Técnicos.
6. Que el Reglamento Técnico N° 11-313-98 fue a un período de discusión pública de acuerdo al artículo 93, numeral 8 del Título II de la Ley 23 de 15 de julio de 1997.

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Aprobar el Reglamento Técnico No. 11-313-98 del Sector Alimentos. Azúcar y Sus Derivados. Determinación de la Humedad del Azúcar Por pérdida en el Secado.

ARTICULO SEGUNDO: El presente Resuelto entrará a regir a partir de su publicación.

COMUNIQUESE Y PUBLIQUESE



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



RAUL A. HERNANDEZ L.
MINISTRO DE COMERCIO E
INDUSTRIAS