

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

NORMA TECNICA PANAMEÑA

DGNTI-COPANIT
428-98

Reglamento Técnico 29-428-98
Gaceta 23,936

GRANOS COMERCIALES. LENTEJAS

Requisitos

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

Es Copia Auténtica de su Original

Panamá, 17 de Junio de 1998

[Handwritten Signature]
DIRECCION ADMINISTRATIVA

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

NORMA TECNICA PANAMEÑA

DGNTT-COPANT
428-98

GRANOS COMERCIALES. LENTEJAS.
REQUISITOS

1. OBJETO:

Esta norma tiene por objeto, establecer las características y calidades de la lenteja importada para consumo nacional.

2. CAMPO DE APLICACION:

Esta norma se aplica a todas las especies de lentejas importadas a nuestro país, ya que Panamá no es productor de este grano.

3. DEFINICIONES:

3.1 Lote:

Es el conjunto de productos que corresponden a una misma variedad, procedencia y cosecha.

3.2 Lote Infestado:

Se considera infestado el lote de grano que tenga insectos vivos dañinos para el grano almacenado. Pueden ser plagas primarias o secundarias.

3.3 Impurezas y materias extrañas:

Es todo material diferente al grano de lenteja (piedras, pedazos de tallos, otras semillas, etc) y que pueden ser removidas con el uso de aparatos de limpieza.

3.4 Lentejas dañadas:

Es todo grano entero o pedazo de grano de lenteja que está evidentemente alterado en su color, olor o apariencia por efecto del agua, calentamiento, ataque de microorganismos e insectos, por germinación o cualquier otra causa.

3.5 Lentejas sin piel:

Es todo grano de lenteja a la cual tres cuartas partes o más de las cutículas han sido removidas.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

Es Copia Auténtica de su Original

Panamá, 17 de *Junio* de 19*97*

Jesús L. Cruz
DIRECCION ADMINISTRATIVA

3.6 Lentejas partidas o quebradas:

Es todo grano de lenteja que tenga menos de 3/4 partes de su tamaño original y lentejas en las cuales los cotiledones se mantengan juntos sin cohesión.

3.7 Impurezas:

Pedazos de tallos, ramas o otras semillas, etc., que puedan ser fácilmente removidas.

3.8 Ergot:

Honguillo en forma de cuerno o espolón de gallos, que se cría en la lenteja.

3.9 Esclerotia:

Capa externa de la lenteja de color blanco nacarado, gruesa, resistente y fibrosa.

4. CLASIFICACION

Los lotes de lentejas de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificarán en los grados de calidad siguientes:

- Grado NO1 (primera)
- Grado NO2 (segunda)
- Grado NO3 (tercera)

5. CONDICIONES GENERALES

Los lotes de lentejas deberán estar exentos de olores y sabores extraños.

6. DESIGNACION

La lenteja se designará por su nombre y calidad. Por ejemplo: "Lentejas de segunda".

7. REQUISITOS

7.1 Los lotes deberán estar formados al menos por 90% de granos enteros de lenteja y que no tenga más de 5% de otros granos comerciales.

7.2 Uniformidad

Cada lote de lentejas deberá estar conformado por una misma variedad, es decir mismo color y forma.

7.3 Contenido de humedad

Los lotes de lentejas deberán tener un contenido de humedad máximo del 14%.

7.4 Sanidad y aspecto

Todo lote de lentejas deberá cumplir con los siguientes requisitos mínimos de calidad:

- Secos (no más de 14% humedad)
- Limpios
- Libre de insectos
- Libre de contaminantes*
- Libre de micotoxinas

* Los niveles de contaminantes y micotoxinas deben estar de acuerdo a las tolerancias establecidas por el CODEX ALIMENTARIUS y los organismos de salud nacionales.

7.4.1 No se aceptará en ninguno de los grados de calidad lotes de lentejas que presenten granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estados, ni granos afectados por hongos.

7.4.2 Los lotes de lentejas deberán cumplir los requisitos de calidad que se especifican en la Tabla NO 1.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

Es Copia auténtica de su Original

Penamint, 12 de Julio de 1998

[Firma]
DIRECCION ADMINISTRATIVA

TABLA NO 1:

CARACTERÍSTICAS	GRADOS DE CALIDAD		
	Nº1 PRIMERA	Nº2 SEGUNDA	Nº3 TERCERA
Daños por Calor	0.2	0.5	0.5
Impurezas, Partidas y sin Piel	2.0	3.5	5.0
Otros daños	1.0	2.0	5.0
Materias extrañas	0.2	0.5	0.5
Piedras	0.1	0.2	0.2
Ergot	0.05	0.05	0.05
Esclerotia	0.10	0.10	0.10

8. MUESTREO

La toma de muestra se hará de acuerdo a la Norma COPANT 396. GRANOS Y CEREALES. TOMA DE MUESTRAS.

9. METODOS DE ENSAYO

Una vez obtenida la muestra y homogenizada, se debe proceder a calcular la humedad, que se efectúa según el instrumento con que cuenta la entidad que realiza la prueba.

Se debe también determinar en la muestra, si existe material fermentado, alto porcentaje de grano dañado por calor, insectos vivos, pedazos de metal, vidrio u olores comercialmente objetables que desmejoren la calidad del grano. Inmediatamente después de este análisis visual se debe proceder a las otras determinaciones.

9.1 Determinación de infestación

La presencia de cualquier gorgojo vivo u otro insecto indica la posibilidad de infestación por lo que la lenteja debe ser cuidadosamente examinada.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

Es Copia Auténtica de su Original

Panamá, 17 de Agosto de 1997

[Firma]
DIRECCION ADMINISTRATIVA

Esta determinación debe hacerse en base a 3000 gramos de la muestra representativa y homogenizada.

Se toman 3000 gramos y se zarandean en una zaranda 5/64" (perforaciones triangulares inscritas en un círculo 5/64").

Los grados de infestación según la F.A.O se muestran en la Tabla N°2.

TABLA N°2

GRADOS DE INFESTACION	Nº DE GÓRGOJOS VIVOS
Nula	No hay presencia de Gorgojos
Muy ligera	1 - 2
Ligera	3 - 4
Moderado	5 - 10
Fuerte	Más de 10

9.2 Determinación de granos de lentejas dañadas por gorgojos:

Se toman 50 gramos de la muestra representativa y homogenizada y se procede a separar manualmente la lenteja o pedazos de lentejas que presenten daños de gorgojos, su determinación se hace en base al peso.

9.3 Determinación de lentejas dañadas por calor:

Se toman 50 gramos de la muestra representativa y homogenizada y se procede a separar manualmente la lenteja y pedazos de lentejas que presenten daños por calor, su determinación se hace en base al peso

9.4 Determinación del grano dañado total

Se toman 50 gramos de la muestra representativa y homogenizada y se procede a separar manualmente las lentejas o pedazos de lentejas dañadas por gorgojos, calor y cualquier otra causa, su determinación se hace en base al peso.

9.5 Determinación de materias extrañas total

Se toman 50 gramos de la muestra representativa y homogenizada y se procede a separar manualmente las impurezas: piedras y materias extrañas que se encuentran en la muestra, su determinación es en base al peso.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Es Copia Auténtica de su Original
Panamá, 17 de ~~enero~~ de 1998
Rosendo Quijano
DIRECCION ADMINISTRATIVA

9.6 Determinación de piedras

Se toman 50 gramos de la muestra representativa y homogenizada y se procede a separar manualmente las piedras, su determinación es en base al peso.

9.7 Determinación de color

La determinación de color debe ser hecha sobre la muestra como en todo.

10. EMPAQUE Y PRESENTACION

10.1 Las lentejas para expendio al por mayor:

- Deben ser presentados en empaques limpios, de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto y con un contenido neto de 45.36 Kg.

10.2 La lentejas para expendio al detal:

- Deben ser presentados en empaques nuevos, limpios y de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto. El contenido neto y la categoría del producto deben ser especificados en el empaque.

10.3 Todos los empaques de lenteja deberán indicar su país de origen.

11. ANTECEDENTES

Para la elaboración de esta Norma, se consideraron los documentos siguientes:

- Norma Técnica Peruana. Legumbres Secas. Lenteja. Requisitos. NTP 205.22 - 1992.
- Official Grain Grading Guide. Lentils. Canada. 1996.
- Resolución N°312 de 28 de diciembre de 1995 de la Oficina de Regulación de Precios.
- Definiciones, Norma de Calidad Americana y Análisis del Laboratorio para Lentejas del Depto. de Estudios Técnicos del Instituto de Mercadeo Agropecuario.

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

Es Copia Auténtica de su Original

Panamá, 17 de January de 1997

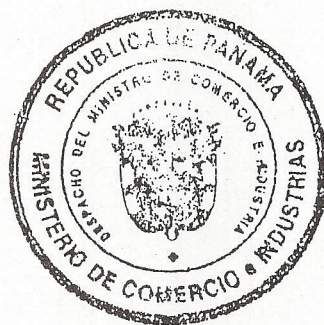
Pesece L. Rojas
DIRECCION ADMINISTRATIVA

Segundo: La Norma contenida en este resuelto tendrá vigencia una vez publicada en Gaceta Oficial.

COMUNIQUESE Y PUBLIQUESE

Original } RAUL A. HERNANDEZ L.
Firmado } Ministro de Comercio e Industrias

RAUL A. HERNANDEZ L.
MINISTRO DE COMERCIO E INDUSTRIAS



Original }
Firmado } LAURA E. FLORES H.
VICEMINISTRA DE COMERCIO E INDUSTRIAS

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
Es Copia Auténtica de su Original
Panamá, 17 de Agosto de 1978

[Handwritten Signature]
DIRECCION GENERAL