

- 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.

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO: Aprobar el Reglamento Técnico No. 18-388-00 Panificación y Confitería, Pan. Requisitos de acuerdo al tenor siguiente:

**PANIFICACION Y CONFITERIA
PAN. REQUISITOS**

**REGLAMENTO TECNICO
DGNTI-COPANIT
18-388-00**

1.- OBJETO

Esta norma tiene por objeto definir las características y establecer las Normas Sanitarias a que obedece el Pan.

2.- DEFINICIONES**2.1 Pan**

Se designa al producto perecedero de consistencia esponjosa o crocante resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo enriquecida o fortificada, sal comestible y agua potable, fermentada por la adición de levaduras activas, adicionado o no de ingredientes y aditivos autorizados por el Ministerio de Salud.

2.1.1 Pan Común

Es el producto definido en 2.1 de miga blanca, cuya masa se ha elaborado a base de harina de trigo enriquecida o fortificada, agua potable, levadura, sal y/o azúcar al que se le puede añadir coadyuvantes tecnológicos y aditivos autorizados para este tipo de pan y de consumo habitual en el día.

2.1.1.1 Panes de Corteza Crujiente

- Flauta
- Viril
- Michita

2.1.1.2 Panes de Corteza Suave

- Michita
- Bolitas
- Flauta

2.1.2 Pan Especial

Es el producto definido en 2.1 elaborado a base de harina de trigo enriquecida o fortificada, agua potable, levadura, sal, azúcar y/o harina de uno o más cereales, tubérculos y leguminosas y/o añadido de otros ingredientes, aditivos y/o coadyuvantes tecnológicos para panes especiales tanto a la masa panaria como a la harina.

2.1.2.1 Pan Integral

Es el elaborado con harina integral, de miga oscura, el cual contiene no menos del 6% de harina integral. El porcentaje de harina de trigo en la fabricación de pan integral deberá ser enriquecida o fortificada.

2.1.2.2 Pan con Salvado

Es el elaborado con harina a la que se le añade, salvado en el momento del amasado, en una cantidad mínima de 5% en base al peso de la harina.

2.1.2.3 Pan Francés

Es el pan elaborado como pan de piso o en bandejas perforadas a base de masa blanda, en cuya formulación pueden o no ser agregados además de los ingredientes básicos, azúcar y manteca a niveles bajos de manera que el producto final presente una corteza firme y crujiente.

2.1.2.4 Pan Tostado

Es la masa preparada especialmente para pan tostado. Luego de su primera cocción es sometido a tostación y empaçado. La fórmula para pan tostado deberá tener además de ingredientes básicos, un mínimo de 9% de azúcar. No se permitirá el uso de pan común en la elaboración de tostadas.

2.1.2.5 Pan con Huevo, Pan con leche y Pan con pasas

Son aquellos elaborados con masas panarias a las que se han incorporado los ingredientes de los que toman su nombre, en las cantidades siguientes:

- Pan con huevo: 5% mínimo en base al peso de la harina
- Pan con leche (en sólidos de leche) el 5% mínimo en base al peso de la harina
- Pan con pasas en una proporción de 15% mínimo en base al peso de la harina

2.1.2.6 Pan de otro cereal

Es aquel en el que se emplea harina de trigo mezclada con harina de otro cereal en una proporción de no menos de 6% del cereal que no sea de trigo y recibe el nombre de pan de este último cereal.

2.1.2.7 Pan de Molde o Americano

Es aquel que tiene una ligera corteza blanda y que para su cocción ha sido introducido en moldes.

2.1.2.8 Pan Rallado

Es el producto resultante de la trituration industrial del pan tostado. La materia prima utilizada deberá reunir las condiciones sanitarias apropiadas (libre de mohos y bacterias patógenas).

2.1.2.9 Otros Panes

Por razones de sus ingredientes adicionales, además de su forma externa o el procedimiento de su elaboración son también panes especiales los siguientes: Pan bizcochado, pan de dulce, pan de frutas, pan de almendras, anís, ajo y cebolla.

3.- CLASIFICACION

El pan en base a sus características se clasificará en:

3.1 Panes al Detal de Venta en el Mostrador

- De consumo habitual en el día de su elaboración
- No es un producto empacado
- No lleva preservantes para extender su tiempo de vida
- Generalmente producido en panaderías artesanales
- Distribuido en Panaderías y tiendas pequeñas

3.2 Panes Especiales para Venta en un Sitio Distinto al lugar de Producción.

- Productos empacados
- De mayor tiempo de vida en anaquel
- Con adición de preservantes para aumentar su período de vida
- Distribuido en Supermercados y puntos de consumo
- Fabricados para ocasiones especiales o fiestas (Rosca de huevo de Navidad)
- Mayoritariamente producidos en Panaderías Mecanizadas
- Que requieren de manipulación especial (roschas de huevo)
- Con fines dietéticos o medicinales

4.- DESIGNACION

El producto será designado:

Ejemplo: " Pan de Molde Tipo Pullman "

5.- CARACTERISTICAS

5.1 Características Generales

5.1.1 El pan será fabricado con materias primas de primera calidad, exentos de materia terrosa, parásitos y en perfecto estado de conservación.

5.1.2 Será rechazado el pan quemado y mal cocido.

5.1.3 Será objeto de devolución el que presente moho, fermentación producido por gérmenes patógenos, parásitos, larvas, hongos, impurezas y microorganismos que indiquen manipulación defectuosa del producto.

5.1.4 Se prohíbe la adición de colorantes en forma directa.

5.1.5 Se prohíbe el uso de Bromato de Potasio u otros mejorantes que contengan en su formulación el mencionado aditivo.

5.1.6 El período de vida del pan a temperatura ambiente será:

- a. De consumo normal en el día los que habitualmente se consumen antes de las veinticuatro (24) horas posteriores a su cocción.
- b. De mayor duración los que, por sus especiales características de elaboración tecnológicas y envasado tienen un período apto para el consumo superior a tres días.

5.2 Características Organolépticas

5.2.1 Las características organolépticas del pan común y panes especiales serán las siguientes:

Su aspecto, textura, color, olor y sabor serán agradables y característicos del producto.

Aspecto: Masa cocida

Sabor: Propio del pan fresco, sin acidez, amargor u otros sabores desagradables

5.2.2 Miga: elástica, porosa y uniforme
No deberá ser pegajosa ni desmenuzable

6.- MATERIAS PRIMAS, OTROS INGREDIENTES Y ADITIVOS

6.1 Materias Primas

6.1.1 Harina de Trigo Enriquecida o Fortificada (COPANIT 389)

6.1.2 Sal comestible

6.1.3 Agua potable

6.1.4 Levadura fresca, seca o instantánea

6.2 Otros Ingredientes

6.2.1 Azúcar y/o cualquier otro edulcorante permitido por la Autoridad Sanitaria

6.2.2 Grasas comestibles

6.2.3 Salvado de Trigo

6.2.4 Huevos frescos, refrigerados y conservados

6.2.5 Leche entera, concentrada, condensada, en polvo, total o parcialmente desnatada, o suero en polvo

6.2.6 Harinas de otros cereales

6.2.7 Frutas frescas, procesadas y pasas

6.2.8 Gluten de Trigo

6.2.9 Cualquier otro ingrediente aprobado por la Autoridad Sanitaria

6.3 Aditivos

Son sustancias adicionadas al pan para conferir alguna característica tecnológica, se incluyen en este concepto

6.3.1 Conservantes

6.3.2 Emulsificantes

6.3.3 Acondicionadores de Masa

6.3.4 Saborizantes (especias)

6.3.5 Todos los aditivos utilizados en el proceso de panificación deberán estar debidamente inscritos ante la Autoridad Sanitaria.

7.- REQUISITOS

7.1 Requisitos Físico-Químicos

El contenido máximo de Humedad permitido en el pan será de 38%

Acidez en solución normal 8%

7.2 Requisitos Microbiológicos

Los Requisitos Microbiológicos para el pan comercializado en el país serán los siguientes:

Característica	n	c	Límite por gramo	
			m	M
- S. aureus	5	2	10 ²	10 ¹
- Salmonella	5	0	-	-
- Mohos	5	2	10 ¹	10 ¹
- Coliformes	- 10/g.			
- Aflatoxinas	10 p.p.b.			

Nota: n: Número de muestras que debe analizarse
 c: Número de muestras que se permite que tengan un recuento

mayor que m pero no mayor que M
m: Recuento máximo aceptable
M: Recuento máximo permitido

7.3 Requisito de Peso de Producto Terminado

La información correspondiente deberá enmarcarse en la Ley 29 del 1 de Febrero de 1996, Artículo 31. Obligaciones del Proveedor frente al Consumidor.

8.- MUESTREO E INSPECCION

La Toma de Muestra se hará de acuerdo a las Normas COPANIT 207 y 220

9.- EMPAQUE Y ACONDICIONAMIENTO

9.1 El pan deberá ser acondicionado de manera que quede al abrigo de la humedad y de contaminantes en anaqueles destinados a este uso.

9.2 Empaque

9.2.1 El producto deberá empacarse en un material que permita mantener su buena condición higiénica y organoléptica durante su manejo, almacenamiento, transporte y expendio.

10.- ROTULADO O ETIQUETADO

Los empaques deberán llevar impreso en forma destacada o indeleble las siguientes indicaciones en caracteres legibles:

10.1 En el rótulo deberá constar la denominación siguiente:

Ejemplo: " Pan con Huevo "; Pan de Molde, según el tipo de pan y las siguientes especificaciones:

10.1.1 Lista de Ingredientes en orden decreciente de peso

10.1.2 Marca comercial.

10.1.3 Aditivos: se designará por el grupo genérico a que pertenece

10.1.4 Enriquecimiento: en el caso de Pan Enriquecido se hará constar en forma destacada las sustancias enriquecedoras y la cuantía absoluta de cada una de ellas presentes en el producto alimenticio.

10.1.5 Contenido Neto: en unidades de peso en el Sistema Internacional de Unidades (SI).

10.1.6 Identificación del Lote (Panes empacados)

10.1.7 Marcado de la Fecha e Instrucciones para la Conservación

a. Marcado de la Fecha:

Fecha de Vencimiento se podrá indicar como:

"Consumir antes de...."

"Consumir preferentemente antes de...."

b. Instrucciones para la Conservación:

Mediante la leyenda, " Mantengase en sitio adecuado, seco y fresco "