

REPUBLICA DE PANAMA

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL

RESOLUCION No. 143-A PANAMA 2 DE abril DE 2001

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

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

Que el artículo 93, Título II, Ley 23 de julio de 1997, establece que la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial, del Ministerio de Comercio e Industrias es el Organismo Nacional de Normalización, encargado por el Estado del proceso de Normalización Técnica, facultada para coordinar los Comités Técnicos y someter los proyectos de normas, elaborados por la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial, o por Comités Sectoriales de Normalización, a un período de discusión pública.

Que mediante notas No. 181/DCAVV/98 de 20 de mayo de 1998 y y No. 96 INPA/INPLA/99 de 28 de junio de 1999, el Ministerio de Salud, ha solicitado que las Normas Técnicas Panameñas referentes a la Industria Alimentaria, sean consideradas Reglamentos Técnicos.

Que el Reglamento Técnico No. 50-491-01 fue a un período de Discusión Pública de conformidad al artículo 93, numeral 8 del Título II de la Ley 23 de 15 de julio de 1997.

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 vegetal o animal o del medio ambiente.

Que la presente solicitud se fundamente en los siguientes argumentos:

- 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 pueden inducir a error.

GACETA OFICIAL

ORGANO DEL ESTADO

AÑO XCVII

PANAMÁ, R. DE PANAMÁ LUNES 30 DE ABRIL DE 2001

Nº 24,291

CONTENIDO

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

RESOLUCION Nº 143-A
(De 2 de abril de 2001)

"APROBAR EL REGLAMENTO TECNICO Nº 50-491-01 GRANOS Y CEREALES PROCESADOS - TORTILLAS DE MAIZ NACIONAL." PAG. 22

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

REGLAMENTO TECNICO

**DGNTI-COPANIT
50-491-01**

**GRANOS Y CERALES PROCESADOS
TORTILLAS DE MAIZ NACIONAL**

**DIRECCION GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL (DGNTI)
COMISION PANAMEÑA DE NORMAS INDUSTRIALES Y TECNICAS (COPANIT)
APARTADO POSTAL 9658 ZONA 4 PANAMA REPUBLICA DE PANAMA**

*11 ABRIL
Carmelo*



INFORME

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

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

El Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 50-491-01 ha sido oficializado por el Ministerio de Comercio e Industrias mediante Resolución No. 143 Ade 2 de April de 2001; y publicada en Gaceta Oficial No. 24,291 del día 30 de April de 2001.

MIEMBROS PARTICIPANTES

Lic. Alfredo Miranda
Lic. Cristóbal Koo
Licda. María de Vélez
Sr. Carlos A. Vélez
Sra. Felicia de Fernández
Ing. Aracelys de Vergara
Ing. Maddelyne Urueta
Ing. Mayela Ma. Ortega P.
Licda. Edilma López

Panadería Super 99 La Sabrosita
IARSA Grupo R-S
Empanadas Don Carlos
Empanadas Nenen
Alimentos Selectos Panameños S.A.
DEPA- MINSA
DEPA-MINSA
DGNTI-MICI
CLICAC

COORDINADOR

Mayela Ma. Ortega P.

Dirección General de Normas y
Tecnología Industrial

RESUELVE:

Artículo Primero: Aprobar el Reglamento Técnico No. 50-491-01 GRANOS Y CEREALES PROCESADOS – TORTILLAS DE MAIZ NACIONAL, de acuerdo al tenor siguiente:

**GRANOS Y CEREALES PROCESADOS
TORTILLAS DE MAIZ NACIONAL**

**REGLAMENTO TECNICO
DGNTI-COPANIT
50-491-01**

1.- OBJETO

Este Reglamento Técnico tiene por objeto definir las características y establecer las normas técnico sanitarias para las masas derivadas del maíz, empaçadas, debidamente rotuladas y de venta en lugares de expendio.

2.- DEFINICION

Tortillas de Maíz es el producto que se obtiene a partir del maíz pilado, cocido o con harina de maíz, al cual se le puede añadir manteca o aceite vegetal y sal.

3.- DESIGNACION

El producto se designará “**Tortillas de Maíz**”

4.- CARACTERISTICAS GENERALES

4.1 Las tortillas deberán ser obtenidas de granos de maíz sanos, limpios, exentos de materia terrosa, parásitos, dietritus animales o vegetales, libre de metales y otras materias extrañas y en perfecto estado de conservación.

4.2 La masa no estará rancia, exenta de parásitos, larvas, impurezas y microorganismos que indiquen manipulación defectuosa del producto.

4.3 Las tortillas deben ser procesadas en plantas que posean permiso de operación vigente, Buenas Prácticas de Manufacturas y Procedimientos sanitarios de limpieza documentados y aprobados por el Ministerio de Salud.

4.4 Las tortillas deben ser conservadas refrigeradas y por espacio de tiempo limitado.

4.5 El agua utilizada en el proceso de fabricación y limpieza será potable y deberá cumplir con los aspectos microbiológicos y fisico-químicos establecidos en el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 23-395-99 Agua Potable

4.6 Se permitirá la adición de cereales como yuca, arroz y otros cereales según Buenas Prácticas de Manufactura.

4.7 Se permitirá la adición de Sal Común para consumo humano (Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 6-39-98 Sal. Especificaciones Generales)

4.8 Se permitirá la adición de grasas vegetales , condimentos y otros ingredientes siempre y cuando sean declarados en la etiqueta.

4.9 No se permitirá el almacenamiento de materias primas y productos elaborados en condiciones inadecuadas.

4.10 No se permitirá la fabricación en instalaciones o industrias que no posean las autorizaciones reglamentarias.

5.- ADITIVOS

5.1 No se permitirá la adición de conservantes ni de colorantes para la elaboración de las masas de maíz.

6.- REQUISITOS

6.1 Requisitos Organolépticos

Aspecto: Granos finos, sin grumos
 Color: Propio
 Olor: Propio
 Sabor: Propio

6.2 Requisitos Físico-Químicos

Valores Máximos

Parámetros	Valores
% Humedad	65
% Acidez	2.5
PH	6.0

Microscopia ausencia de elementos extraños
 Aflatoxinas 5 ppb
 Plaguicidas Exento

6.3 Requisitos Microbiológicos

PARAMETROS	VALORES MAXIMOS u.f.c./g
Mesofilicos	1 x 10 ⁵
Coliformes Totales	1 x 10 ⁴
E. coli	- 10
Hongos y Levaduras	1 x 10 ³
Staphylococcus aureus	- 100
Patógenos	Ausencia

7.- REQUISITOS PARA LAS PLANTAS PROCESADORAS DE TORTILLAS

7.1 Las Plantas procesadoras deberán cumplir con las Buenas Prácticas de Manufacturas, Programas de Higienización y demás requisitos exigidos por el Ministerio de Salud.

8.- MUESTREO E INSPECCION

La inspección del local de manipulación del producto deberá ser realizada por un inspector del Ministerio de Salud que tomará muestras en expendio y en las plantas de proceso para los análisis respectivos.

El error máximo de los envases y el peso de los mismos se regulará por el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 3- 421-98 Contenido Neto de Preempacados.

9.- ENVASADO Y TRANSPORTE

9.1 Las envolturas utilizadas, deberán ser autorizadas por el Ministerio de Salud

9.2 El empaque no deberá alterar las características del producto y deberá preservarlo durante su transporte y almacenamiento.

9.3 El producto deberá ser transportado en vehículos cerrados y mantenerse refrigerado a temperaturas no mayor de 10°C.

10.- ETIQUETADO

La etiqueta deberá seguir las indicaciones establecidas en la Norma DGNTI-COPANIT 52-81 R Etiquetado para Alimentos de Consumo Humano.

Además deberá indicar:

10.1 Nombre del Producto

10.2 Fabricante, Dirección y Teléfono

10.3 Lote

Nota: En referencia a la lotificación cada industria adoptará su sistema a lo interno y lo notificará al Ministerio de Salud.

10.4 Fecha de Vencimiento

10.5 Peso (Contenido Neto)

10.6 Lista de Ingredientes

10.7 Método de Conservación

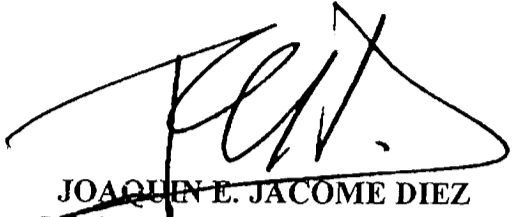
11.- ANTECEDENTES

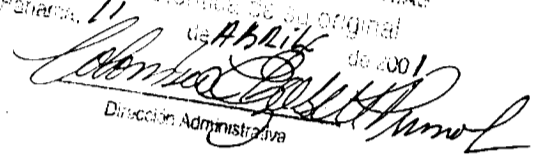
- NORMAS SANITARIAS Y TECNICAS OFSANPAN
- COGUANOR
- ICAITI – HARINA DE MAIZ

- Norma DGNTI-COPANIT 394 MAIZ EN GRANO
- DECRETO 256 MINISTERIO DE SALUD
- DECRETO 65 MINISTERIO DE SALUD
- DECRETO 1195 - MINISTERIO DE SALUD

Artículo Segundo: La presente Resolución tendrá vigencia a partir de su publicación en la Gaceta Oficial.

COMUNIQUESE Y PUBLIQUESE


JOAQUÍN E. JACOME DIEZ
 Ministro de Comercio e Industrias

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
 Es copia auténtica de su original
 Panamá, 11 de ABRIL de 2001

 Dirección Administrativa

