

N° 22021-MEIC

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA Y
EL MINISTRO DE ECONOMIA, INDUSTRIA Y COMERCIO,

En el uso de las potestades que les confiere el artículo 140, inciso 3) y 18) de la Constitución Política y de acuerdo con lo dispuesto en el 28, 2b de la Ley General de la Administración Pública, en la ley N° 1698 del 26 de noviembre de 1953, en la ley N° 5292 del 9 de agosto de 1973,

DECRETAN:

Artículo 1° Aprobar la siguiente norma

NCR 151:1993 PAN BLANCO COMÚN

1 OBJETIVO Y AMBITO DE APLICACIÓN

Este reglamento tiene por objeto establecer las características y calidades a que debe obedecer el pan blanco común.

2 DEFINICIONES

2.1 pan: se designará con el nombre de pan al producto que se prepara de harina blanca de trigo (extracción máxima 75%), a través de la elaboración de una masa pesada, formada, fermentada y cocinada. Se pueden adicionar otros ingredientes permitidos en esta norma.

2.2 ufc: unidades formadoras de colonias.

2.3 BPF: buenas prácticas de fabricación.

2.4 productos de la molienda: serán cereales o productos de ellos obtenidos del proceso de la molienda.

3 CLASIFICACION

El producto objeto de esta norma se clasifica en un solo tipo y grado de calidad.

4 CARACTERISTICAS

4.1 Características generales. El pan deberá ser fabricado con materias primas de calidad.

No deberá estar quemado o mal cocido. No deberá presentar fermentaciones extrañas, gérmenes patógenos, larvas, hongos, materia extraña, ni microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto.

4.2 Características organolépticas.

4.2.1 Aspecto externo. Las piezas de pan tendrán su forma característica (bollos y bollitos) puede tener cortes en la parte superior.

4.2.2 Color externo. La superficie exterior y la corteza deben presentar un color de ligeramente dorado a café, el cual deberá ser lo más uniforme.

4.2.3 Color interno. La miga debe ser blanca, con un matiz uniforme, sin manchas ni coloraciones.

4.2.4 Olor. Deberá ser característico, agradable.

4.2.5 Sabor. Característico, ligeramente salado y agradable. No debe ser ácido.

4.2.6 Textura exterior. La corteza debe ser una costra regular y de textura firme.

4.2.7 Textura interior. La miga debe ser suave y esponjosa, con huecos o agujeros equeños, del mismo tamaño y uniformes. No debe ser seca.

4.3 Características físicas y químicas. El pan debe cumplir con lo indicado en la Tabla N°1.

4.4 Características microbiológicas. El pan en todas sus clasificaciones debe cumplir con los parámetros microbiológicos de la Tabla N° 2.

4.5 Ingredientes básicos. Harina de trigo, agua potable, levadura activa fresca o seca, azúcares comestibles y sal comestible.

5 DISPOSICIONES SOBRE EL TAMAÑO

5.1 Para la fabricación de pan se consideraran boletos o panecillos aquellos de forma alargada o redondeada u otra, cuyo peso mínimo cocinado es de 25 g y no exceda de 100 g. Puede presentarse en forma de piñas, manos u otros. El peso cocinado nominal, puede variar en -10% del peso por unidad para aquellos cuyo peso nominal es de hasta 50 g; para pesos superiores hasta 100 g, se permite una variación de -5% por unidad con base en el peso nominal.

5.1.1 Diez (10) unidades de este tipo de panecillos tienen que presentar un promedio que equivale al peso nominal declarado.

5.2 Para la fabricación de pan se consideraran bollos aquellos cuyo peso no sea inferior a 150 g. Pueden ser fabricados en múltiplos de 50 g hasta 500 g, y en adelante en múltiplos de 100; se permite una variación en el peso de -5% por unidad para pesos de hasta 500 g, para pesos mayores se permite una variación en el peso de -3% por unidad.

Tabla N°1. Características físicas y químicas del pan común.

ESPECIFICACIONES	TIPO DE COMUN	
	mín.	máx.
Humedad % (1)		
(en producto final)	23	35
Proteína		
(N*6.25) % (2)	9	
Mejorantes de la		
fabricación % (2)		BPF
Grado de acidez		
(ml NaOH 0,1 N) (3)	2,0	5,0
Azúcares % (2)		3,0
Sal % (2)		2,5
Grasa % (2)	0	3,5
Tiempo de rotación		
(horas)		12

(1) porcentajes en masa/masa (con un tiempo máximo de 1 hora de salido del horno)

(2) referida a materia seca

(3) cantidad de ml de NaOH para neutralizar un peso de 5 g de miga en solución.

5.2.1 Diez (10) unidades de este tipo de panes tienen que presentar un promedio que equivale al peso nominal declarado.

5.3 Estos requisitos deben cumplirse para los productos hasta una hora de salidos del horno. Para productos empacados debe cumplirse hasta un día después de fabricado.

Tabla N _ 2. Características microbiológicas del pan.

ESPECIFICACIONES	Unidades formadoras de colonias ufc, máximo
Hongos y levaduras	1*10 ³
Coliformes totales	1*10 ²
E. coli	negativo
Recuento total de aerobios	1*10 ³
Staphylococcus	negativo
Salmonella	negativo en 25 g

5 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Dosis máxima de uso con base en la cantidad total de productos de la molienda usados (si no se especifica otra cosa) En conjunto no deben sobrepasar el 10 %, con base en los productos de la molienda.

5.1 Complementos panarios mejorantes con valor nutritivo.

Azúcares comestibles	) El contenido de azúcares re-
	) tores en el producto
	) terminado no sobrepasará el
	) 3 % de la masa
Harina de malta	) 10 g/kg
Extracto de malta	) Dosis equivalente en actividad
	) diastásica a la autorizada para
	) la harina de malta
Harinas de leguminosas	)
(habas, soya, guisantes,	)
lentejas y judías)	) 30 g/kg
Harinas de almidón de	)
papa, productos secos de	)
papa, leche descremada	)
en polvo, leche fresca	)
descremada y otros	)
mejorantes.	) 10 %
Pan añejo de acuerdo con	)
el tipo por fabricar	) 3 %

5.2 Agentes para el tratamiento de la harina.

Acido L-ascórbico	) BPF
L - Cisteína, clorhidrato	) BPF
de cisteína	) BPF
L - Cistina	) BPF

5.3 Reguladores del pH.

Acetato potásico	)
Acetato cálcico	)
Acidos láctico, cítrico,	)
malico y tartárico y	) 3 g/kg aislado

su sales de	) o en conjunto, expresados en
potasio y calcio	) el ácido correspondiente
Vinagre natural	) 20 ml/kg de harina
Ortofosfato monocálcico	)
Ortofosfato bicálcico	)
Difosfato de sodio o	) 20 g/kg aislados
potasio	) o en conjunto
Acido tartárico y sus sales	)
de calcio y potasio	)
Mono, di- tri- ortofosfato	)
de potasio, de sodio y mono y	) 3 g/kg aislados o en
di- ortofosfato de calcio.	) conjunto

5.4 Estabilizantes, emulgentes, espesantes y gelificantes.

Lecitina	) BPF
Difosfatos	)
disódico	)
trisódico	)
tetrasódico	) 3 g/kg aislados o en
tetrapotásico	) conjunto
Agar agar, ácido algínico y	)
sus sales	)
Pectina	)
Metilcelulosa	)
Goma xantano	)
Carboximetilcelulosa	) 20 g/kg aislados o en
Goma de algarroba	) conjunto en producto
Goma de guar	) terminado
Mono y diglicéridos de	)
ácidos grasos comestibles	) BPF
Esteres de mono y diglicé- ridos de ácidos tartárico	) 20 g/kg aislados o en
acético, cítrico y málico	) conjunto en producto
	) terminado

5.5 Conservadores; preservantes. Se considera que no son necesarios ya que este producto es de consumo inmediato.

5.6 Coadyuvantes de fermentación.

Fermento amilolíticos (amilasas)	)
y fungal-amilasas	)
Proteasas	) Cantidad suficiente
Gluco-oxidasas	) para obtener el
Pentosanasas	) efecto deseado.

5.7 Desmoldeadores (para moldes placas y maquinaria de panadería). Grasas y ceras de uso alimentario y autorizadas por el Ministerio de Salud. Las grasas utilizadas en panificación podrán llevar incorporados los antioxidantes permitidos por el Codex Alimentarius.

5.8 Excipientes para preparados comerciales de los aditivos antes citados.

Harina de trigo, maíz y yuca almidones comestibles (se exceptúan los modificados químicamente).

6 PROHIBICIONES

Se prohíbe la utilización en la preparación del pan, de cualquier aditivo directo no estipulado en esta norma.

7 ETIQUETADO

Cuando se requiera manejar el producto para ser revendido por otras personas, los lotes contenidos en cajas o canastos deberán llevar una nota de venta o factura que contenga la siguiente información:

7.1 Nombre. En los expendios, en un lugar visible se debe indicar el tipo de pan.

7.2 Nombre y dirección. Se declarará el nombre y la dirección del fabricante.

7.3 Identificación del lote. Fecha y hora en el cual se terminó la fabricación.

8 NORMA DE EMPAQUE Y ACONDICIONAMIENTO

En vista de que el producto es de consumo inmediato y se distribuye a granel, únicamente deben estar contenidos en cajas o canastos que podrán ser de material adecuado y resistente y sanitario.

9 CORRESPONDENCIA

Para la redacción de esta norma se tomo en cuenta el siguiente documento Méjico. Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial. NOM F-406-1982 Alimentos para Humanos. Pan blanco bolillo o telera. Dirección de Normas: 1982. Alemania. Schild, E. et al. Gesetzliche Bestimmungen. Bäckerei/Konditorei. 4 ed. Giessen: Fachbuchverlag Dr. Pfanneberg Co., 1984. Alemania. Arbeiten de DLG, Band 184. Brot und Feine Backwaren. 2 ed. Frankfurt(M): DLG Verlag, 1985 y documentación técnica.

Artículo 2°. A toda persona que haciendo uso de esta norma, encuentre errores tipográficos, ortográficos, inexactitudes o ambigüedades, se le solicita notificarlo a la Oficina Nacional de Normas y Unidades de Medida, sin demora, aportando, si es posible, la información correspondiente, para hacer las investigaciones necesarias y tomar las previsiones del caso.

Artículo 3°. Serán sancionados de acuerdo con las leyes penales quienes incumplan con lo dispuesto en la presente norma.

Artículo 4°. Rige a partir de su publicación.

Dado en la Presidencia de la República. San José, a los a los veintitrés días del mes de febrero de mil novecientos noventa y tres.

R. A. CALDERON F.El Ministro de Comercio Exterior, Encargado de la Cartera de Economía, Industria y Comercio, Roberto Rojas López.

La Gaceta N° 65. Lunes 5 de abril de 1993.