

NOTA IMPORTANTE:

La entidad sólo puede hacer uso de esta norma para si misma, por lo que este documento NO puede ser reproducido, ni almacenado, ni transmitido, en forma electrónica, fotocopia, grabación o cualquier otra tecnología, fuera de su propio marco.

ININ/ Oficina Nacional de Normalización

NORMA CUBANA

NC

Obligatoria

757: 2010

ALIMENTOS POBRES EN SODIO — USO DE LOS SUCEDÁNEOS DE LA SAL — REQUISITOS SANITARIOS GENERALES

Foods with Low-Sodium Content — Salt substitutes uses — General Sanitary requirements

ICS: 67.020

1. Edición Marzo 2010
REPRODUCCIÓN PROHIBIDA

Oficina Nacional de Normalización (NC) Calle E No. 261 Vedado, Ciudad de La Habana. Cuba. Teléfono: 830-0835 Fax: (537) 836-8048; Correo electrónico: nc@ncnorma.cu; Sitio Web: www.nc.cubaindustria.cu



Cuban National Bureau of Standards

NC 757: 2010

Prefacio

La Oficina Nacional de Normalización (NC), es el Organismo Nacional de Normalización de la República de Cuba y representa al país ante las organizaciones internacionales y regionales de normalización.

La elaboración de las Normas Cubanas y otros documentos normativos relacionados se realiza generalmente a través de los Comités Técnicos de Normalización. Su aprobación es competencia de la Oficina Nacional de Normalización y se basa en las evidencias del consenso.

Esta Norma Cubana:

- Ha sido elaborada por el NC/CTN 60 de Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, integrado por las siguientes instituciones:
 - Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos
 - Instituto de Investigaciones de la Industria Alimenticia
 - Dirección Materno Infantil. MINSAP
 - Unidad Nacional de Salud Ambiental. MINSAP
 - Ministerio de la Agricultura
 - MIP. Centro de Investigaciones Pesqueras
 - Instituto de Gastroenterología
 - Instituto de Endocrinología
 - Centro de Investigaciones Médico Quirúrgicas. CIMEQ.
 - Hospital Hnos. Ameijeiras
 - Hospital Calixto García
 - Laboratorios Biofarmacéuticos. LABIOFAM
 - Centro de Investigaciones y Restauración Neurológica. CIREN
 - Ministerio de las Fuerzas Armadas. MINFAR
 - Instituto de Medicina Deportiva. INDER.
 - Oficina Nacional de Normalización. ONN
- Es una adopción nacional de la Norma Codex para Regimenes Especiales pobres en sodio (incluso los sucedáneos de la sal), CODEX STAN 53-1981, enmendada en 1983.
- Sustituye a la NC 38-02-08:1987 Alimentos pobres en sodio. Uso de los sucedáneos de la sal. Requisitos sanitarios generales.

© NC, 2010

Todos los derechos reservados. A menos que se especifique, ninguna parte de esta publicación podrá ser reproducida o utilizada en alguna forma o por medios electrónicos o mecánicos, incluyendo las fotocopias, fotografías y microfilmes, sin el permiso escrito previo de:

Oficina Nacional de Normalización (NC)

Calle E No. 261, Vedado, Ciudad de La Habana, Habana 4, Cuba.

Impreso en Cuba.

ALIMENTOS POBRES EN SODIO, USO DE LOS SUCEDÁNEOS DE LA SAL

Nota: La Norma del Codex para los Alimentos para Regímenes Especiales Pobres en Sodio (incluso los Sucedáneos de la Sal) fue adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 8º período de sesiones de 1971. En su 15º período de sesiones de 1983, la Comisión adoptó algunas enmiendas a la Sección relativa al etiquetado de estos alimentos.

1 Objeto

1.1 Esta norma se aplica a los alimentos que se presenten directa o indirectamente o en forma implícita para ser destinados a regímenes especiales en razón de su bajo contenido en sodio. Se aplica también a los sucedáneos de la sal pobres en sodio.

1.2 La norma contiene solamente disposiciones específicas relacionadas con el contenido de sodio de los alimentos destinados a empleos dietéticos especiales y a los sucedáneos de la sal. No trata de otros aspectos de la composición de tales alimentos, incluido el uso de los aditivos alimentarios, excepto los sucedáneos de la sal.

2 Descripción

2.1 Definición

Por **alimentos para regímenes especiales pobres en sodio** se entienden los alimentos cuyo valor dietético especial es el resultado de la reducción, restricción o eliminación del sodio.

2.2 Definiciones subsidiarias

Por **alimentos «pobres en sodio» o «muy pobres en sodio»** se entienden los alimentos que cumplen las respectivas disposiciones relativas al contenido máximo de sodio, prescrito en las secciones 3.1.1 y 3.1.2 de esta norma.

3 Factores esenciales de composición y calidad

3.1 Alimentos para regímenes especiales pobres en sodio (con exclusión de los sucedáneos de la sal)

3.1.1 Por alimentos para regímenes especiales **«pobres en sodio»** se entienden los alimentos que se han elaborado sin la adición de sales de sodio, y cuyo contenido de sodio no es mayor que la mitad del contenido del producto normal comparable consumido, y cuyo contenido de sodio no es mayor que 120 mg/100 g del producto final que se consume normalmente.

3.1.2 Por alimentos para regímenes especiales **«muy pobres en sodio»** se entienden los alimentos que han sido elaborados sin la adición de sales de sodio, y cuyo contenido de sodio no es mayor que la mitad del contenido del producto normal comparable consumido, y cuyo contenido de sodio no es mayor de 40 mg/100 g del producto final que se consume normalmente.

3.1.3 Se permite la adición de sucedáneos de la sal a un alimento para regímenes especiales pobre en sodio, dentro de los límites impuestos por unas buenas prácticas de fabricación.

3.2 Sucedáneos de la sal

3.2.1 La composición de los sucedáneos de la sal deberá ser la siguiente:

a) Sulfato potásico, sales de potasio, calcio o amonio de los ácidos atípico, glutámico, carbónico, succínico, láctico, tartárico, cítrico, acético, clorhídrico y ortofosfórico. y/o

Sin limitación, excepto que P no deberá exceder del 4% m/m y el NH del 3% m/m de la mezcla sucedánea de la sal.

b) Sales de magnesio de los ácidos adípico, glutámico, carbónico, cítrico, succínico, acético, tartárico, láctico, clorhídrico y ortofosfórico, mezclados con los otros sucedáneos de la sal exentos de Mg que se enumeran en esta sección, y/o

El Mg no será mayor del 20% m/m del total de los cationes de K, Ca y NH presentes en la mezcla sucedánea de la sal, y P no excederá del 4% m/m de dicha mezcla.

c) Las sales de colina, de los ácidos acético, carbónico, láctico, tartárico, cítrico o clorhídrico, mezcladas con los otros sucedáneos de la sal exentos de colina que se enumeran en 3.2.1, 3.2.1 b) y 3.2.1 d), y/o

El contenido de colina no excederá del 3% m/m de la mezcla sucedánea de la sal.

d) Ácidos libres adípico, glutámico, cítrico, láctico. Sin limitación o málico.

3.2.2 Los sucedáneos de la sal podrán contener:

a) Sílice coloidal o silicato de calcio No más del 1% m/m de la mezcla sucedánea de la sal, individualmente o en combinación

b) Diluyentes: alimentos nutritivos, sanos y adecuados, de consumo normal (por ejemplo, azúcares, harina de cereales)

3.2.3 La adición de compuestos que contengan yodo a los sucedáneos de la sal deberá ajustarse a la legislación nacional del país en que se venda el producto.

3.2.4 El contenido de sodio de los sucedáneos de sal no será mayor de 120 mg/100g de la mezcla sucedánea de la sal.

4 Etiquetado

4.1 Alimentos para regímenes especiales pobres en sodio: (con exclusión de los sucedáneos de la sal etiquetado como tales)

Además de cualesquiera disposiciones de etiquetado relativa al alimento de que se trate, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas al etiquetado de los alimentos para regímenes especiales pobres en sodio:

4.1.1 En la etiqueta deberá figurar la expresión «*pobres en sodio*» o «*muy pobres en sodio*», de conformidad con las secciones 3.1.1 y 3.1.2 de esta norma.

4.1.2 En la etiqueta deberá declararse el contenido de sodio en múltiplo de 5 mg más próximo, por cada 100 g, y, además, por una ración especificada del alimento en condiciones normales de consumo.

4.1.3 En la etiqueta deberá indicarse el contenido medio de carbohidratos, proteínas y grasas, en 100 g del producto, tal como se consume normalmente, así como el índice de calorías (o kilojulios).

4.1.4 En la etiqueta deberá declararse la adición de los sucedáneos de la sal que se enumeran en la Sección 3.2 de esta norma.

4.1.5 Cuando se haya añadido un sucedáneo de la sal, compuesto, entera o parcialmente, de sal de potasio, en la etiqueta deberá indicarse la cantidad máxima total de potasio, expresada en mg cationes por 100 g del alimento consumido en condiciones normales.

4.1.6 Se indicará la fecha de duración mínima (precedida de la expresión «*mejor antes de*») mediante el día, mes y el año en orden numérico no cifrado, con la excepción de que, para los productos que tengan una duración en almacén superior a tres meses, bastará la indicación del mes y del año. El mes podrá indicarse por letras en aquellos países en los que esta indicación no induzca a confusión al consumidor. Cuando se trate de productos que requieran la declaración del mes y año solamente, y la estabilidad en almacén del producto sea válida hasta el final de un determinado año, podrá emplearse como alternativa la expresión «*fin de* (indicar el año)».

4.1.7 Además de la fecha, se indicarán cualesquiera condiciones especiales para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

Siempre que sea factible, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

4.2 Sucesáneos de la sal

Además de las disposiciones que figuran en la NC 108:2008 *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados*, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

4.2.1 El nombre del alimento será «*sucedáneo de la sal pobre en sodio*» o «*sal dietética pobre en sodio*»

4.2.2 En la etiqueta se declarará la lista completa de los ingredientes. Se declarará, igualmente, la cantidad de cationes (es decir, sodio, potasio, calcio, magnesio, amonio y colina) por 100 g m/m en la mezcla sucedánea de la sal.

5 Métodos de análisis y muestreo

Debe tenerse en cuenta lo que se plantea en la NC 569:2007 *Directrices Generales sobre el muestreo de alimentos*.