
NORMA CUBANA

Obligatoria

NC

816: 2010

**GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES ENVASADOS —
REQUISITOS SANITARIOS GENERALES**

Packaged edible oils and fats — General hygienic requirements

ICS: 67.020, 67.200.10

**1. Edición Diciembre 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 816: 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 Comité Técnico de Normalización NC/CTN 62 de Higiene de los Alimentos en el que están representadas las siguientes entidades:
 - Centro de Investigaciones Médico Quirúrgicas (CIMEQ)
 - Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos (INHA)
 - Oficina Nacional de Normalización (ONN)
 - Laboratorio Cubacontrol S.A
 - Instituto de Investigaciones de la Industria Alimenticia (IIIA)
 - Centro Nacional de Inspección de la Calidad (CNICA)
 - Escuela de Hotelería y Turismo.
 - Centro Nacional de Higiene de los Alimentos
 - Dirección Nacional de Salud Ambiental
 - Instituto de Farmacia y Alimentos (IFAL)
 - Ministerio del Comercio Exterior (MINCEX)
 - Ministerio del Comercio Interior (MINCIN)
 - Ministerio de la Agricultura (MINAG)
 - Ministerio de la Industria Pesquera (MIP)
 - Corporación CIMEX
 - Oficina Territorial de Normalización de Ciudad de La Habana
- Se elaboró tomando en cuenta todos los elementos aplicables de los documentos siguientes: Código Internacional de Prácticas Recomendado para principios generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1, Rev. 4:2003), Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Alimentos a Granel y Alimentos Semienvasados (CAC/RCP 47:2001), Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Almacenamiento y Transporte de Aceites y Grasas Comestibles a granel (CAC/RCP 36-1987; Rev.-1-1999, Rev.-2-2001, Rev.-3-2005).
- Fue consultada con el CTN No. 16 Aceites y grasas
- Sustituye a la NC: 38-04-03:1987. Sistema de Normas Sanitarias de Alimentos. Grasas y aceites comestibles. 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.

GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES ENVASADOS — REQUISITOS SANITARIOS GENERALES

1 Objeto

Esta Norma Cubana establece los requisitos sanitarios generales que se cumplirán en las operaciones para la producción, almacenamiento y comercialización de las grasas y aceites comestibles envasadas, tanto de producción nacional como de importación.

2 Referencias normativas

Los siguientes documentos de referencia son indispensables para la aplicación de esta Norma Cubana. Para las referencias fechadas, solo es aplicable la edición citada. Para las referencias no fechadas, se aplica la última edición del documento de referencia (incluyendo cualquier enmienda).

NC 108:2008 Norma general para el etiquetado de alimentos preenvasados.

NC 143: 2007 Código de prácticas. Principios generales de Higiene de los Alimentos.

NC 277: 2008 Aditivos alimentarios. Regulaciones generales.

NC 452: 2006 Envases, embalajes y medios auxiliares. Requisitos Sanitarios.

NC 454: 2006 Transportación de Alimentos. Requisitos Sanitarios Generales.

NC 455: 2006 Manipulación de alimentos. Requisitos Sanitarios Generales.

NC 456:2006 Equipos y utensilios en contacto con los alimentos. Requisitos Sanitarios Generales.

NC 471: 2006 Nutrición e Higiene de los Alimentos. Términos y definiciones.

NC 492: 2006 Almacenamiento de Alimentos. Requisitos Sanitarios Generales.

NC 493:2008 Contaminantes metálicos en alimentos. Regulaciones Sanitarias.

NC 512:2007 Proyecto y Construcción de establecimientos de Alimentos. Requisitos Sanitarios Generales.

NC 5:1998 Aceites vegetales refinados comestibles. Especificaciones.

NC 269:2003 Aceites vegetales crudos comestibles de girasol y de soya. Especificaciones.

NC 586:2008 Cereales y granos. Requisitos sanitarios generales.

NC 488:2009 Limpieza y desinfección. Procedimientos generales.

NC 38-02-04:87 SNSA. Plaguicidas en alimentos. Regulaciones sanitarias.

NC 585:2008 Contaminantes microbiológicos. Regulaciones sanitarias.

3 Generalidades

Se consideran grasas o aceites comestibles, los admitidos como aptos para la alimentación humana por la presente norma.

4 Términos y Definiciones

A los fines de este documento, se aplican siguientes los términos y definiciones:

4.1 grasas y aceites comestibles

Son los alimentos constituidos por glicéridos de ácidos grasos y son de origen vegetal o animal. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en las grasas o aceites.

4.2 grasas comestibles

Están constituidas fundamentalmente por glicéridos sólidos a la temperatura de 20°C. Comprende grasas de origen animal, de origen vegetal, aceites y grasas alimenticias modificadas por hidrogenación, fraccionamiento y/o interesterificación y productos mezcla de los anteriores

4.3 aceites comestibles

Son los obtenidos de los siguientes frutos o sus partes o de semillas oleaginosas: girasol, soja o soya, maíz, colza, oliva, aguacate, sésamo o ajonjolí, y otros autorizados, mediante procesos de elaboración que se ajusten a las condiciones de higiene establecidas y los que deberán ser de consistencia fluida a la temperatura de 15°C

5 Requisitos higiénicos de las materias primas

5.1 Para la obtención de grasas y aceites comestibles, se emplearán materias primas de buena calidad sanitaria, las que serán inspeccionadas y controladas, de modo previo a decidir sobre su utilización en la elaboración de estos productos y sólo se utilizarán aquellas que estén en buen estado de conservación y aptas para el proceso.

5.2 Los tejidos grasos de animales destinados a la producción de grasas comestibles, provendrán de animales sanos que hayan sido declarados aptos para el consumo, por el certificado veterinario correspondiente. La materia grasa separada de los tejidos grasos y partes adiposas de animales usadas como materia prima, deberán estar limpias y desprovistas de carne, huesos, vellos, vísceras, sangre y membranas.

5.3 Las semillas, frutos o partes de cereales destinados a la extracción de aceites vegetales deben estar sanos, limpios y en perfecto estado de conservación, así como exentos de impurezas y materias extrañas. Deberán además, estar aprobados por las autoridades sanitarias competentes y no haber sido destinados al cultivo, ni tratados con plaguicidas para su conservación.

5.4 El almacenamiento de las materias primas utilizadas para la obtención de grasas y aceites comestibles cumplirá la NC 492: 2006.

5.5 Los frutos, semillas o partes de cereales recepcionados a granel, se almacenarán en silos o depósitos limpios e higiénicos, los cuales se mantendrán libres de insectos y roedores y sin grietas o roturas que representen riesgos de contaminación para los mismos. Se cumplirá lo establecido en la NC 586.

5.6 Los aceites crudos se almacenarán en tanques o depósitos exclusivos para este fin; éstos se mantendrán debidamente tapados, limpios e higiénicos, de forma tal, que garanticen la conservación de los mismos. Se cumplirá lo establecido en la NC 456.

6 Requisitos higiénicos en la elaboración

6.1 Cualquier procedimiento de obtención o tratamiento de grasas y aceites de nueva aplicación, contará con la aprobación de la autoridad sanitaria competente.

6.2 Queda prohibido adicionar sustancias extrañas destinadas a dar sabor, aroma, color o modificar sus caracteres fisicoquímicos.

6.3 Se permite el uso de colorantes siempre y cuando el colorante añadido no engañe ni induzca a error al consumidor por encubrir el deterioro o la calidad inferior o para conferir al producto una apariencia de calidad superior a la que realmente tiene.

6.4 Se permite el uso de aromas naturales y sus equivalentes sintéticos excepto los que se sabe representan un riesgo de toxicidad y otros aromatizantes sintéticos según la NC 277, para restablecer el aroma natural perdido en la elaboración o con fines de normalización del aroma, siempre y cuando el aroma añadido no engañe ni induzca a error al consumidor por encubrir el deterioro o la calidad inferior o por conferir al producto una apariencia de calidad superior a la que realmente tiene.

6.5 Como paso previo al proceso de extracción del aceite, los frutos, semillas o partes de cereales serán sometidos inicialmente a procedimientos de selección y limpieza que eliminen todo tipo de impurezas.

6.6 El uso de disolventes para la extracción de aceites comestibles, será aprobado por las autoridades sanitarias y de prevención y extinción de incendios correspondiente.

7 Requisitos sanitarios de los equipos y utensilios

7.1 Se cumplirá lo establecido en la NC 456.

8 Requisitos sanitarios del envasado

8.1 Los envases empleados para grasas y aceites comestibles cumplirán los requisitos establecidos en la NC 452:2006.

8.2 Los envases utilizados serán resistentes a la acción de las grasas y aceites y sus materiales no alterarán las características organolépticas ni de composición de los mismos, y requieren la aprobación de la autoridad sanitaria competente.

8.3 El volumen ocupado no deberá ser inferior al 90 % de la capacidad total del envase.

8.4 Será obligatorio el cierre hermético de los envases.

8.5 La etiqueta cumplirá lo establecido en la NC 108:2008. Será obligatoria la declaración de las grasas y aceites empleados en la preparación del producto.

9 Requisitos sanitarios del almacenamiento del producto terminado

9.1 El producto terminado se almacenará en locales frescos, ventilados y protegidos de la inclemencia del tiempo para su conservación.

9.2 El almacenamiento prolongado de las grasas se realizará a temperaturas de refrigeración.

10 Requisitos sanitarios generales de los productos terminados

10.1 Los productos terminados no contendrán sustancias que puedan representar riesgo para la salud del consumidor o que denoten prácticas incorrectas de fabricación.

10.2 Los productos terminados contendrán solamente los componentes propios de la materia prima de la cual provienen y los aditivos autorizados.

10.3 Los aceites de origen vegetal cumplirán lo establecido en la NC 5 y NC 269.

10.4 Los productos tendrán un contenido máximo de ácidos grasos trans del 2 %

10.5 No se consideran aptos para el consumo, las grasas y aceites:

10.5.1 Que presenten características organolépticas no propias de su composición: olor y sabor extraños y/o rancios, que contengan materias extrañas, restos de tejidos vegetales o animales.

10.5.2 Los que contengan restos de solventes, aceites de origen mineral o aditivos no autorizados.

10.5.3 Los que se encuentren alterados química y/o microbiológicamente, en el caso de las de origen animal.

10.5.4 Aquellos cuyo contenido de acidez libre, índice de peróxido, cobre, cromo, hierro, mercurio, plomo, jabón, solvente de extracción y sustancias insolubles en éter sean superiores a las establecidas por las normas individuales para cada uno de los productos del alcance de la presente Norma.

10.5.5 Los aceites que contengan más del 5% de ácido erúico referido a los ácidos grasos totales.

10.6 En la producción de las grasas y aceites envasados deben cumplimentarse también con las normas siguientes: NC 143, NC 454, NC 455, NC 471, NC 493, NC 512, NC 488 y la NC 38-02-04.