

**PROYECTO DE REGLAMENTO TÉCNICO
DGNTI-COPANIT 7-424-2020**

**HARINAS Y CEREALES
PASTAS ALIMENTICIAS**

1. OBJETO

Este reglamento tiene por objeto establecer los requisitos que deben cumplir las Pastas Alimenticias elaboradas a partir de harina de trigo.

2. DEFINICIONES

Las pastas alimenticias se clasifican en base a las formas y el tamaño de la siguiente manera:

2.1 Pastas Alimenticias:

Con el nombre de pastas alimenticias se designarán los productos obtenidos por desecación de una masa no fermentada elaborada con sémolas, semolinas o harina procedente de trigo duro, trigo durum, trigo semiduro o trigo blando o sus mezclas y agua potable.

Dentro de esta categoría se incluyen:

2.1.1 Pastas Alimenticias Simples:

Serán elaboradas con sémolas, semisemolas o harinas procedentes de trigo duro, trigo durum, semiduro, blando o sus mezclas.

2.1.2 Pastas Alimenticias Compuestas:

Se denominarán pastas alimenticias compuestas aquellas a las que se le ha incorporado en el proceso de elaboración, alguna o varias de las siguientes sustancias alimenticias: Gluten, soja, huevos, leche, hortalizas y leguminosas, bien naturales, desecadas y conservadas o cualquier otra sustancia alimenticia aprobada por la Autoridad Sanitaria.

2.1.3 Pastas Alimenticias Rellenas:

Se llamarán pastas alimenticias rellenas o los preparados constituidos por pastas alimenticias simples o compuestas que en formas diversas (empanadillas, cilindros, sándwiches, etc.) contengan en su interior un preparado necesariamente elaborados con todas o algunas de las siguientes sustancias: carne, grasas animales o vegetales, productos de la pesca, pan rallado, verduras, hortalizas, huevos y agentes aromáticos o cualquier otra sustancia alimenticia aprobada por la Autoridad Sanitaria.

2.1.4 Pastas Alimenticias Frescas:

Se denominan pastas alimenticias frescas a cualquiera de las mencionadas en los numerales anteriores, pero que no han sufrido proceso de desecación.

Las pastas frescas deberán venderse dentro de las 24 horas de elaboradas

2.1.5 Pastas al Huevo:

Deben de estar enriquecidas al menos con dos huevos enteros de gallina, con peso total de 100 gramos de huevo sin cáscara por kilogramo de sémola o 50 gramos de yema exclusivamente.

2.1.6 Pastas a la Leche:

Deben de estar enriquecidas con al menos 2.5% de leche en polvo desnatada o descremada al 1% de materia grasa o 250 gramos de leche natural, entera, parcialmente concentrada por kilogramo de sémola.

2.1.7 Pastas Alimenticias Enriquecidas:

Se designarán enriquecidas cuando los nutrientes aporten el total del requerimiento diario y no menos del 80% del mismo.

3. CLASIFICACIÓN

Las pastas alimenticias se clasifican en base a las formas y el tamaño de la siguiente manera:

3.1 Pastas Roscadas:

Serán fabricadas por extrusión a través de hileras o por laminación. Las tiras se presentarán enrolladas en madejas con sección circular (fideos) o rectangular (tallarines o cintas).

3.2 Pastas Largas:

Son las obtenidos por extrusión y secadas en tiras, rectas y sueltas con un mínimo de 200 milímetros de longitud y podrán presentar sección circular (espaguetis), rectangular (tallarines o cintas) o anular (macarrones) y otras.

Pastas Cortas:

Son las obtenidas por extrusión a través de un molde y cortadas en distintos formatos, de longitud inferior a 100 milímetros.

3.3 Pastas laminadas:

Son las obtenidas por laminado y troquelado posterior con distintas formas y dibujos.

4. CARACTERÍSTICAS GENERALES

4.1 El producto debe elaborarse en condiciones sanitarias apropiadas, estar exento de insectos o restos de éstos, de excrementos y pelos de roedores, de olores o sabores extraños y de cualquier otra sustancia nociva o tóxica.

4.2 El agua utilizada en el proceso de fabricación será potable desde el punto de vista físico, químico y bacteriológico.

4.3 Queda permitido colorear las pastas alimenticias con Colorantes de origen natural de acuerdo a lo permitido en el RTCA de Productos Alimenticios Aditivos Alimentarios.

4.4 Las pastas Alimenticias pueden presentar hasta un porcentaje de tolerancia del 7 % aproximadamente de producto quebrado.

4.5 Las pastas de alimentación deberán soportar la ebullición sin deshacerse, enturbiar la limpieza del caldo ni comunicar color. Hacen excepción de estos últimos las pastas frescas elaboradas con hortalizas.

4.6 Tiempo de cocción:

- Pastas frescas 7 y 13 minutos.
- Pastas secas 5 y 27 minutos.

5. REQUISITOS

5.1 Requisitos Físico-Químicos

Las pastas alimenticias en sus diferentes clases deberán cumplir con los requisitos indicados en las Tablas 1.

5.2 Requisitos Microbiológicos

Las pastas alimenticias deberán estar exentas de microorganismos patógenos (Tabla 2).

5.3 Requisitos Organolépticos

5.3.1 Aspecto:

- Pastas duras (masas secas, con o sin relleno)
- Pastas frescas (con o sin relleno)

5.3.2 Color:

De acuerdo con el ingrediente adicionado para esta función, entre estos están:

- Amarillo cuando contienen huevos u otros ingredientes.
- Verdosos con espinacas u otros ingredientes
- Anaranjadas con zanahorias
- Rojo con Tomates u otros ingredientes

5.3.3 Olor: Característico

5.3.4 Sabor: Característico

6. METODOS DE ENSAYO

Los análisis se realizarán de acuerdo a los métodos de ensayo de la AOAC:

6.1 Determinación de Humedad

6.2 Determinación de Acidez Grasa

6.3 Determinación de Cenizas

6.4 Determinación de Proteínas

6.5 Determinación de Colorantes

7. ENVASADO

Las pastas alimenticias podrán empacarse en los siguientes tipos de materiales: papel, lienzo, cartón, papel de aluminio, papel celofán, compuestos macromoleculares o cualquier otro material autorizado por la Autoridad Sanitaria.

8. ETIQUETADO Y ROTULADO

En las etiquetas, envueltas o envases de las pastas alimenticias destinadas a la venta deberán figurar los datos que se especifican a continuación:

8.1 Marca registrada o nombre, razón social y dirección

8.2 Nombre del producto

8.3 En los casos de utilización de envases no transparentes debe especificarse la forma de las pastas alimenticias

8.4 Las pastas rellenas podrán, según sus distintas figuras denominarse de acuerdo con la especialidad comercial que corresponda.

8.5 Lista de ingredientes en orden decreciente de peso

8.6 Registro Sanitario

8.7 Peso neto del producto de acuerdo al sistema internacional de unidades (S.I.)

8.8 Aditivos, se generarán por el grupo genérico que pertenecen

8.9 Identificación de lote

8.10 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

a) Fecha de vencimiento se podrá indicar como:

“Consumir antes de ...”

“Consumir preferiblemente antes de...”

b) Instrucciones para la Conservación

Mediante leyendas:

“Manténgase en sitio adecuado, seco y fresco”

“Conservación en frío (cuando sea el caso)

8.11 País de origen

9. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD:

9.1. El Ministerio de Salud, a través del Departamento de Protección de Alimentos (DEPA) y el Departamento de Nutrición realizarán la vigilancia el monitoreo y la supervisión de las características: organolépticas, fisicoquímicas, sanitarias, microbiológicas y de micronutrientes de las pastas alimenticias.

9.2. El Ministerio de Salud, a través del Departamento de Protección de Alimentos (DEPA) realizará, la Vigilancia de las pastas alimenticias a través de la ficha técnica suministrada por el fabricante, tomando las muestras en los sitios de expendio y almacenaje, por medio de análisis de laboratorio cuyos resultados deben ser similares a los presentados a la ficha técnica, además de inspecciones programadas a través del Plan de Muestreo.

9.3. Para el caso de la Verificación cuantitativa, los laboratorios: El Instituto Conmemorativo Gorgas de Estudios de la Salud, u otro laboratorio autorizado serán responsables de dar apoyo analítico para los ensayos midiendo los parámetros organolépticos, físico-químicos, microbiológicos y de micronutrientes de las pastas alimenticias, a través de métodos de ensayo acreditados o métodos de ensayo normalizados o validados.

9.4. La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA), será la entidad responsable para la Vigilancia en los Puntos de Entrada de los Requisitos de Importación para las Pastas Alimenticias.

9.5. La Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia (ACODECO), en concordancia con el Ministerio de Salud a través del Departamento de Protección de Alimentos (MINSAL/DEPA), serán los responsables de la vigilancia en el

expediente y almacenaje para el cumplimiento de los requisitos establecidos en este reglamento técnico.

10. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- CODEX STAN 178-1991- Norma del CODEX para la Sémola y la Harina de Trigo Duro.
- ICONTEC 1055
INDUSTRIAS ALIMENTICIAS – PASTAS ALIMENTICIAS
- EL CODIGO ALIMENTARIO ESPAÑOL Y SU DESARROLLO NORMATIVO
HARINAS Y DERIVADOS – PASTAS ALIMENTICIAS

ANEXO (NORMATIVO)

TABLA 1 REQUISITOS DE PASTAS ALIMENTICIAS SIMPLES

REQUISITOS	MINIMOS %	MAXIMOS %
HUMEDAD		13.0
CENIZAS		1.0
PROTEINAS	12.0	
ACIDEZ (como ác. láctico)		0.45
PRODUCTOS GRASOS	0.40	

REQUISITOS PASTAS ALIMENTICIAS COMPUESTAS

A. PASTAS AL GLUTEN

REQUISITOS	MINIMOS %	MAXIMOS %
HUMEDAD		13.0
CENIZAS		
PROTEINAS	20.0	
ACIDEZ (como ác. láctico)		
PRODUCTOS GRASOS		

- B. PASTAS AL HUEVO:** Enriquecida al menos con 2 huevos de gallina por kg de masa.

REQUISITOS	MINIMOS %	MAXIMOS %
HUMEDAD		13.0
CENIZAS		1.10
PROTEINAS	12.5	
ACIDEZ (como ác. láctico)		
PRODUCTOS GRASOS		4.1
COLESTEROL	0.04	
CARBOHIDRATOS		71.8

Nota: Colorantes Artificiales (negativo)

- C. PASTAS A LA LECHE:** Enriquecida al menos con 2.5% de leche en polvo desnatada.

REQUISITOS	MINIMOS %	MAXIMOS %
HUMEDAD		13.0
CENIZAS		1.2
PROTEINAS	12.5	
ACIDEZ (como ác. láctico)		
PRODUCTOS GRASOS		

- D. PASTAS AL TOMATE:** Enriquecida al menos con un 2 % de tomate deshidratado, con el 4 % de tomate concentrado al 28 % de sólidos totales o también con 200 gramos de tomates naturales por kg de sémola.

REQUISITOS	MINIMOS %	MAXIMOS %
HUMEDAD		13.0
CENIZAS		1.3
PROTEINAS	12.5	

- E. PASTAS A LA ESPINACA:** Enriquecidas al menos con un 2 % de espinacas deshidratadas con 200 gramos de espinacas naturales por kg de sémola.

REQUISITOS	MINIMOS %	MAXIMOS %
HUMEDAD		13.0
CENIZAS		1.3
PROTEINAS	12.5	
COLORANTE ARTIFICIAL (Negativo)		

F. PASTAS A LA ZANAHORIA

REQUISITOS	MINIMOS %	MAXIMOS %
HUMEDAD		13.0
PROTEINAS	12.5	
GRASAS		4.1
CARBOHIDRATOS		71.8
CENIZAS		0.8

TABLA 2 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

MICROORGANISMOS	MAXIMO
Microscopia (insectos, excremento de roedores y materias extrañas)	Ausencia
E. coli	< 3 NMP/ gr.
Salmonella	Ausencia en 25 gr.

Nota: RTCA Alimentos Procesados. Parámetros Microbiológicos

Esta Resolución entrará a regir a partir de seis (6) meses de su publicación en Gaceta Oficial.

FUNDAMENTO DEL DERECHO: Título II, Ley 23 de 15 de julio de 1997

COMUNIQUESE Y PUBLIQUESE