

DIARIO OFICIAL

Director: LUD DREIKORN LOPEZ

TOMO N° 340

San Salvador, Sábado 25 de Julio de 1998

NUMERO 139

SUMARIO

ORGANO LEGISLATIVO

Convenio de Financiación No. SLV/B7-3010/IB/95/088 denominado "Programa de Apoyo al Proceso Productivo en el Departamento de San Vicente"; Acuerdo Ejecutivo N° 84 del Ramo de Relaciones Exteriores, aprobándolo y Decreto Legislativo N° 334, ratificándolo..... 2-21

Acuerdo N° 353.- Libre introducción al país de un vehículo el cual será rifado por la Asociación Lumen 2000 de El Salvador..... 22

ORGANO EJECUTIVO

PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA

Acuerdo N° 370.- Se autoriza a la Administración Nacional de Telecomunicaciones, para que traspase al Ministerio de la Defensa Nacional, en calidad de donación, un lote de armamento 22-23

MINISTERIO DE ECONOMIA

RAMO DE ECONOMIA

Acuerdos Nos. 380, 381 y 382.- Se aprueban Normas Salvadoreñas Obligatorias NSO 67.01.09:95 Productos de imitación de la Crema de Leche; NSO 67.01.12:95 Mantequilla y NSO 67.01.11:95 Helados y Mezclas de Helados 24-38

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

DECRETO N° 87.- Reformas al Reglamento de la Ley de la Carrera Docente 39

INSTITUCIONES AUTONOMAS

ALCALDÍAS MUNICIPALES

Decreto N° 27.- Reformas a la Ordenanza Reguladora del Comercio en la Vía Pública del Municipio de San Salvador 40

Decreto N° 29.- Ordenanza Especial de Tasas por los Servicios prestados por la Municipalidad de San Salvador durante la Celebración de las Fiestas Patronales 40-41

Decreto N° 28.- Reformas al Presupuesto Municipal de San Salvador 41-42

Estatutos de las Asociaciones de Desarrollo Comunal "Azacualpa", Cantón Rosario Abajo y "Transportistas de Materiales de Construcción de Metapán", Acuerdos Nos. 3 y 135, emitidos por las Alcaldías Municipales de Jujutla y Metapán, respectivamente, aprobándolos y confiriéndoles el carácter de Personas Jurídicas 43-50

SECCION CARTELES OFICIALES

DE PRIMERA PUBLICACIÓN

Cartel N° 1319.- Lista de Cadáveres para su Exhumación, de la Alcaldía Municipal de San Salvador 51-68

ACUERDO Nº 382

San Salvador, 12 de junio de 1998

EL ORGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMIA,

Vista la solicitud del Ingeniero CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA, Director Ejecutivo Interino del CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, CONACYT, contraída a que se apruebe la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.01.11:95 HELADOS Y MEZCLAS DE HELADOS; ESPECIFICACIONES; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número CINCO del Acta Nº 198, de la Sesión celebrada el 15 de abril del corriente año.

POR TANTO:

De conformidad al Art. 36 de la Ley del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología,

ACUERDA:

1ª.- APRUEBASE la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.01.11: 95 HELADOS Y MEZCLAS DE HELADOS. Especificaciones, de acuerdo a los siguientes términos

NORMA NSO 67.01.11:95

SALVADOREÑA

CONACYT

Helados y Mezclas de Helados. Especificaciones

CORRESPONDENCIA: Esta norma Salvadoreña está basada en la norma Codex Stan 137-1981 "Norma del Codex para helados comestibles y mezclas de helados".

I.C.S. 67.100

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) Colonia Médica, Av. Dr. Emilio Alvarez, Pje. Dr. Guillermo Rodríguez Pacas, # 51, San Salvador. Teléfonos 226-2800, 225 6222; Fax 2256255; e-mail: info@conacyt.gob.sv

Derechos Reservados**1. Objeto**

Esta norma tiene por objeto establecer las características y especificaciones que deben cumplir los helados y las mezclas para helados.

2. Campo de aplicación

Esta norma se aplica a los helados listos para el consumo y a las mezclas de helados en forma líquida o pulverizada.

3. Normas para consulta

NSO	67.01.33	Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados.
NSO	67.01.13	Leche y productos lácteos. Toma de muestras.
NSO	67.01.15	Leche y productos lácteos. Determinación de los sólidos totales.

Normas para Consulta

NSO	67.01.16	Leche y productos lácteos. Determinación de proteínas.
NSO	67.01.22	Leche y productos lácteos. Recuento de bacterias coliformes y E. Coli.
NSO	67.01.23	Leche y productos lácteos. Recuento total en placa.

4. Definiciones

- 4.1 Helados o sorbetes.** Son los productos obtenidos a partir de la mezcla pasteurizada, homogenizada, batida y refrigerada por medios manuales o mecánicos que tenga en su composición grasa butírica en forma de crema, mantequilla o en polvo, proteína láctea en forma de sólidos de leche, edulcorantes tales como azúcar, glucosa, dextrosa en forma líquida o sólida, estabilizantes y emulsificantes alimenticios, saborizantes y colorantes naturales y artificiales, agua potable.
- 4.1.1 Helado o sorbete de leche.** Es el producto obtenido a partir de la mezcla pasteurizada, homogenizada, batida y refrigerada por medios mecánicos o manuales que tenga en su composición los ingredientes según se establecen en la definición y que contenga grasa butírica en su composición, un porcentaje mínimo de 3% y un máximo de 7%.
- 4.1.2 Helado o sorbete de crema.** Es el producto obtenido a partir de la mezcla pasteurizada, homogenizada, batida y refrigerada por medios mecánicos o manuales que tenga en su composición los ingredientes según se establecen en la definición y que contenga en su composición grasa butírica en un porcentaje mínimo de 8%.
- 4.2 Helado de agua, nieve y Sherbet.** Es el producto obtenido por el batido y congelamiento manual o mecánico de mezclas pasteurizadas, homogenizadas que tengan en su composición agua potable, sustancias edulcorantes tales como azúcar, glucosa, dextrosa, fructosa en forma líquida o sólida, mínimo porcentaje de grasa butírica o no, proteína láctea mínima en forma de sólidos de leche, ácido cítrico, estabilizantes y emulsificantes, colorantes y saborizantes naturales y artificiales.
- 4.2.1 Helados de agua o paletas.** Es el producto obtenido a partir de mezclas pasteurizadas, homogenizadas, batidas y refrigeradas por medios mecánicos o manuales que tengan en su composición todos los ingredientes según la definición excepto grasa butírica o no y proteína en forma de sólidos de leche.
- 4.2.2 Nieves.** Son los productos obtenidos a partir de las mezclas pasteurizadas, homogenizadas, batidas y refrigeradas mecánica o manualmente que llevan en su composición todos los ingredientes según se establece en la definición, a excepción de ningún tipo de grasa butírica o vegetal, ni sólidos lácteos de leche y con el agregado de pure a base de frutas naturales.
- 4.2.3 Helados Sherbert.** Son los productos obtenidos a partir de mezclas pasteurizadas, homogenizadas, batidas y refrigeradas mecánica o manualmente, que contenga en su composición todos los ingredientes que se establecen en la definición, con un porcentaje máximo de 1.5% de grasa butírica o vegetal y un porcentaje de sólidos no grasos a base de proteína láctea como sólidos de leche deshidratada no mayor de 3.5%.
- 4.3 Imitación de Helado de leche o crema (Mellorine).** Es el producto obtenido a partir de mezclas pasteurizadas, homogenizadas, batidas y refrigeradas por medios manuales o mecánicos. Que tengan en su composición todos los ingredientes según la definición de mezclas para helados de leche o crema, a excepción de la grasa que es de origen vegetal y su porcentaje será de 4 a 10%.
- 4.4 Mezclas líquidas pasteurizadas para helados o sorbetes.** Es el producto líquido que contiene todos los ingredientes necesarios. En las cantidades apropiadas, de manera que al someterlo a proceso de congelamiento, dé como resultado un producto alimenticio que se ajuste a la definición del helado o sorbete correspondiente.
- 4.5 Mezcla en polvo para helados o sorbetes.** Es el producto seco deshidratado, que contiene todos los ingredientes en cantidades apropiadas y en algunos casos aromas, sabores y colorantes adecuados, que con la adición de agua potable y sometido a proceso de pasteurización batido y congelamiento dé como resultante un producto alimenticio que se ajuste a la definición del helado correspondiente.

5. Clasificación y designación.**5.1 Clasificación**

- 5.1.1 Helados o sorbetes.** Los helados o sorbetes se clasifican de acuerdo a su composición y al origen de sus ingredientes en los siguientes tipos:

- a) Helado o sorbete de leche
- b) Helado o sorbete de crema
- c) Helado de agua o paleta
- d) Nieve
- e) Sherbert
- f) Imitación de helado o sorbete de Leche o Crema (Mellorine)

- 5.1.2 Mezclas para helados.** Las mezclas para helados se clasificarán en la forma siguiente:

- a) Mezcla líquida para helados
- b) Mezcla en polvo para helados

5.2 Designación

- 5.2.1 Helado.** El producto se designará como "Helado" seguido de una expresión que permita identificar el tipo y sabor del mismo: ejemplos: a) helado de crema; b) helado; y c) nieve de uva.
- 5.2.2 Mezclas para helados.** El producto se designará como "mezcla líquida para helados" o "mezcla en polvo para helados", según sea el caso, seguida de una expresión que indique el tipo y sabor del o los helados que pueden ser fabricados con la mezcla en particular.

6. Especificaciones y características.

- 6.1 Características generales.** Los helados y mezclas para helados deberán ser elaborados y envasados bajo estrictas condiciones higiénico sanitarias y por lo mismo deberán ser limpios, sanos y libres de contaminación, así como de cualquier defecto que pueda afectar la comestibilidad, la posibilidad adecuada de conservación o el buen aspecto del producto final.

- 6.2 Requisitos físicos y químicos.**

- 6.2.1 **Helados.** Los helados deberán cumplir con los requisitos físicos y químicos especificados en la Tabla 1.
- 6.2.2 **Mezclas para helados.**
- Los requisitos físicos y químicos de las mezclas para helados deberán ser tales que los helados fabricados de las mismas, siguiendo las instrucciones del caso, cumplan con los requisitos establecidos en la presente norma para el tipo que corresponda respectivamente.
 - La mezcla en polvo para helados no deberá contener más de 4% de humedad, expresada en masa.
 - Las mezclas para helados no deberán presentar una acidez mayor de 0.26 % en masa, como ácido láctico.
- 6.3 **Características sensoriales.**
- 6.3.1 **Textura.** Los helados deberán tener una textura suave característica prácticamente libre de cristales de hielo, excepto en el caso de los helados de agua y las nieves en los cuales la presencia de cristales de hielo no constituirá defecto si los mismos no son mayores de 5 mm.
- 6.3.2 **Color.** Los helados deberán tener el color propio del tipo y sabor que corresponda.
- 6.3.3 **Olor y sabor.** Los helados deberán tener olor agradable y sabor característicos sin la presencia de olores o sabores extraños o anormales.
- 6.3.4 **Apariencia.** Los helados deberán tener una apariencia atractiva y uniforme, exceptuando los helados preparados con frutas, nueces, con trozos de chocolate, u otros similares en los cuales los trozos de dichos ingredientes deberán estar uniformemente distribuidos en la masa del helado.
- 6.3.5 Los helados que se designe como "de.. (nombre específico de frutas)..." deberán tener las frutas o productos de frutas en cantidad suficiente para caracterizar el producto.

Tabla 1. Requisitos físicos y químicos de los helados.

TIPOS DE HELADOS	HELADO O SORBETE DE LECHE	HELADO O SORBETE DE CREMA	HELADO O SORBETE DE AGUA	NIEVE	IMITACION DE HELADO O SORBETE	SHERBERT
CARACTERISTICAS						
Sólidos totales, en porcentaje en masa, mínimo.	30	35	15	20	30	28
Grasa de leche, en porcentaje en masa	mínimo 3, máximo 7	mínimo 8	0	0	0	1.5
Grasa no láctea, en porcentaje en masa mínimo,	0	0	0	0	4 a 10%	1.5
Proteínas en porcentaje en masa, mínimo	2.5	2.5	0	0	2.5	1.5
Masa por volumen, en g/L, mínimo	560	550	880	880	550	885

6.4 Características microbiológicas.

- 6.4.1 **Helados o sorbetes.** Los helados o sorbetes no deberán contener microorganismos en un número mayor a lo especificado en la Tabla 2 siguiente:

Tabla 2. Características microbiológicas de los helados.

MICROORGANISMOS	sugerido UFC	aceptado UFC
Recuento Total, por gramo	2.5×10^4	5×10^4
coliformes, por gramos	10	10^2
Salmonella, en 25 g	0	0
Staphylococcus aureus, por gramo	0	10^2
Escherichia coli, por gramo	0	0

- 6.4.2 **Mezclas líquidas para helados.** Las mezclas líquidas para helados no deberán contener microorganismos en un número mayor a lo especificado en la Tabla 3 siguiente:

Tabla 3, Características microbiológicas de las mezclas líquidas para helados.

MICROORGANISMOS	sugerido UFC	aceptado UFC
Recuento Total, por gramo o ml.	2.5×10^4	5×10^4
coliformes, por gramo o ml	10	10^2
Salmonella, en 25 g. o ml.	0	0
Staphylococcus aureus, por gramo o ml.	0	10^2
Escherichia coli, por gramo o ml.	0	0

7. MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES

- 7.1 Los ingredientes que se emplean en la elaboración de helados y de mezclas para helados, deberán ser limpios, sanos y libres de contaminación; además deberán cumplir con las normas salvadoreñas correspondientes y en su defecto con las normas del Codex Alimentario de la FAO/OMS. Los principales ingredientes son los que se indican a continuación:
- 7.1.1 Leche, constituyentes lácteos y productos lácteos, concentrados, deshidratados, fermentados, reconstitución o combinados.
- 7.1.2 Aceites comestibles y grasas comestibles no lácteas pasteurizadas autorizadas.
- 7.1.3 Proteínas comestibles no lácteas.
- 7.1.4 Edulcorantes: sacarosa, jarabe de maíz o glucosa, azúcar invertida, dextrosa, fructosa, lactosa o mezcla de ellos.
- 7.1.5 Agua potable.
- 7.1.6 Huevos y productos derivados de los mismos, libres de sabores y olores extraños.
- 7.1.7 Frutas y productos derivados de las mismas.
- 7.1.8 Otros productos alimenticios, tales como el café, cacao, miel de abejas, jengibre, almendras, nueces, licores.
- 7.1.9 Aditivos alimentarios, destinados a comunicar sabor, textura y color, entre los cuales se encuentran los siguientes:
- 7.1.10 Emulsificadores, estabilizadores y espesantes. Pueden emplearse almidones modificados en una dosis no mayor de 30 g. por kilogramo de producto final, solos o mezclados; polisorbato 65 y 80 en una dosis no mayor de 1 g. por kilogramo de producto; glicerol y/o sorbitol en una dosis no mayor de 50 g. por kilogramo de producto final, solos o mezclados; también pueden emplearse los siguientes aditivos en una dosis no mayor de 10 g. por kilogramo de producto final, solos o mezclados:

Mono y di-ésteres de glicerol con ácidos grasos derivados de grasas comestibles.

Mono- y di-glicéridos con:

- a) ésteres del ácido acético o
- b) ésteres del ácido cítrico o
- c) ésteres del ácido láctico o
- d) ésteres del ácido L-tartárico o
- e) ésteres del ácido diacetil tartárico
- Polisorbato 65 y 80
- Carragenina
- Goma arábica
- Goma de algarrobo
- Goma guar
- Goma xantán
- Pectina (amidada)
- Pectina (no amidada)
- ésteres de poliglicerol con ácidos grasos
- Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitan
- Monoleato de polioxietileno (20) sorbitan
- Triestearato de polioxietileno (20) sorbitan
- Ésteres de sacarosa con ácidos grasos y sacáridos glicéridos
- Carboximetilcelulosa y sus sales de yodo y de potasio
- Agar
- Ácido alginico y sus sales de sodio, potasio y calcio

- Alginato de propilenglicol
- Alginato de amonio
- Hidroxipropilmetilcelulosa
- Metilcelulosa
- Metiletilcelulosa
- Celulosa microcristalina
- Almidón

7.1.11 Colorantes

- a) Colorantes artificiales. Se permitirá el uso de colorantes artificiales autorizados por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social ó por el Codex Alimentarius, los cuales se indican en la Tabla 4.

Tabla 4. Límites máximos permitidos para los colorantes artificiales autorizados

COLORANTE	Numeración del índice de color	Límites máximos, en el helado listo para su consumo, en mg/kg
Indigotina (FD & C Azul N° 2 a)	CI N° 73015	200
Amarillo crepúsculo FCF (FD & C Amarillo N° 6 a)	CI N° 15 985	200
Eritrosina (FD & C Rojo N° 3)	CI N° 45430	200

Nota:

La lista de colorantes artificiales permitidos puede ser modificada por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, en base a nuevos estudios toxicológicos.

- b) Para el uso de otros colorantes artificiales no indicados en la Tabla 4, el fabricante deberá consultar con la autoridad sanitaria del país en donde vaya a expender o comercializar su producto.
- c) En cualquier caso, los colorantes artificiales no podrán emplearse en mezclas de más de 3 colorantes en el producto y la suma de las cantidades agregadas no podrán exceder de 200 mg/kg.
- d) Colorantes naturales. El producto en cualesquiera de sus tipos podrá ser adicionado de los siguientes colorantes naturales en la cantidad necesaria para obtener el efecto deseado:

- | | |
|--|---|
| - Alfa, beta, gamma caroteno | Clorofila |
| - Alfa, beta, gamma-8'-carotenal | Clorofila que tiene cobre |
| - Beta-apo 8' carotenoide | Clorofila que contiene cobre con sales de sodio y potasio |
| - Esteres metílico y etílico del ácido beta-apo 8' carotenoide | Riboflavina |
| - Cantavantina | Cúrcuma |
| - Remolacha | Cochinilla |
| - Cacao | Xantofila |
| - Caramelo | Annato |
| - Carbón | Otros que sean permitidos por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social. |

- 7.1.12 **Saborizantes.** Los helados podrán elaborarse con saborizantes naturales y/o artificiales. Los saborizantes permitidos y sus concentraciones en el producto final se indican en la norma salvadoreña 34192.

- 7.1.13 **Reguladores del pH.** Para regular el pH de los helados y de las mezclas para helados pueden usarse las siguientes sustancias.

- Dosis máxima en el producto final
- Acido acético (
- Acido cítrico y sus sales sodio, potasio y calcio (
- Acido DI-láctico y sus sales de amonio, (Limitadas por las prácticas calcio, potasio y sodio correctas de fabricación.
- Acido L-láctico (
- Acido DI-málico (
- Acido L málico (
- Ortofosfatos de sodio, potasio, calcio (2 g/gk. solos o mezclados. expresados como P2 O5
- Polifosfato de sodio y potasio (
- Bicarbonato de sodio (Limitadas por las prácticas correctas de fabricación.
- Acido L-tartárico y sus sales de sodio y de potasio

7.1.14 Otros aditivos. Los permitidos por las normas salvadoreñas y/o el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social o en su defecto por la Comisión del Codex Alimentarius de la FAO/OMS.

8. Muestreo

8.1 El número de muestras que debe tomarse, se indica en la norma salvadoreña NSO 67.01.13; dicho número deberá extraerse del lote del producto considerando las instrucciones generales, las de conservación de las muestras y las de transporte de las mismas que se describen en la norma antes indicada, y siguiendo el procedimiento siguiente:

8.1.1 **Toma de muestras para los análisis microbiológicos.** Se retira la capa superior de helado de la zona en que se va a extraer la muestra, sirviéndose de un instrumento estéril metálico, por ejemplo un cuchillo de hoja ancha o una cuchara. Luego se utiliza una cuchara esterilizada de acero inoxidable o de aluminio y, siguiendo todas las prácticas convencionales para tomar muestras para análisis microbiológicos, se toma la muestra, de ser posible en un punto cercano al centro del recipiente, no siendo necesario que la masa de la muestra sea superior a 50 g. Se coloca la muestra lo antes posible dentro del recipiente estéril destinado a ella, el cual se cerrará inmediatamente observando las condiciones de asepsia necesarias. En caso de duda con respecto a las condiciones bacteriológicas de esta capa superficial, se tomará una muestra para su examen, empleando instrumental debidamente esterilizado.

8.1.2 **Toma de muestra para los análisis químicos y sensoriales.** Para extraer muestras de helado envasado en envases de gran capacidad, deberá emplearse un calador sacamuestras de acero inoxidable, con buen filo, bien limpio y esterilizado. Se destapa el envase. se toman 3 porciones de helado insertando verticalmente el sacamuestras en el centro del bloque y cerca de dos de las esquinas diagonalmente opuestas. Si el producto está envasado en envases cilíndricos, se destapa uno de los fondos y se toman tres porciones de helado en tres puntos equidistantes localizados sobre la circunferencia del fondo abierto, insertando el sacamuestras dirigido hacia el centro geométrico del bloque.

La muestra deberá comprender tres partes aproximadamente iguales en masa tomadas como sigue:

- a) El tercio superior de la primera porción
- b) El tercio medio de la segunda porción
- c) El tercio inferior de la tercera porción

Cuando se haga el muestreo de 3 o más envases podrá tomarse solamente 1 muestra de cada envase. Si el contenido del envase es menor de 5.0 Kg, la muestra será de 5 g como mínimo; si el contenido del envase es mayor de 50 kg, la muestra será de 100 g como mínimo.

Las muestras se transfieren inmediatamente a un frasco adecuado, con cierre hermético; el frasco se llenará por lo menos en las dos terceras partes de su capacidad, sin rebasar los nueve décimos de ésta. Inmediatamente después de cerrados, los frascos de vidrio conteniendo las muestras se envuelven en papel y se conservan en un lugar oscuro. La muestra de helado nunca deberá ponerse en contacto con papel ni con ninguna superficie que pueda absorber agua o grasa.

8.2 **Inspección y control.** La inspección y verificación de la calidad de los helados y de las mezclas líquidas y en polvo para helados, serán practicadas por un organismo legalmente competente para tal fin, el cual deberá contar con el personal técnico capacitado para llevar a cabo: la toma de muestras destinadas al análisis, la ejecución de los análisis correspondientes, y la verificación de los demás requisitos que exige la presente norma. Las muestras se podrán tomar en la fábrica, en el comercio o en los lugares de consumo.

9. Métodos de Prueba

9.1 **Verificación del contenido neto de los envases.** Dicha verificación se lleva a cabo de acuerdo a los procedimientos descritos en la NSO 67.01.32.

- 9.2 **Análisis microbiológicos.** Para la determinación de las características microbiológicas deberán seguirse las técnicas microbiológicas convencionales.
- 9.3 **Otros ensayos y análisis.** La determinación de los demás requisitos especificados en la presente norma se lleva a cabo de acuerdo con las normas salvadoreñas aplicables a la leche y productos lácteos.
10. **Envase, Etiquetado y Embalaje**
- 10.1 **Envase.** Los envases para helados y mezclas para helados deberán ser de materiales de naturaleza tal que no alteren las características sensoriales y la calidad e higiene del productos. y proporcionen una adecuada protección contra la contaminación del mismo.
- 10.2 **Etiqueta.** Para los efectos de esta normas. las etiquetas serán de papel o de cualquier otro material que pueda ser adherido a los envases o bien de impresión permanente sobre los mismos.
- 10.2.1 Las inscripciones deberán ser fácilmente legibles en condiciones de visión normal, redactadas en español salvo lo indicado en la NSO 67.01.33 y hechas en forma tal que no desaparezcan bajo condiciones de uso normal.
- 10.1.2 La Etiqueta deberá cumplir con lo especificado en la NSO 67.01.33 y llevar como mínimo la siguiente información:
- 10.1.2.1 **Para helados y mezclas de helados, en envases con contenido neto igual o mayor de 100 g.**
- La designación del producto.
 - Los ingredientes, en orden decreciente con respecto a su proporción en el producto.
 - Los aditivos, indicando la función del producto.
 - El contenido neto expresado en el sistema de unidades de medida SI.
 - La identificación del lote de fabricación, así como el año, mes y día de fabricación y envasado, los cuales podrán ponerse en clave en cualquier lugar apropiado del envase.
 - El nombre y dirección del fabricante.
 - El país de origen.
 - Las condiciones de almacenamiento del producto.
 - El número del registro sanitario correspondiente, y
 - Cualquier otro dato que fuese requerido por leyes o reglamentos vigentes o que en el futuro dicten autoridades competentes.
- 10.1.2.2 **Para helados en envases con contenido neto menor de 100 g.**
- La designación del producto.
 - El nombre y dirección del fabricante.
 - El país de origen.
 - El número de registro sanitario correspondiente, y
 - Cualquier otro dato que fuere requerido por leyes o reglamentos vigentes o que en el futuro dicten autoridades competentes.
- 10.2.3 No podrán tener ninguna leyenda de significado ambiguo, ilustraciones o adornos que induzcan a engaño, ni descripción de características del producto que no se puedan comprobar.
- 10.2.4 En los envases para la venta al por menor con contenido neto igual o superior a 100 g deberá indicarse, en el lugar visible del envase, que se conserve en estado de congelación para evitar el deterioro del producto.
- 10.3 **Embalaje.** Los embalajes deberán cumplir con las normas salvadoreñas correspondientes.
11. **Almacenamiento y transporte**
- 11.1 **Almacenamiento**
- 11.1.1 Los helados deberán mantenerse a una temperatura no superior a -20°C durante su almacenamiento y transporte; para su expendio al por menor podrán estar a una temperatura no mayor de -15°C.
- 11.1.2 Las mezclas para helados deberán almacenarse en las condiciones indicadas por el fabricante dependiendo de su forma de presentación.
- 11.2 **Transporte.** Los vehículos usados para el transporte de los helados deberán ser construidos y operados de tal forma que protejan su contenido de la exposición al sol y al polvo, y de la contaminación con microorganismos y sustancias extrañas. Los vehículos deberán mantenerse limpios y no deberá transportarse ninguna sustancia que de cualquier manera pudiera causar la contaminación del producto.
- 11.3 Las condiciones del almacenamiento y transporte cumplirán con las normas sanitarias que rijan el país.

-FIN DE LA NORMA-