

---

**PRODUCTOS DE PANADERÍA. CLASIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES.**

---

Correspondencia: este Reglamento Técnico Salvadoreño no tiene correspondencia con Normativa Internacional.

---

ICS 67. 060

RTS 67.03.01:21

---

Editada por el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, ubicado en Boulevard San Bartolo y Calle Lempa, costado Norte del INSAFORP, Edificio CNC, Ilopango, San Salvador, El Salvador. Teléfono (503) 2590-5335 y (503) 2590-5338. Sitio web: [www.osartec.gob.sv](http://www.osartec.gob.sv)

**Derechos Reservados.**

**INFORME**

Los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica conformados en el Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica, son las instancias encargadas de la elaboración de Reglamentos Técnicos Salvadoreños. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Defensoría del Consumidor y sector Académico Universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités Nacionales de Reglamentación Técnica se someten a un período de consulta pública nacional y notificación internacional, durante el cual cualquier parte interesada puede formular observaciones.

El estudio elaborado fue aprobado como RTS 67.03.01:21 PRODUCTOS DE PANADERÍA. CLASIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES, por el Comité Nacional de Reglamentación Técnica. La oficialización del Reglamento conlleva el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio correspondiente de su vigilancia y aplicación.

Este Reglamento Técnico Salvadoreño está sujeto a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna.

<b>CONTENIDO</b>	<b>PAG.</b>
1. OBJETO	1
2. ÁMBITO DE APLICACIÓN	1
3. DEFINICIONES	1
4. ABREVIATURAS Y SÍMBOLOS	2
5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	2
6. PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD	6
7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA	6
8. BIBLIOGRAFÍA	6
9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN	7
10. VIGENCIA	7

## **1. OBJETO**

Establecer los requisitos de calidad e inocuidad, las especificaciones y clasificaciones que deben cumplir los productos de panadería preenvasados.

## **2. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

**2.1** El presente reglamento aplica a toda persona natural o jurídica establecida en el territorio nacional, que se dedica a la producción, comercialización e importación de productos de panadería preenvasados.

**2.2** Se excluyen los productos de panadería que se empaacan en el momento que el producto es pedido, solicitado o adquirido por el consumidor final.

## **3. DEFINICIONES**

Para los efectos de la aplicación de este RTS se establecen las siguientes definiciones:

**3.1. Cobertura:** ingrediente que se adiciona al producto de panificación de forma que lo cubra total o parcialmente.

**3.2. Galletas:** producto elaborado con harinas de trigo, avena, centeno, harinas integrales, azúcares, grasa vegetal y/o aceites vegetales comestibles, agentes leudantes, sal yodada; adicionados o no de otros ingredientes y aditivos alimenticios permitidos, los cuales se someten a un proceso de amasado, moldeado y horneado. Esta clasificación no incluye las galletas con relleno o cobertura o sus combinaciones.

**3.3. Levadura para panificación:** producto obtenido a partir de fermentaciones controladas, en medios de cultivos adecuados de una o más cepas de levaduras pertenecientes al género *Saccharomyces*.

**3.4. Pan blanco:** producto que resulta de hornear una masa obtenida de harina fermentada por acción leudante, agua y sal, acondicionadores y mejoradores de masa, adicionado o no de aceites y grasas comestibles, leche, otros ingredientes y aditivos permitidos para alimentos.

**3.5. Pan de harina integral:** producto que resulta de la panificación de la masa fermentada, por la acción leudante, preparada con harina de trigo, harinas de cereales integrales o de leguminosas, agua, sal, azúcares, grasas comestibles, otros ingredientes opcionales y aditivos permitidos para alimentos.

**3.6. Pan dulce:** producto de panificación constituido por harina, agua, huevo, azúcares, grasas o aceites comestibles o aceites hidrogenados, levaduras, adicionada o no de aditivos para alimentos, frutas en cualquiera de sus presentaciones, sal y leche; amasado, fermentado, moldeado y cocido al horno o por fritura en grasas o aceites comestibles.

- 3.7. Pastel o panqué:** producto que se somete a batido y horneado, preparado con harinas de cereales o leguminosas, azúcares, grasas o aceites, leudante y sal; adicionada o no de huevo y leche, crema batida, frutas y otros ingredientes opcionales y aditivos permitidos para alimentos.
- 3.8. Pay:** producto elaborado con harina de cereales o galleta molida, azúcares, agua y sal, con o sin leudante, grasas o aceites comestibles, fruta, crema pastelera, ingredientes opcionales y aditivos permitidos para alimentos; moldeado en forma de corteza para contener un relleno dulce o salado, puede ser cubierto horneado, frito o congelado.
- 3.9. Productos de bollería:** son cocidos por horneado de la masa fermentada preparada con harina de trigo, agua, sal, azúcares, grasas comestibles, leudante, aditivos permitidos para alimentos e ingredientes opcionales.
- 3.10. Productos de Panadería:** obtenidos de las mezclas de harinas de cereales o harinas integrales o leguminosas, agua potable, fermentados o no, pueden contener: sal comestible, mantequilla, margarina, aceites comestibles hidrogenados o no, leudante, polvo de hornear, especias y otros ingredientes opcionales tales como, azúcares, mieles, frutas, jugos u otros productos comestibles similares, pueden emplear o no aditivos permitidos para alimentos; sometidos a proceso de horneado, cocción o fritura; con o sin relleno o con cobertura, pueden ser mantenidos a temperatura ambiente, en refrigeración o en congelación según el caso.
- 3.11. Relleno:** ingrediente agregado antes o después del horneado y que se encuentra en la parte interna o entre dos o más unidades de los productos de panificación.

#### **4. ABREVIATURAS Y SÍMBOLOS**

% m/m	:	Porcentaje masa por masa
Max.	:	Máximo
Min.	:	Mínimo
RTS	:	Reglamento Técnico Salvadoreño

#### **5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

##### **5.1. CLASIFICACION DEL PAN**

El pan de acuerdo con su composición, se clasifica en las siguientes categorías:

**5.1.1. Productos de panadería:** incluye las categorías relativas al pan y los productos de panadería ordinaria y los productos de panadería fina dulces, salados y aromatizados, entre otros que se consideren en esta clasificación.

**5.1.1.1. Pan y productos de panadería ordinaria:** incluye todos los tipos de productos de panadería que no son dulces y los productos derivados del pan, entre otros que se consideren en

esta clasificación.

**5.1.1.1.1. Panes y panecillos:** incluye los panes leudados con levadura, los panes especiales y el pan leudado con bicarbonato. Ejemplos de estos productos son: el pan blanco, el pan de centeno, el pan “pumpernickel”, el pan con pasas, el pan de trigo entero, el pan francés, el pan de malta, los panecillos para hamburguesas, pan para hot dog, los panecillos de trigo integral y los panecillos de leche, entre otros que se consideren en esta clasificación.

**5.1.1.1.1.1. Panes leudados con levadura y panes especiales:** incluye todos los tipos de productos de panadería que no son dulces y los productos derivados del pan. Ejemplos de estos productos son: el pan blanco, el pan de centeno, el pan “pumpernickel”, el pan con pasas, el pan de trigo entero, el pan francés, el pan de malta, los panecillos para hamburguesas, los panecillos de trigo integral y los panecillos de leche, entre otros.

**5.1.1.1.1.2. Panes leudados con agentes leudantes químicos:** comprende los panes leudados con bicarbonato, polvo de hornear, entre otros que se consideren en esta clasificación.

**5.1.1.1.2. “Crackers”, excluidos los “crackers” dulces:** el término “cracker” se refiere a una galleta fina y crujiente normalmente elaborada con una masa sin endulzar. Los “cracker” aromatizados (ej. con sabor a queso) que se consumen como tal. Ejemplos de estos productos son: los “crackers” leudados con agentes leudantes químicos y las tostadas de centeno, entre otros que se consideren en esta clasificación.

**5.1.1.2. Otros productos de panadería ordinaria:** comprende todos los demás productos de panadería ordinaria, como el pan de maíz y las galletas. El término «galleta» de esta categoría se refiere a una torta pequeña de pan friable, fermentada con levadura o agentes leudantes químicos (ej. bagels, pita, muffins ingleses, entre otros que se consideren en esta clasificación). se excluyen las tortillas de trigo de este RTS.

**5.1.1.3. Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado:** incluye productos a base de pan como los picatostes, los rellenos a base de pan y mezclas para rellenos, y las masas preparadas (ej. para galletas entre otros que se consideren en esta clasificación).

**5.1.1.4. Panes y bollos dulces al vapor:** productos de trigo o arroz fermentados al estilo oriental, cocidos al vapor. Pueden tener o no relleno. Ejemplos, en China, los productos sin relleno se llaman “pan al vapor” (mantou) y los que tienen relleno “bollos al vapor” (baozi o bao). Se pueden preparar también bollos enrollados de distintas formas (huajuan), bolas rellenas y bollos al vapor con relleno de carne, mermelada u otros rellenos (manjyu).

**5.1.1.5. Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria:** incluye todas las mezclas que contienen los ingredientes secos a los que se añaden ingredientes húmedos (agua, leche, aceite, mantequilla, huevos). Por ejemplo, las mezclas para pan francés, pan chato, panettone o ciabatta, entre otras. Las mezclas para productos de panadería fina (ej. tartas, galletas, tortitas o

panqueques).

**5.1.2. Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas:** comprende los productos listos para el consumo: tortas, galletas, pasteles, donut, panecillos dulces, así como mezclas para preparar productos de panadería fina, entre otros que se consideren en esta clasificación.

**5.1.2.1. Tortas, galletas y pasteles (reellenos de fruta o crema):** los términos “cracker dulce” o “galleta dulce” utilizados en esta categoría se refieren a un producto tipo galleta que puede comerse como postre. Ejemplos de estos productos son los siguientes: galletas de mantequilla, tarta de queso, barritas de cereales reellenas de fruta, bizcocho sencillo (incluido kasutera), bizcocho (tipo de postre con fécula (namagash)), western cakes, mooncakes, pastelitos, pasteles reellenos de fruta (pastel de manzana), galletas de harina de avena, galletas de azúcar y “biscuits” ingleses (galletas o “crackers” dulces), entre otros que se consideren en esta clasificación.

**5.1.2.2. Otros productos de panadería fina (“donuts”, panecillos dulces, scones (bollos ingleses) y muffins):** incluye productos que pueden consumirse como postre o desayuno. Entre ellos se incluyen los siguientes: tortitas o panqueques, gofres, bollos dulces reellenos (anpan), pastas danesas, gofres o conos (cucuruchos) para helados, pastelería a base de harina, dulce de bizcocho borracho tipo trifles, entre otros que se consideren en esta clasificación.

**5.1.2.3. Mezclas para panadería fina:** mezclas que contienen ingredientes secos a los que se añaden ingredientes húmedos (agua, leche, aceite, mantequilla, huevos) para preparar la masa del producto de panadería fina. Entre éstas se incluyen la mezcla para pan, mezcla para tortas, mezcla para dulces a base de harina, mezcla para tortitas o panqueques, mezcla para pasteles y mezcla para gofres, entre otros que se consideren en esta clasificación.

**5.2. DESIGNACIÓN**

El producto se designará por una denominación que permita identificar claramente la clase de pan a que corresponda, adicionalmente podrá designarse por un nombre regional reconocido.

**5.3. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO**

**5.3.1.** El pan debe ser fabricado con materias primas de calidad e inocuas. No debe presentar fermentaciones extrañas, gérmenes patógenos, larvas de insectos, hongos, materia extraña, ni microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Para el caso de productos congelados o refrigerados debe cumplir con la cadena de frío.

**5.3.2.** Las propiedades físico-químicas de los productos de panadería se pueden observar en la tabla siguiente:

**Tabla 1. Características Físico-Químicas**

N°	Producto	Parámetro	Límites permisibles % m/m
1	Panadería ordinaria (pan francés, pan baguette, pan blanco, integral y sus productos	Humedad	23% (mín) - 40% (máx.)

N°	Producto	Parámetro	Límites permisibles % m/m
	tostados.		6% pan tostado (máx.)
2	Galletas (saladas)	Humedad	12 % (máx.)
3	Panadería fina (panetón, panes dulces, tortas, galletas dulces, pasteles)	Humedad	40% (máx.)
4	Productos congelados o refrigerados	Humedad	N/A

Fuente: Norma Sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería RM N° 1020-2010 MINSA

#### **5.4. ADITIVOS**

Los aditivos para alimentos permitidos en la elaboración de los productos de panadería son los establecidos en el RTCA Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.

#### **5.5. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS.**

Los productos de panadería deben cumplir con los criterios establecidos en el RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para la inocuidad de los alimentos, en su edición vigente.

#### **5.6. ETIQUETADO**

Las etiquetas o envases impresos de los productos objeto de esta RTS, deben cumplir con lo establecido en el RTCA Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados), y RTCA Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano a Partir de los 3 Años de Edad, ambos en su edición vigente.

#### **5.7. ENVASE, EMPAQUE Y EMBALAJE**

- a) Envase (empaque primario). Los productos preenvasados objeto de este RTS deben envasarse en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. Para el caso de los productos de panadería tradicional, el material que proporcione el responsable del expendio para envolverlos o empacarlos, debe ser limpio y nuevo, elaborado con materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas o sensoriales.
- b) Empaque (empaque secundario). Los productos objeto de este RTS que requieran utilizar empaque, deben usar envolturas de material resistente y que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten la manipulación, almacenamiento y distribución.
- c) Embalaje (empaque terciario). Se deben usar envolturas de material resistente que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.



## **6. PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD**

El MINSAL hará uso de RTCA Alimentos Procesados. Procedimiento para otorgar el Registro Sanitario y la Inscripción sanitaria, así como lo establecido en el RTCA Criterios microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos, ambos en su versión vigente.

### **6.1. MÉTODOS DE ANÁLISIS**

**Tabla 2. Métodos de análisis y ensayo físico-químicos**

<b>Especificaciones</b>	<b>Metodología</b>
Humedad	Alimentos. Determinación de humedad (Método rápido de la termobalanza). Foods. Determination of moisture (Thermobalance rapid method), (NMX-F-428-1982).

## **7. DOCUMENTO DE REFERENCIA**

- 7.1. AOAC, Asociación de Químicos Agrícolas Oficiales (Association of Official Agricultural Chemists, por sus siglas en inglés), <http://www.eoma.aoc.org/>
- 7.2. Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería RM N° 1020-2010/MINSA.
- 7.3. RTCA 67.01.07:10. Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados).
- 7.4. RTCA 67.04.50:17 Alimentos. Criterios microbiológicos para la inocuidad de los alimentos.
- 7.5. RTCA 67.04.54:18 Alimentos y bebidas procesadas. Aditivos alimentarios.
- 7.6. RTCA 67.04.60:10. Etiquetado nutricional de productos alimenticios preenvasados para consumo humano a partir de los 3 años de edad.

## **8. BIBLIOGRAFÍA**

- 8.1. Cadena de la levadura, Informe de producto, Ing. Alim. Elizabeth Lezcano, marzo 2012. [www.alimentosargentinos.gob.ar](http://www.alimentosargentinos.gob.ar).  
[http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/farinaceos/Productos/Levadura\\_2012\\_03Mar.pdf](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/farinaceos/Productos/Levadura_2012_03Mar.pdf)
- 8.2. Dirección General de Normas. Secretaria de Salud. Norma Oficial Mexicana NOM 147 SSA1 1996. Bienes y Servicios. Cereales y sus productos. Harinas de Cereales, Sémolas o Semolinas o sus Mezclas. Productos de Panificación. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias y Nutrimentales.

**8.3.** Levadura Húmeda Para Panificación. Normas Mexicanas. Dirección General De Normas. NMX-F-056-1962.

**8.4.** Ministerio de Economía, Industria y Comercio. Reglamento Costarricense NCR 130:1993 Pan. Clasificación.

## **9. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN**

**9.1.** La vigilancia y verificación del cumplimiento de este RTS le corresponde al Ministerio de Salud y Defensoría del Consumidor de la República de El Salvador.

**9.2.** Para las sanciones relativas al incumplimiento de este RTS, se sujetará a la legislación vigente.

## **10. VIGENCIA**

Este RTS entrará en vigencia seis (6) meses después de su publicación en el Diario Oficial.

**-FIN DEL REGLAMENTO TÉCNICO SALVADOREÑO-**