

**MINISTERIO DE SALUD**

**RESOLUCION NUMERO 4393 DE 1991 (Del 10 abril de 1991)**

Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979, Título V, en lo referente a fabricación, empaque y comercialización de Pastas Alimenticias

**EL MINISTRO DE SALUD**

en uso de sus facultades legales y en especial de las que le confiere el artículo 588 de la Ley 09 de 1979 y disposiciones concordantes,

**RESUELVE:**

**CAPITULO I**

**DEFINICIONES**

**ARTICULO 1o.** Para efectos de la presente resolución establecense las siguientes definiciones:

**- PASTA ALIMENTICIA:**

Es el producto preparado mediante el secado apropiado de las figuras formadas con una masa sin fermentar, preparada con agua y los derivados del trigo u otras farináceas aptas para el consumo humano o mediante la combinación adecuada de los mismos

**- PASTAS ALIMENTICIAS COMPUESTAS:**

Son aquellas a las que se les ha incorporado en el proceso de elaboración, alguna o varias de las siguientes sustancias alimenticias: gluten, soya, huevos frescos o deshidratados, leche, verduras frescas, desecadas o conservadas, jugos y extractos

**- PASTAS ALIMENTICIAS RELLENAS:**

Son las pastas alimenticias simples o compuestas que en formas tales como cojincitos o empanaditas, contienen en su interior un preparado elaborado con alguna o varias de las siguientes sustancias comestibles: carne de animales de abasto, grasas animales o vegetales, productos de la pesca, verduras, huevos frescos o deshidratados, con la adición de condimentos o especias autorizados

**- PASTAS ALIMENTICIAS FRESCAS:**

Son cualesquiera de las pastas anteriormente definidas que no han sufrido proceso de desecación.

**ARTICULO 2o.** Las pastas alimenticias pueden presentarse en las formas y tamaños siguientes, de acuerdo con su proceso de elaboración

**a. PASTA LARGA**

- Espaguetis
- Linguinos
- Macarrones
- Tallarines

**b. PASTA MEDIA**

- Canelones - Canutillos - Caracoles - Conchas
- Fideos - Lasaña

c. PASTA CORTA

- Argollas
- Canutillos - Conchitas - Corbatines - Estrellas - Letras
- Números - Tornillos

**ARTICULO 3o.** El producto debe elaborarse en condiciones sanitarias apropiadas, evitando la contaminación por presencia o contacto con materias extrañas, insectos o roedores Debe estar exento de olores o sabores extraños y de cualquier sustancia tóxica o nociva

**ARTICULO 4o.** Aditivos utilizados en las Pastas Alimenticias:

- COLORANTES

Únicamente se permite adicionar a las pastas alimenticias los colorantes naturales mencionados en la Resolución No. 10593 de 1985

- SABORIZANTES

Se permite utilizar los saborizantes naturales, los idénticos a los naturales y los artificiales autorizados por el Ministerio de Salud, en las cantidades mínimas necesarias para lograr el efecto deseado.

- CONSERVANTES

Únicamente se permite la adición de los siguientes conservantes en las pastas rellenas:

Ácido Benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio hasta	1000 mg/kg
Ácido Sórbico y sus sales de calcio, potasio y sodio hasta	1000 mg/kg

Cuando se utilicen en mezcla, la suma de ellos no puede exceder de 1250 mg/kg

**ARTICULO 5o.** Las pastas alimenticias adicionadas con huevo, deberán contener como mínimo 150 gramos de huevo entero fresco, o 65 gramos de yemas por kilogramo del producto y se denominarán pastas alimenticias al huevo

**ARTICULO 6o.** Las pastas alimenticias deberán cumplir los siguientes requisitos  
a FISICOQUIMICOS

Humedad % máxima	13.0
Ceniza % máxima	0.8
Proteína % mínimo	10.5
Acidez como ácido láctico % maximo	0.45
Productos grasos % mínimo	0.4
Colorantes artificiales	Neg

b MICROBIOLÓGICOS

	n	m	M	c
Recuento microorganismos mesofilicos	3	800.000	1.000.000	1
NMP coliformes totales/g	3	43	150	1
NMP coliformes fecales/g	3	<3	-	0
Hongos y levaduras/g	3	4.000	5.000	1
<b>Exámenes Especiales:</b>				
Estafilococos coagulasa positivos/g	3	100	200	1
Salmonella/25g (pastas al huevo y rellenas con carne)	3	Neg	-	0

**PARAGRAFO.** Para efectos del presente artículo, adóptanse las siguientes convenciones:

NMP = número más probable

n = número de muestras

m = índice máximo permisible como nivel de buena calidad

M = índice máximo permisible como nivel de 9alidad aceptable

c = número de muestras entre m y M

**ARTICULO 7o.** Cuando las pastas alimenticias sean enriquecidas con vitaminas, minerales, proteínas o grasas, deben cumplir con lo establecido en la presente resolución y en la 11488 del 22 de agosto de 1984 sobre alimentos enriquecidos y aquellas que las sustituyan o modifiquen.

**ARTICULO 8º.** Las pastas alimenticias deben cumplir los requisitos de rotulado establecidas en la Resolución 8688 del 2 de Octubre de 1979 o las que la sustituyan o modifiquen y se denominaran de acuerdo con lo establecido en el Artículo segundo de esta resolución.

**ARTICULO 9º.** Los funcionarios de la División de Alimentos y Zoonosis de la Dirección de Saneamiento Ambiental del Ministerio de Salud o los de las Divisiones de Seanamiento Ambiental de los servicios Seccionales de Salud, efectuaran inspecciones y tomaran muestras periódicamente para verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos en la presente resolución.

**ARTICULO 10º.** De la Vigilancia, Control y Sanciones.

Las actividades que deben cumplir las autoridades sanitarias para la vigilancia, control y sanciones, se sujetaran a los términos, requisitos y condiciones previstos en el Decreto 2333 del 2 de agosto de 1982 y demás normas que los adicione o modifiquen.

**ARTICULO 11º.** Los fabricantes de pastas alimenticias, con productos amparados por registro expedidos con anterioridad a la presente resolución, tendrá un plazo de tres (3) meses para dar cumplimiento a lo aquí previsto.

**ARTICULO 12º.** La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación.

**COMUNIQUESE, PUBLIQUESE Y CUMPLASE.**

Dada en bogota, D:E: a 10 de abril de 1991

**CAMILO GONZALEZ ROSSO**

Ministro de Salud

**SARA INES GAVIRIA ARIAS**

Secretaria General