



**NORMA TÉCNICA NICARAGÜENSE.  
ROSQUILLAS SOMOTEÑAS.  
ESPECIFICACIONES DE CALIDAD**

**NTN  
03 001-08**

**NORMA TÉCNICA NICARAGÜENSE**

**Derechos de Reproducción Reservados**

La Norma Técnica Nicaragüense denominada: NTN 03 001-08 NORMA TÉCNICA NICARAGÜENSE. ROSQUILLAS SOMOTEÑAS. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD, en su elaboración participaron los miembros del Comité Técnico de *Rosquillas Somoteñas*, cuyos nombres e instituciones que representan son:

Trinidad Rodríguez	Cooperativa 1º de Noviembre- La Esperanza
Miriam Mairena	Productora- Salamasi
Elsa Salinas	Productora- Salamasi
Cinthya Vilchez	Productora – Somoto
Manuela Torrez	Comité de Cadena de Rosquilla- Somoto
Flora Ortiz	Cooperativa GERSOM (Grupo Empresarial Rosquillas Somoteñas)
Betty Espinoza	Mujeres Empresarias- Capitulo Madriz
Maria Lourdes Cruz	Productora -Yalagüina
Marelys Sánchez	Productora - Samascunda
Maria de los Ángeles Salgado	Productora- Yalagüina
Freydi Acuña	Alcaldía de Yalagüina
Merilú Rivera	Swisscontact
Clara Ivania Soto	Ministerio de Salud MINSa
Asención Urbina	Ministerio de Salud- SILAIS-Madriz
Amilcar Sánchez	Ministerio de Fomento, Industria y Comercio MIFIC
Jamileth Loyman de Martínez	MIFIC/ Proyecto SIC-BID/FOMIN
Erick Méndez	MIFIC/ Proyecto SIC-BID/FOMIN

Esta norma fue aprobada por el Comité Técnico en su última sesión de trabajo el 17 de junio del 2008.

Continúa

## INTRODUCCION

Las “*Rosquillas Somoteñas*” representan un tradicional bocadillo hecho a base de maíz, principalmente, y se han transformado en un producto que identifica al Departamento de Madriz en conjunto con sus municipios y comarcas. La calidad de este producto, que se ha consolidado en todo el territorio nicaragüense y que también es degustado en otros países, debe ser un tema de mejora en todos los niveles.

La presente norma, además de convertirse en una herramienta de calidad fundamental para el acceso a mercados regionales, ha sido desarrollada para consolidar la calidad que este producto posee, así mismo, es sin duda un esfuerzo para la economía local, considerado el fuerte impacto que tiene este producto en la población del Departamento de Madriz.

### 1. OBJETO

Establecer las especificaciones de calidad que deben cumplir las rosquillas originarias del Departamento de Madriz, conocidas como “*Rosquillas Somoteñas*”.

### 2. CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma es aplicable únicamente a las “*Rosquillas Somoteñas*” y a las personas naturales o jurídicas dedicadas a la elaboración de este producto, en el departamento de Madriz.

### 3. DEFINICIONES

Para efectos de comprensión de esta norma se hará uso de las siguientes definiciones:

3.1 Alimento: Es toda sustancia procesada, semiprocada o no procesada, que se destina para la ingesta humana.

3.2 Aditivos para alimentos: Cualquier sustancias que no se consume normalmente como alimento por sí mismo ni se usa normalmente como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento provoque o pueda esperarse que provoque (directa o indirectamente) el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten sus características. Esta definición no incluye los “contaminantes” ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

3.3 Área de Proceso: Zona o lugar donde el alimento es sometido a cualquiera de sus etapas de elaboración.

3.4 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de

Continúa

alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente.

**3.5 Empaque:** Cualquier recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipo de alimentos previamente envasados cuando se ofrece al consumidor.

**3.6 Etiqueta:** Todo rotulo, marbete, inscripción, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica ya sea que esté escrito, impreso, marcado, grabado en relieve en hueco, grabado adherido al empaque o al envase de un alimento.

**3.7 Hojaldra:** Producto elaborado en forma plana, a base de maíz, queso, margarina o mantequilla y leche, con dulce de panela en el centro.

**3.8 Inocuidad de los alimentos:** la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

**3.9 Límite (máximo o mínimo):** Cantidad permisible en un parámetro previamente establecido en el alimento.

**3.10 Materia Extraña:** Es una sustancia o desecho orgánico o no, que se presenta en el producto sea por contaminación o por manejo poco higiénico del mismo durante la elaboración o empaque.

**3.11 Proceso:** Conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.

**3.12 Rosquilla:** Producto elaborado en forma de anillo a base de maíz, queso, margarina o mantequilla y leche.

#### **4. CLASIFICACION**

Las *Rosquillas Somoteñas*, de acuerdo a su forma de presentación, se pueden clasificar en dos tipos:

- 1.Rosquillas.
- 2.Hojaldras.

#### **5. REQUISITOS DE ELABORACIÓN**

5.1 Durante la elaboración de las *Rosquillas Somoteñas* se debe cumplir con las indicaciones de la NTON 03 026-99. Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense. Norma Sanitaria de Manipulación de Alimentos. Requisitos Sanitarios para Manipuladores.

Continúa

5.2 El local en donde se elabore el producto debe cumplir con las indicaciones en materia de Leyes y Normas relativas al aseguramiento de la Salud; por tal razón, el productor debe implementar y cumplir las orientaciones y requisitos que el Ministerio de Salud establezca como necesarios para elaborar y comercializar este producto.

5.3 Los productos deberán ser fabricados con materia prima de buena calidad (sana y limpia) exenta de materia terrosa, parásitos, microorganismos patógenos y en perfecto estado de conservación.

#### 5.4 Instalaciones físicas:

5.4.1 Las instalaciones en donde se elaboren estos productos deben cumplir con un sistema de Buenas Prácticas de Manufactura según la NTON 03 069-06 / RTCA 67.01.33:06. Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas prácticas de manufactura. Principios generales.

5.4.2 Para la fabricación de estos productos es necesario que las instalaciones cuenten con un edificio y equipo en buen estado higiénico-sanitario para evitar contaminación por presencia de insectos, roedores, polvo, pelos o cualquier otra sustancia extraña que puedan alterar las características del mismo.

5.4.3 Si el edificio en donde se elaboran el producto realiza actividades de venta al público, debe existir una separación entre esta área y la de elaboración.

5.4.4 El área de elaboración del producto debe poseer pisos de superficie lisa y de fácil limpieza.

5.5.6 Debe tener un programa de control de insectos y roedores.

5.3.5 Las ventanas y puertas deberán estar provistas de dispositivos especiales (cedazos o malla milimétrica).

5.3.6 Deberá tener una bodega para almacenar materia prima e insumos. Estos deberán poseer polines manejables para efectuar limpieza.

#### 5.5 Equipos

5.5.1 Los equipos y recipientes utilizados deben estar limpios y de ser fácil limpieza, así mismo, deben destinarse su uso exclusivamente a la elaboración del producto.

5.5.2 Deben ser lavados y desinfectados antes y después de la jornada de trabajo, con sustancias desinfectantes aprobadas por la autoridad sanitaria, los cuales se detallan a continuación:

- a) Cloro y productos a base de cloro de 12-13 % de pureza y utilizarse 200 ppm.

Continúa

- b) Compuesto de yodo.
- c) Compuesto de amonio cuaternario.

5.5.3 Los equipos y utensilios utilizados deberían ser de acero inoxidable.

5.6 Aditivos alimentarios: El uso de aditivos o de cualquier sustancia necesaria para preservación, deberá hacerse considerando las normas y especificaciones recomendadas.

5.7 Materia prima: Las *Rosquillas Somoteñas* poseen como insumo básico el maíz, por tal razón se deben utilizar granos limpios, secos, en buen estado y exento de materia extraña.

En general la composición característica de las *Rosquillas Somoteñas* es:

INSUMOS BÁSICOS	INSUMOS COMPLEMENTARIOS
Maíz blanco, Queso o Cuajada cocida, Margarina o Mantequilla.	Dulce de panela (Dulce de Rapadura), Leche o Suero, Sal.

## 8. PRODUCTO ELABORADO

8.1 El producto elaborado: En cualquiera de sus presentaciones, debe ser un producto inocuo y de calidad para su consumo. Por tal razón, se debe realizar un muestreo sensorial en cada lote de producción que permita asegurar estos criterios.

Las *Rosquillas Somoteñas* no deben presentar quemaduras, impurezas, presencia de microorganismos, o cualquier indicio de alteración del producto que deteriore sus propiedades organolépticas.

Tabla 1. Especificaciones Sensoriales

PARÁMETROS	
Color	Característico, sin presentar áreas oscuras por quemadura.
Textura	Crujiente y seca.
Olor	Característico, no debe presentar olor extraño.
Sabor	Característico del producto.

Continua

Tabla 2. Especificaciones físico-químicas

PARAMETROS	LIMITE MINIMO	LIMITE MAXIMO
Proteína	19 %	
Grasa	17%	
Cloruro de Sodio		2.40%
Humedad		2.40 %
Acidez		0.60%

## 9. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

9.1 \_\_\_\_\_ La manipulación de las *Rosquillas Somoteñas* durante el almacenamiento y transporte no deben ser causa de deterioro y contaminación.

9.2 \_\_\_\_\_ Las *Rosquillas Somoteñas* se deben mantener durante su transporte bajo condiciones de limpieza manteniendo su calidad sanitaria.

9.3 \_\_\_\_\_ Deberán transportarse en superficies lisas cubiertas y que no entren en contacto con el vehículos de transporte.

## 10. EMPACADO Y ETIQUETADO

10.1 \_\_\_\_\_ El empaque deberá ser de material resistente para la protección de los productos, sin que altere las características organoléptica y de composición del mismo.

10.2 \_\_\_\_\_ Para los efectos de esta norma, las etiquetas deberán cumplir con la NTON 03 021 -08 Primera Revisión. Norma Técnica Obligatoria Nicaragüenses. Norma de Etiquetado de Alimentos preenvasados para consumo humano.

10.3 \_\_\_\_\_ Los embalajes deberán cumplir con las normas establecidas en el país.

## 11. BIBLIOGRAFIA

- Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense 03 039-02 Norma Técnica de Panificación. Especificaciones Sanitarias y de Calidad.
- Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense 03 026-99. Norma Sanitaria de Manipulación de Alimentos. Requisitos Sanitarios para Manipuladores.
- Reglamento Técnico Centroamericano. RTCA 67 0133-06. Industria De Alimentos Y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas De Manufactura. Principios Generales.
- Resultados de Analisis Fisico-Quimico de Rosquillas Somoteñas. Laboratorios de Tecnología de los Alimentos (LABAL). Junio 2008.

**ULTIMA LINEA**