

**REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI-COPANIT 18- 2013**

P.

1

**REPÚBLICA DE PANAMÁ  
MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS****DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL****RESOLUCIÓN N° 001 PANAMÁ 22 de Mayo de 2013****El Viceministro de Comercio Interior e Industrias  
En uso de sus facultades legales****CONSIDERANDO:**

Que de conformidad a lo establecido en el artículo 93 del Título II de la Ley N° 23 de 15 de julio de 1997, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI), del Ministerio de Comercio e Industrias, es el Organismo Nacional de Normalización, encargado por el Estado del proceso de Normalización Técnica, y facultada para coordinar los Comités Técnicos y someter los proyectos de Normas, elaborados por la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial, o por los Comités Sectoriales de Normalización a un período de discusión pública.

Que mediante Resolución No. 64 de 9 de Febrero de 2000, se aprobó el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 18-388-00 Panificación y Confitería. Pan. Requisitos, publicado en Gaceta Oficial No. 24,009 de 14 de marzo de 2000.

Que mediante Resolución No. 001 de 18 de Febrero de 2011, se aprobó la modificación del Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 18-388-00 de Panificación y Confitería Pan. Requisitos, en los Numerales 3.0 Clasificación y 7.3 Requisito de Peso de Producto Terminado. Así como la designación de las autoridades competentes para la verificación sanitaria y de la calidad de estos elementos en el pan de producción nacional y en los panes importados y las verificaciones de cumplimiento de lo establecido en esta Resolución.

Que la resolución antes citada tuvo un período de vigencia de doce (12) meses a partir del 12 de abril de 2011, tiempo en el cual el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 18-388-00 Panificación y Confitería. Pan. Requisitos, sería sometido a revisión, adecuación y actualización.

Que el proceso para la revisión, adecuación y actualización del Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 18-388-00 de Panificación y Confitería. Pan. Requisitos, ha tomado más tiempo de lo esperado debido a la recopilación de información técnica actualizada y discusión a nivel de comité técnico.

Que la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial, evaluó la situación del trabajo del comité técnico y procedió a extender la vigencia de la Resolución No. 001 de 18 de Febrero de 2011, por el término de doce (12) meses a través de la Resolución No. 005 de 10 de julio de 2012, mientras dure la revisión, adecuación y actualización del Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 18-388-00 Panificación y Confitería. Pan. Requisitos.

Que el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 18- 2013 Panificación y Confitería. Pan. Requisitos, fue a un período de discusión pública por sesenta (60) días, a partir del 23 de Enero de 2013. No se recibieron comentarios en la etapa de discusión pública..

---

**REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI-COPANIT 18- 2013****P.**

2

Que de acuerdo al artículo 95 Título II de la precitada Ley, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias velará porque los Reglamentos Técnicos sean establecidos en base a objetivos legítimos, tales como la seguridad nacional, la prevención de prácticas que puedan inducir a error, la protección de la salud o seguridad humana, de la vida o salud vegetal o animal, o del medio ambiente.

Que la presente solicitud se fundamente en los siguientes argumentos:

- Que es necesario actualizar la normalización relativa a los productos alimenticios, de tal forma que se establezcan requisitos mínimos de producción que garanticen que los productos consumidos posean la calidad organoléptica, nutricional y a la vez la calidad sanitaria (alimentos inocuos) que no afecte la salud de las personas.
- Que es necesario establecer la vigilancia de los productos alimenticios que se comercializan en el país, ya sea nacionales o importados. Los reglamentos técnicos son una herramienta práctica para lograr de forma preventiva proteger la salud de los consumidores.
- Que la ausencia de reglamentos técnicos nos coloca en desventaja como país desprotegiendo la salud de nuestra población.
- Que se hace necesario establecer y mantener las medidas de protección de la salud o seguridad humana de la vida o salud animal o vegetal o medio ambiente, seguridad nacional, la prevención de prácticas que puedan inducir a error.

**RESUELVE:**

**PRIMERO:** Aprobar el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT No. 18-2013 Panificación y Confitería. Pan. Requisitos de acuerdo al tenor siguiente:

---

**MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS**


---

**DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL**
**PANIFICACIÓN Y CONFITERÍA  
PAN. REQUISITOS**
**REGLAMENTO TÉCNICO  
DGNTI-COPANIT 18-2013**


---

**1 - OBJETO**

Este reglamento técnico tiene por objeto definir las características y establecer las Normas Sanitarias a que obedece el Pan.

**2.- DEFINICIONES****2.1 Pan**

Se designa al producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo enriquecida o fortificada y de agua potable, con o sin adición de sal comestible, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria, adicionado o no de ingredientes y aditivos autorizados por la Autoridad Sanitaria Competente.



**REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI-COPANIT 18- 2013**

P.

3

**2.1.1 Pan Común**

Es el producto definido en 2.1 de miga blanca, cuya masa se ha elaborado a base de harina de trigo enriquecida o fortificada, agua potable, levadura, sal, al que se le puede añadir azúcar, coadyuvantes tecnológicos y aditivos autorizados para este tipo de pan y de consumo habitual en el día.

**2.1.1.1 Panes de Corteza Crujiente**

- Flauta
- Viril
- Michita

**2.1.1.2 Panes de Corteza Suave**

- Michita
- Bolitas
- Flauta

**2.1.2 Productos Semielaborados o Destinados a la Panificación**

Es el producto definido en 2.1 elaborado a base de harina de trigo enriquecida o fortificada, agua potable, levadura, sal, azúcar y/o harina de uno o más cereales; tubérculos y/o leguminosas y/o añadido de otros ingredientes, aditivos y/o coadyuvantes tecnológicos para panes especiales tanto a la masa panaria como a la harina.

**a. Pan precocido**

Es la masa definida en 2.1, 2.1.1 y 2.1.2 cuya cocción ha sido interrumpida antes de llegar a su finalización, siendo sometida posteriormente a un proceso de congelación o a cualquier otro proceso de conservación autorizado por la Autoridad Competente.

**b. Masa congelada**

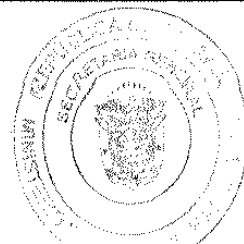
Es la masa definida en 2.1, 2.1.1 y 2.1.2, que habiendo sido o no fermentada y habiendo sido o no formada la pieza, ha sido posteriormente congelada.

**c. Otras masas semielaboradas**

Serán las definidas en 2.1, 2.1.1 y 2.1.2 que, habiendo sido o no fermentada y habiendo sido o no formadas las piezas, han sido posteriormente sometidas a un proceso de conservación autorizado por la Autoridad Competente, distinto de la congelación, de tal manera que se inhiba, en su caso, el proceso de fermentación.

**2.1.2.1 Pan Integral**

Es el elaborado con harina integral, de miga oscura, el cual contiene no menos del 15% de harina integral. El porcentaje de harina de trigo en la fabricación de pan integral deberá ser enriquecida o fortificada.



Handwritten signature and initials.

Handwritten signature.

**REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI-COPANIT 18- 2013****P.****2.1.2.2 Pan con Salvado**

Es el elaborado con harina a la que se le añade salvado en el momento del amasado, en una cantidad mínima de 200 grs. de salvado por kilogramo de harina.

**2.1.2.3 Pan Francés**

Es el pan elaborado como pan de piso o en bandejas perforadas a base de masa blanda, en cuya formulación pueden o no ser agregados además de los ingredientes básicos, azúcar y manteca a niveles bajos de manera que el producto final presente una corteza firme y crujiente.

**2.1.2.4 Pan Tostado**

Es el que después de su cocción es cortado en rebanadas y sometido a tostación y envasado. El pan utilizado para este producto debe estar en buen estado de conservación, libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

**2.1.2.5 Pan de Huevo, Pan de leche y Pan con/de pasas**

Son aquellos elaborados con masas panarias a las que se han incorporado los ingredientes de los que toman su nombre, en las cantidades siguientes:

- Pan de huevo: 15% mínimo en base al peso de la harina.
- Pan de leche (en sólido de leche) el 5 % mínimo en base al peso de la harina.
- Pan con pasas en una proporción de 20-50% mínimo en base al peso de la harina.
- Pan de Pasas 50-100% mínimo en base al peso de la harina.

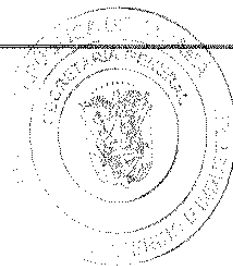
Pan de huevo, pan de leche, pan de pasas, pan con/de pasas, pan de miel y pan de melaza. Son aquellos elaborados con masas panarias a las que se han incorporado los ingredientes de los que toman su nombre, en las cantidades siguientes:

Denominación	Mínimo %
Pan de huevo	15
Pan de leche ( en sólidos de leche)	5
Pan de pasas	50
Pan con pasas	20
Pan de miel	5
Pan de melaza	10

Nota: Las cantidades anteriores están referidas en base al peso de la harina total.

**2.1.2.6 Pan de otro cereal**

Es aquel en el que se emplea harina de trigo mezclada con harina de otro cereal en una proporción de no menos de 6% del cereal que no sea de trigo y recibe el nombre de pan de este último cereal.



Handwritten signature or mark.

Handwritten mark.

**REGLAMENTO TÉCNICO DIGNTI-COPANIT 18- 2013**

P.

5

**2.1.2.7 Pan de Molde o Americano**

Es aquel que tiene una ligera corteza blanda y que para su cocción ha sido introducido en moldes.

**2.1.2.8 Pan Rallado o Molido**

Es el producto resultante de la trituración industrial del pan tostado. La materia prima utilizada deberá estar en buen estado de conservación, estará libre de toda sustancia extraña y no presentará signos que puedan indicar alteración, contaminación o deterioro.

**2.1.2.9 otros Panes**

Por razones de sus ingredientes adicionales, además de su forma externa o el procedimiento de su elaboración son también panes especiales los siguientes: Pan bizcochado, pan de dulce, pan de frutas, palillos, bastones, pan ácimo, pan de almendras, anís, ajo, cebolla y otros.

**3. - CLASIFICACIÓN**

El pan en base a sus características se clasificará y deberá cumplir con las siguientes condiciones, según sea el caso:

**3.1 Pan Común de Venta a Granel en el Mostrador**

- De consumo habitual en el día de su elaboración.
- Generalmente no es un producto empacado.
- No lleva preservantes para extender su tiempo de vida.
- Generalmente producido en panaderías artesanales.
- Generalmente distribuido en panaderías y tiendas pequeñas.
- Su venta se realiza por peso en unidades del Sistema Internacional de Unidades (SI).

**3.2 Panes Especiales para Ventas en un sitio Distinto al lugar de Producción.**

- Productos Preenvasados.
- De mayor tiempo de vida en anaquel.
- Generalmente con adición de preservantes para aumentar su periodo de vida.
- Con adición de aditivos y coadyuvantes tecnológicos de la panificación.
- Distribuidos en Supermercados y puntos de consumo.

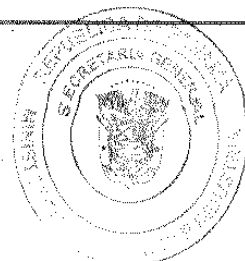
**4.- DESIGNACIÓN**

El producto será designado:

Ejemplo: " Pan de Molde o Americano

**5.- CARACTERÍSTICAS****5.1 Características Generales del Pan y de los Productos Destinados a la Panificación**

5.1.1 El pan será fabricado con materias primas de primera calidad, exentos de materia terrosa, parásitos y en perfecto estado de conservación.



**REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI-COPANIT 18- 2013****P.**

6

5.1.2 Será rechazado el pan quemado y mal cocido.

5.1.3 Será objeto de devolución el que presente moho, fermentación producido por gérmenes, patógenos, parásitos, larvas, hongos, impurezas y microorganismos que indiquen manipulación defectuosa del producto.

5.1.4 Se prohíbe la adición de colorantes químicos o artificiales en forma directa.

5.1.5 Se prohíbe el uso de Bromato de Potasio u otros mejorantes que contengan en su formulación el mencionado aditivo.

**5.2 Características Organolépticas**

5.2.1 Las características organolépticas del pan común y panes especiales serán las siguientes:

Su aspecto, textura, color, olor y sabor serán agradables y características propias del producto.

Aspecto: Masa cocida.

Sabor: Propio del pan fresco; sin sabores desagradables.

**6.- MATERIAS PRIMAS, OTROS INGREDIENTES Y ADITIVOS****6.1 Materias Primas**

6.1.1 Harina de Trigo Enriquecida o Fortificada (DGNTI- COPANIT 25-389).

6.1.2 Sal comestible.

6.1.3 Agua potable.

6.1.4 Levadura fresca o seca( instantánea o activa) y levadura química (Polvo de hornear).

6.2 Otros ingredientes.

6.2.1 Azúcar y/o cualquier otro edulcorante permitido por la Autoridad Sanitaria.

6.2.2 Grasas Comestibles.

6.2.3 Salvado de Trigo.

6.2.4 Huevos frescos o huevos deshidratados, refrigerados y conservados.

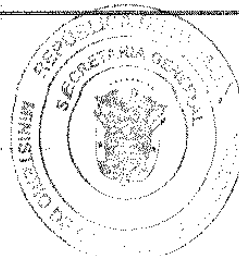
6.2.5 Leche entera, concentrada, condensada, en polvo, total o parcialmente desnatada, o suero en polvo.

6.2.6 Harinas de otros cereales.

6.2.7 Frutas frescas, procesadas y pasas.

6.2.8 Gluten de Trigo.

6.2.9 Cualquier otro ingrediente aprobado por la Autoridad Sanitaria.



**REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI-COPANIT 18- 2013**

P.

7

**6.3 Aditivos**

Son sustancias adicionadas al pan para conferir alguna característica tecnológica, se incluyen en este concepto.

**6.3.1 Conservantes**

**6.3.2 Emulsificantes**

**6.3.3 Acondicionadores de Masa**

**6.3.4 Saborizantes (especias)**

6.3.5 Todos los aditivos utilizados en el proceso de panificación deberán estar debidamente autorizados.

**7.- REQUISITOS**

**7.1 Requisitos Físico-Químicos**

El contenido máximo de humedad permitido en el pan será de 38%. El pH del pan lo define el proceso y su formulación, debe estar acorde con el tipo y la expectativa de su vida útil. Debe medirse inmediatamente después del horneado y, como valor mínimo, debe estar en 4,8 y como valor máximo en 6,0.

**7.2 Requisitos Microbiológicos**

Los Requisitos Microbiológicos para el pan comercializado en el país serán los siguientes:

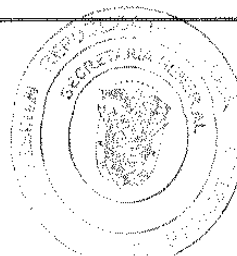
Característica	n	Límite por gramo		M
		c	m	
- S aureus	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
- Salmonella	5	0	-	-
- Mohos	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
- Coliformes	-	10/g		
- Aflatoxinas	10 p.p.b.			

Nota: n: Número de muestras que debe analizarse.

c: Número de muestras que se permite que tengan un recuento mayor que m pero no mayor que M.

m: Recuento máximo aceptable.

M: Recuento máximo permitido



Handwritten signature and initials.

**REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI-COPANIT 18- 2013**

P.

8

**7.3 Requisito de Peso de Producto Terminado**

La información correspondiente deberá enmarcarse en la Ley 45 de 31 de octubre de 2007, artículo 36, de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia, en lo relativo a las obligaciones del proveedor frente al consumidor.

**8.- MUESTREO INSPECCIÓN**

La Toma de muestra se hará de acuerdo a las Normas COPANIT 207 y 220.

La tolerancia de pesos deben ser modificadas por efecto de pérdida de peso por desprendimiento de corteza del pan y humedad.

**9.- EMPAQUE Y CONDICIONAMIENTO**

9.1 El pan deberá ser acondicionado de manera que quede al abrigo de la humedad y de contaminantes en anaquel destinados a este uso.

**9.2 Empaque**

9.2. 1 El producto deberá empacarse en un material que permita mantener su buena condición higiénica y organoléptica durante su manejo, almacenamiento, transporte y expendio.

**10.- ROTULADO O ETIQUETADO**

Los empaques deberán llevar impreso en forma destacada o indeleble las siguientes indicaciones en caracteres legibles:

10.1 En el rótulo deberá constar la denominación siguiente:

Ejemplo: "Pan de Huevo "; Pan de Molde, según el tipo de pan y las siguientes especificaciones:

10.1.1 Lista de Ingredientes en orden decreciente de peso.

10.1.2 Marca comercial.

10.1.3 Aditivos: se designará por el grupo genérico a que pertenece.

10.1.4 Enriquecimiento: en el caso de Pan Enriquecido se hará constar en forma destacada las sustancias enriquecedoras y la cuantía absoluta de cada una de ellas presentes en el producto alimenticio.

10.1.5 Contenido Neto: en Unidad de Peso en el Sistema Internacional de Unidades (SI).

10.1.6 Identificación del Lote (Panes empacados)

10.1.7 Marcado de la Fecha e Instrucciones para la Conservación

a. Marcado de la Fecha:

Fecha de Vencimiento se podrá indicar como:

"Consumir antes de...."

"Consumir preferentemente antes de...."





**REGLAMENTO TÉCNICO DGNTI-COPANIT 18- 2013**

P.

9

b. Instrucciones para la Conservación:

Mediante la leyenda; " Manténgase en sitio adecuado, seco y fresco".

10.1.8 Deberá indicarse el nombre y la dirección del Fabricante, Envasador, Distribuidor, Importador, Exportador o Vendedor del Alimento.

10.1.9 País de Origen

**11. APENDICE****11.1 Antecedentes**

- Revisión de Norma COPANTT 52-79  
Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasadas.
- Normas COPANIT 207-220 Técnicas de Muestreo.
- Norma Venezolana - COVENIN 226-88 – PAN.
- El Código Alimentario Español y su Desarrollo Normativo - Volumen XII - Harinas y Derivados - Pan y Panes especiales.

**SEGUNDO:**

Corresponderá al Departamento de Protección de Alimentos (DEPA) del Ministerio de Salud, la verificación sanitaria y de calidad del pan de producción nacional en las plantas de proceso y establecimientos comerciales.

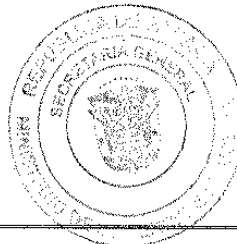
En los establecimientos comerciales los panes importados serán verificados por la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA) en coordinación con el Ministerio de Salud .(Decreto Ley 11 de 2006).

A la Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia (ACODECO), corresponderá las verificaciones de cumplimiento de lo establecido en la Ley 45 de 2007, en lo relativo a este Reglamento Técnico.

**TERCERO:** La presente Resolución tendrá vigencia a partir de su publicación en la Gaceta Oficial.

**COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE**

  
**Lic. Luis Eduardo Gamacho**  
Viceministro de Comercio Interior e Industrias



MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS  
SECRETARÍA GENERAL  
Es copia Auténtica de su original  
Panamá, 31 de Mayo  
de 2013

