



UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACIÓN INTERNACIONAL
(UCI)

**ACTUALIZACIÓN DEL CONSOLIDADO DE LEGISLACIONES Y
FRACCIONES ARANCELARIAS APLICABLES A LA EVALUACIÓN DE LA
CONFORMIDAD DE LOS ALIMENTOS IMPORTADOS EN PANAMÁ**

ROGELIO VLADIMIR BORISSOFF GONZÁLEZ

PROYECTO FINAL DE GRADUACIÓN PRESENTADO COMO REQUISITO
PARA OPTAR POR EL TÍTULO DE MASTER EN GERENCIA DE
PROGRAMAS SANITARIOS EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS

SAN JOSÉ, COSTA RICA
FEBRERO, 2018



UNIVERSIDAD PARA LA COOPERACIÓN INTERNACIONAL

**Este proyecto de graduación fue aprobado por la Universidad como
requisito parcial para optar por el grado de Master en Inocuidad
Alimentaria**

GIANNINA LAVAGNI BOLAÑOS

TUTORA

DANIELA FERNÁNDEZ

LECTOR

ROGELIO BORISSOFF

SUSTENTANTE

A mis familiares y Dios,

*Quienes me brindaron la oportunidad de
recibir una educación integra como
herramienta para mi futuro...*

RECONOCIMIENTOS

Primero a Dios , que me ha guiado hasta donde estoy, enseñándome el camino del bien; a mis familiares, mi madre Nerys, mis abuelos Raúl, Dilia, y Mirthia, y mis tíos Norma, Vladimir y Mirthia. Agradezco principalmente a mi esposa Isis Jeannette González, quien además de apoyarme moral, espiritual y económicamente en todo momento, ha sido la persona que me ha motivado a culminar este esfuerzo.; agradezco también a la Profesora Giannina Lavagni, que me ha apoyado incondicionalmente desde el inicio de la materia Inocuidad de Alimentos I, hasta mi proyecto final de graduación, y me ha empujado a salir adelante, así como la Profesora Segreda y el Dr. Cañet. Agradezco principalmente a la institución en la cual realicé este proyecto que me dio todas las facilidades, aparte de todas las amistades que hice en este año de trabajo, en especial al Dr. Yuri Huerta, a los Licenciados Darys Díaz, Diana Bares, Eustiquio Vergara y la Ing. María Virginia Tejada, para hacer un trabajo en equipo, que siempre han sido parte de mi crecimiento personal, dentro de los cuales agradezco a mi equipo de trabajo (Adriana, Sintia, Madelaine, Marylena y Larissa que han sido un gran empuje de motivación. Quiero dar gracias a mis amigos, que han estado creciendo profesionalmente conmigo, principalmente a los Químicos de la Quimibanda y los de mi promoción. Agradezco por último a mis primos y mis hermanos Edwin, Jesús y Verónica, gracias a todos por formar parte de mi vida...

Muchas Gracias

INDICE DE CONTENIDO GENERAL

PORTADA	i
HOJA DE APROBACIÓN	ii
RECONOCIMIENTOS	iv
LISTA DE ABREVIACIONES	vii
.....	vii
RESUMEN EJECUTIVO	viii
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN DEL PFG	1
1.1) Antecedentes	1
1.2) Problemática	1
1.3) Justificación	2
1.4) Objetivo General	2
1.5) Objetivos Específicos	3
1.6) ¿Qué y para qué? de los objetivos	3
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO DEL PFG	4
2.1) Elementos y variables a considerar en el estudio	5
2.2) Relación entre variables y teorización	6
2.3) Marco Referencial o Institucional	7
2.4) Teoría de Inocuidad de Alimentos	10
CAPÍTULO III MARCO METODOLÓGICO DEL PFG	11
CAPÍTULO IV. DESARROLLO DE LOS CONTENIDOS	15
Productos Cárnicos y Huevos	16
Parámetros para Análisis de Huevo	16
Parámetros de Análisis para Productos Cárnicos	18
Parámetros de Análisis para Productos Pesqueros	68
Parámetros de Análisis para Aceites y grasas	78
Parámetros de Análisis para Aditivos, Endulcorantes y estimulantes	94
Parámetros de Análisis para Aditivos de uso alimentario para la alimentación humana	94
Parametros para Edulcorantes	96
Parámetros de Análisis para Sustancias Estimulantes	106
Parámetros de Análisis para Bebidas alcoholicas y no alcoholicas	113
Parámetros de Análisis para Bebidas alcoholicas	113
Parámetros de Análisis para Bebidas no alcoholicas	117
Parámetros de Análisis para Frutas, hortalizas, granos y derivados	127
Parámetros de Análisis para Especies	179
Parámetros de Análisis para Productos de panadería, repostería o pastelería y confitería	181
Parámetros de Análisis para Productos de confitería	186
Parámetros de Análisis para Productos Lacteos	188

Párametros de Análisis para Suplementos y Alimentos para regímenes especiales.....	210
Párametros de Análisis para Lactantes y para Niños.....	214
Párametros de Análisis para Alimentos Preparados.....	223
Párametros de Análisis de Alimentos para consumo Animal.....	237
Discusión.....	259
CAPÍTULO V. CONCLUSIONES	x
CAPÍTULO VI. RECOMENDACIONES.....	xi
CAPÍTULO VII. BIBLIOGRAFÍA PFG.....	xii
7.1) Referencias bibliográficas según el formato estándar (APA)	xii
CAPÍTULO VIII. ANEXOS	xv
8.1) Chárter del PFG	xv
8.2) Información secundaria	xviii
Validez Legal del Codex Alimentarius	xviii

Commented [RCA1]: Se marco texto como título.

Commented [Office2R1]:

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Organigrama de la AUPSA	9
Ilustración 2 Plataforma SISNIA acoplada con Plataforma SIGA (Part. Arancel)	xix
Ilustración 3 Notificación con categoría de alimento.....	xx
Ilustración 4 II. Notificación con Categoría de Alimentos acoplada a Codex. ...	xxi
Ilustración 5 Monitor de Arancel	xxii

LISTA DE ABREVIACIONES

ANA: Autoridad Nacional de Aduanas

AUPSA: Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos

CIPF: Convención Internacional de Protección Fitosanitaria

DEPA: Departamento de Protección de Alimentos

DINACAI: Dirección Nacional de Análisis y Control de Alimentos Importados

DINAN: Dirección Nacional de Normas

DINAVE: Dirección Nacional de Verificación

FDA: Administración de Medicamentos y Alimentos

OIE: Organización Mundial de Sanidad Animal

OMA: Organización Mundial de Aduanas

OMC: Organización Mundial de Comercio

OMS: Organización Mundial de Salud

MICI: Ministerio de Comercio e Industrias

MINSA: Ministerio de Salud

SIGA: Sistema Integrado de Gestión Aduanera

SISNIA: Sistema de Notificación de Importación de Alimentos

UE: Unión Europea

RESUMEN EJECUTIVO

La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos es la entidad rectora del Estado que ve todo lo concerniente a la introducción de Alimentos al Territorio panameño. Desde su invención en 2006 se creó una plataforma que es la que actualmente se utiliza para ver el cumplimiento y dar el seguimiento de todos los alimentos que ingresan al país, tiene la casilla del Laboratorio que efectúa el análisis, nombre del alimento, clasificación y legislación, sin embargo ante los cambios de partidas arancelarias, cambios de Legislaciones que afectan los parámetros, categorías de riesgos y límites máximos de referencia; prima la necesidad de actualizar esta base de datos, que sea acorde con el mundo globalizado y automatizarlo, con el fin que se reduzcan los tiempos de respuesta y se tengan mayores controles tanto en vigilancia, como en evaluación de la conformidad.

Es por eso que este trabajo de proyecto final de graduación tiene como objetivo evaluar el conjunto de normas para seleccionar aquellas legislaciones que estén vigentes en una categoría de alimentos específica.

En este ejercicio analizaremos la categoría arancelaria y la categoría de alimento en la que clasifica el producto para diferenciar un alimento de un grupo de alimentos según fracciones similares; y una vez culminado este proyecto, usaremos este consolidado para aplicar la evaluación de conformidad y mejorar el monitoreo y vigilancia de los puntos de ingreso.

El desarrollo de este PFG, se lleva a cabo este PFG, cuya metodología se efectúa consultando bases de datos de las distintas normas nacionales e internacionales, desde la Constitución, Tratados de Libre Comercio, Uniones Aduaneras, Reglamentos Técnicos, Decretos, Resueltos y Requisitos; siguiendo la jerarquía de la pirámide de Kelsen, para tener en el consolidado aquella disposición vigente que rige sobre un producto; también analizando la prevalencia de las disposiciones legales específicas sobre las generales, para seleccionar la disposición legal más apta. Una vez realizado esto, en la tabla que se desarrolla, figurará el límite máximo de referencia, con el parámetro a analizar y su legislación vigente. Luego en otra columna, se procede a ingresar las partidas arancelarias de la plataforma SIGA de la Autoridad Nacional de Aduanas para cada familia de Alimento, esta categoría de Alimentos está determinada por el Codex Alimentarius.

Esta integración da como resultado el Consolidado de la Actualización de Base de Datos del SISNIA, que posee cuatro columnas que se manejan a lo interno; la primera del laboratorio que se realizará el análisis (LSV, IEA, LCRSP, Laboratorio de AUPSA); la segunda la partida arancelaria (obtenida del SIGA), la tercera el alimento que se va a importar (extraído desde la base de Registro Sanitario por el Importador), cuarta la categoría de alimento (en base a Codex), mas las tres últimas que son utilizadas abiertamente, como requisitos de importación: la de límite máximo de referencia, la de legislación aplicable y el link de la reglamentación.

Dentro de los beneficios de la plataforma, es que nos ayuda a dar respuestas concretas, reduciendo los errores, brindando un servicio rápido, eficaz y confiable, aparte de que no solo es una herramienta para la vigilancia, sino que es una herramienta transparente (que, al ser impersonal, reduce los conflictos de intereses), que sirve tanto para los funcionarios como los usuarios.

Se concluye que la Actualización de la Plataforma Digital que es muy importante debido a que nos brinda la facilidad de vigilar eficazmente y que llevará a Panamá y la AUPSA como uno de los puntos más importantes de Control Sanitario en cuanto a la gestión de Inocuidad de Alimentos. La ventaja que tiene esta plataforma es que reducirá los tiempos de respuesta, y permite ofrecer un mejor servicio, ya que diferencia un alimento de un grupo de alimentos según fracciones similares, aparte que permite tener la legislación vigente y con mayor jerarquía dentro de la pirámide de Kelsen.

Por último se recomienda verificar el correcto funcionamiento de la aplicación, haciendo pruebas falsas, y subiendo legislaciones no vigentes, con el fin que alerte y evite que hayan ciberterrorismos; para así brindar siempre las legislaciones actualizadas en todo momento; así como mantener el contacto con los funcionarios de Aduanas, con el fin de retroalimentar y mantener los códigos informáticos de la plataforma SIGA, con el fin de tener unido los aranceles con las legislaciones, catapultando la AUPSA como una entidad que vigila y brinda respuestas rápidas.

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN DEL PFG

1.1) Antecedentes

La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos como entidad rectora del Estado en cuanto a la importación de alimentos utiliza parámetros técnicos y científicos para la introducción de productos al país. Desde el 2006 se maneja con una base de datos cuya plataforma no es del todo automatizada y ha caído en demora en los tiempos de respuestas cuando hay temporadas altas de introducción de alimentos, sobre todo cuando se acercan las fiestas navideñas. Tales demoras se deben a que las legislaciones no están actualizadas y que el sistema de aranceles ha cambiado la cantidad de cifras, lo cual se ha reclasificado los alimentos en distintas categorías; lo cual al inicio era una Autoridad muy eficiente, pero ahora en la gestión de este gobierno se ha doblado el esfuerzo para regresar no solo al estándar que tenía la Institución, sino que quiere convertirla en la Institución modelo de la región; digitalizando y moviéndonos dentro del mundo globalizado con la más alta tecnología, para mejorar los sistemas sanitarios y fitosanitarios en cuanto a la vigilancia y control.

Para esto se están evaluando varios proyectos, entre estos, la actualización de legislaciones, uniéndolas con la plataforma SIGA y llevarlas a una plataforma digital control, para manejar y gestionar todos los movimientos con el Sistema de notificación (SISNIA), tomando en cuenta los programas Sanitarios y las normativas de Inocuidad de Alimentos.

1.2) Problemática

Actualmente la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos-AUPSA, se maneja con una base de datos que data desde el 2006, que no ha sido actualizada, la misma tiene los siguientes problemas siguientes problemas:

- Demora en el tiempo de respuesta
- Anacronismo en las Legislaciones y la desorganización de las mismas

- Sistema de fracciones arancelarias desactualizado, actualmente tienen dos (2) cifras más.
- Sistema no integrado y funcional, lo cual no es apto para la vigilancia y la evaluación de la conformidad

1.3) Justificación

La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos es una entidad que vela por la seguridad alimentaria de nuestros consumidores. En vista de esto, y en base a las Políticas de la Institución con miras a mejorar los tiempos de respuesta, establecer programas ágiles, y eficaces; ha utilizado métodos digitales en otras áreas para mejorar dichos tiempos de respuesta.

El proyecto de Actualización Digital de las Legislaciones y Fracciones Arancelarias, es una compilación que servirá como un manual o guía digital, para los funcionarios de nuestra institución, impactará sobre los siguientes Departamentos o Direcciones (Registro, Análisis, Normas, Verificación), las cuales de seguro mejorará la operatividad de las funciones, al ser un compendio integrado de varias variables que al final detectarán que fracciones arancelarias aplican por categoría de alimento, así como su Legislación y la lista de parámetros de análisis de laboratorio.

Impactará sobre los procedimientos de evaluación de la conformidad y los de monitoreo y vigilancia, debido a los cambios de las disposiciones legales, y la integración de Panamá a SIECA.

1.4) Objetivo General

- Crear el Consolidado de Legislaciones y Fracciones Arancelarias para construir un modelo ágil y eficaz de evaluación de conformidad de alimentos importados a Panamá

1.5) Objetivos Específicos

- Evaluar el conjunto de normas para seleccionar aquellas legislaciones que estén vigentes en una categoría de alimentos específica.
- Incluir la categoría arancelaria y la categoría de alimento en la que clasifica el producto para diferenciar un alimento de un grupo de alimentos según fracciones similares. (Será demostrada la inclusión de este punto en los anexos, con los printscreen de la plataforma actual)
- Usar este consolidado para aplicar la evaluación de conformidad y mejorar el monitoreo y vigilancia de los puntos de ingreso.

1.6) ¿Qué y para qué? de los objetivos

La actualización del consolidado de legislaciones y fracciones arancelarias aplicables a la evaluación de la conformidad de los alimentos importados en Panamá es un proyecto enfocado en modernizar al Estado panameño en lo concerniente a la introducción de alimentos al territorio nacional, a la dinámica del comercio internacional y a la necesidad de contar con instituciones modernas, ágiles y eficientes, bajo parámetros y procedimientos unificados para la introducción de alimentos, procurando mejor y mayor coordinación en la vigilancia sanitaria y fitosanitaria en el país, bajo adecuada capacidad de respuesta en casos de emergencias.

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO DEL PFG

La inocuidad de los alimentos engloba todas las acciones que garantizar la máxima seguridad posible de los alimentos. Las políticas y actividades que se realizan para alcanzar dicha meta deberán de abarcar toda la cadena alimenticia, desde la producción al consumo. O del campo a la mesa, como suele decirse. Los Gobiernos deben velar por que se garantice la inocuidad, verificando y haciendo todo lo posible para llegar a tal objetivo. Por eso en AUPSA tienen una plataforma que engloba todo lo relacionado a proteger la salud alimentaria del pueblo panameño. Dicha plataforma es el SISNIA.

El SISNIA (Sistema de Notificación de Importación de Alimentos) es una plataforma que inicia en 2006 bajo el Decreto Ley 11, de 22 de febrero de 2016, con la creación de la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos. En ella encontraremos la notificación del producto a importarse, la partida arancelaria a la que pertenece, categoría del alimento, análisis realizables, legislación y registro del alimento, con su respectiva foto; todo esto son parámetros que utilizan los funcionarios de AUPSA, para velar que el alimento que ingresa al país, es seguro su consumo, además que nos brinda datos de fechas de importación, la cual sirve para velar también por la seguridad alimentaria del país.

Durante estos 12 años, han cambiado ciertas disposiciones legales tanto nacionales, como internacionales, Panamá se ha integrado en algunas disposiciones con Centroamérica en la creación de los RTCA, aparte que ha firmado convenios y tratados multilaterales, cuyo impacto en la Plataforma ha dejado descubierta la falta de evaluación de riesgo desde hace 12 años, donde hay patógenos que antes no se contemplaban y ahora sí, así como nuevas técnicas y compuestos de plaguicidas, que los laboratorios, ni las legislaciones nacionales e internacionales habían sido contempladas para su inclusión en el SISNIA, y múltiples aspectos que han obligado a actualizar dicha plataforma, para que sea automatizada, ya que se estaba llevando de una forma semiautónoma y es por esto que presentamos este proyecto final, producto del esfuerzo por automatizar esta plataforma, la cual reduce el trabajo hombre en

esa área, para enfocarlos en otras necesidades de la institución; donde se manejará integradamente con las disposiciones de Gaceta Oficial, y posterior análisis basándonos en la pirámide de Kelsen.

La pirámide de Kelsen no es más que el ordenamiento jurídico- jerárquico, que determina cual es la disposición legal es la que predomina y regirá en un tema en específico. La Constitución Política de Panamá es la prevalente ante cualquier eventualidad, seguido de los Convenios y Tratados Internacionales, Leyer, Decreto Ley, Decreto Ejecutivo, Reglamento Técnico, Normas Técnicas etc.

Este proyecto consiste en actualizar la base de Datos de la plataforma SISNIA, y su integración con el SIGA, cuyo producto final, es la base fundamental de uso común en las tres Direcciones Administrativas de AUPSA (DINAN, DINAVE y DINACAI); para que así puedan hacer cada una de sus funciones extrayendo lo que diríamos “el curriculum vitae del alimento”, para sacar la información necesaria del producto.

Para esto se ha tomado en cuenta todas las aristas: riesgo a la salud pública, riesgo para la protección del patrimonio vegetal y animal; lo hemos categorizado y le hemos dado un documento completo con un valor agregado a lo que se desea tener dentro de la plataforma. Se quiere actualizar la partida arancelaria (integración del SIGA), aparte añadir la Legislación, Límite de referencia, categoría del alimento; todo esto haría una plataforma de vanguardia que vela por la seguridad alimentaria e inocuidad de los alimentos que ingresan al país.

2.1) Elementos y variables a considerar en el estudio

Dentro de las variables podemos encontrar las siguientes:

- a) Seguimiento de Partidas Arancelarias**, se realizarán de acuerdo a la categoría de riesgo; que serán descritas a continuación.
- Categorías de riesgo para la protección del patrimonio vegetal (va de 1 a 3; siendo el 1 mínimo y 3 alto riesgo).
 - Categorías de riesgo para la protección de la salud pública (va de 1 a 3; siendo el 1 mínimo y 3 alto riesgo).

- Categorías de riesgo para la protección del patrimonio animal (va de 1 a 3; siendo el 1 mínimo y 3 alto riesgo).
- Sistema Armonizado de Aranceles bajo la plataforma automatizada (SIGA) de la Autoridad Nacional de Aduanas, basados en la lista de aranceles de la Organización Mundial de Aduanas (OMA), para categorizar el producto y tirar estadísticas mundiales de entradas a los diferentes países. El sistema armonizado es un modelo para la nomenclatura de productos desarrollado por la Organización Mundial de Aduanas. Su finalidad es la creación de un estándar multi-propósito para la clasificación de los bienes que se comercian a nivel mundial. Actualmente está en uso por más de 200 países como base definitoria para el cobro de impuestos de importación. También es utilizado para la recolección de estadísticas de comercio internacional, establecimiento de políticas arancelarias, manejo de reglas de origen, monitoreo de productos controlados entre otros.
 - b) **Clasificación del alimento**: Le dará una mayor información, sumada a la de la fracción arancelaria, sobre cuál es el producto en mención. Es lo más cercano a lo que estamos acostumbrados en cuanto a la nomenclatura. Se tomará como base la categorización del Codex Alimentarius 192-1995; en ella se hace el sistema de clasificación de alimento, que es de carácter jerárquico, lo que significa que se reconoce dicha disposición mandatoria el límite máximo permitido en toda la categoría o subcategoría.
 - c) **Límite máximo de referencia (LMR)**: variará de acuerdo a la legislación prevalente según pirámide de Kelsen.

2.2) Relación entre variables y teorización

Las tres variables están totalmente compenetradas unas con otras, ya que el límite máximo de referencia se ve afectada por la legislación que se tome en consideración, y para eso ha tenido que existir un estudio de riesgo previo, realizado por organismos nacionales e internacionales, tomando en cuenta la salud pública, la salud animal y la sanidad vegetal, que categoriza los alimentos

dentro de un grupo de alimentos, y que para ser importados deben estar dentro de una partida arancelaria, para agruparlos dentro de la parte comercial. Integrando lo que es la misión y visión de la Autoridad que es garantizar la seguridad alimentaria y la inocuidad de alimentos. Todo integrado dentro de una plataforma, que ya existía, pero que con esta integración se compacta y abarca todas las bondades antes mencionadas.

Para la sección de las categorías de riesgo del patrimonio vegetal, se utilizarán las disposiciones interpuestas en la Convención Internacional de Protección Fitosanitaria (CIPF). En cuanto la de Salud Pública se utilizarán las disposiciones generales del Codex Alimentarius, y la Organización Mundial de Salud. Las del patrimonio animal están interpuestas en la OIE. También se tomarán como referencias la FDA, USDA, UE, JECFA,; así como las del MINSA-DEPA y las resoluciones emitidas por AUPSA, sumado a las Leyes tanto nacionales como internacionales en cuanto a la inocuidad de alimentos y la defensa de la salud pública.

Las categorías de aranceles se tomarán de las tablas armonizadas de la plataforma SIGA de la Autoridad Nacional de Aduanas, basadas en las categorizaciones de la Organización Mundial de Aduanas. La categorización de los alimentos se tomará en cuenta basándonos en la del Codex Alimentarius.

Los límites máximos de referencia se tomarán de las legislaciones vigentes y prevalentes según pirámide de Kelsen.

2.3) Marco Referencial o Institucional

Como marco referencial vamos a utilizar las legislaciones, resueltos o los requisitos y disposiciones legales sobre los cuales se va a importar un producto, y que debe cumplir obligatoriamente. Estas siguen la jerarquía jurídica de la pirámide de Kelsen. (Organización Mundial de Comercio).

Dentro del marco Institucional la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA) tiene la visión de ser una entidad que garantiza a los

consumidores la introducción de alimentos de calidad, libres de plagas y enfermedades, basado en criterios estrictamente científicos y técnicos; como misión la Autoridad tiene la misión de asegurar el cumplimiento y la aplicación de las leyes para la seguridad de los alimentos introducidos, en beneficio de los consumidores utilizando los métodos científicos técnicos sobre los principios de equidad y transparencia.

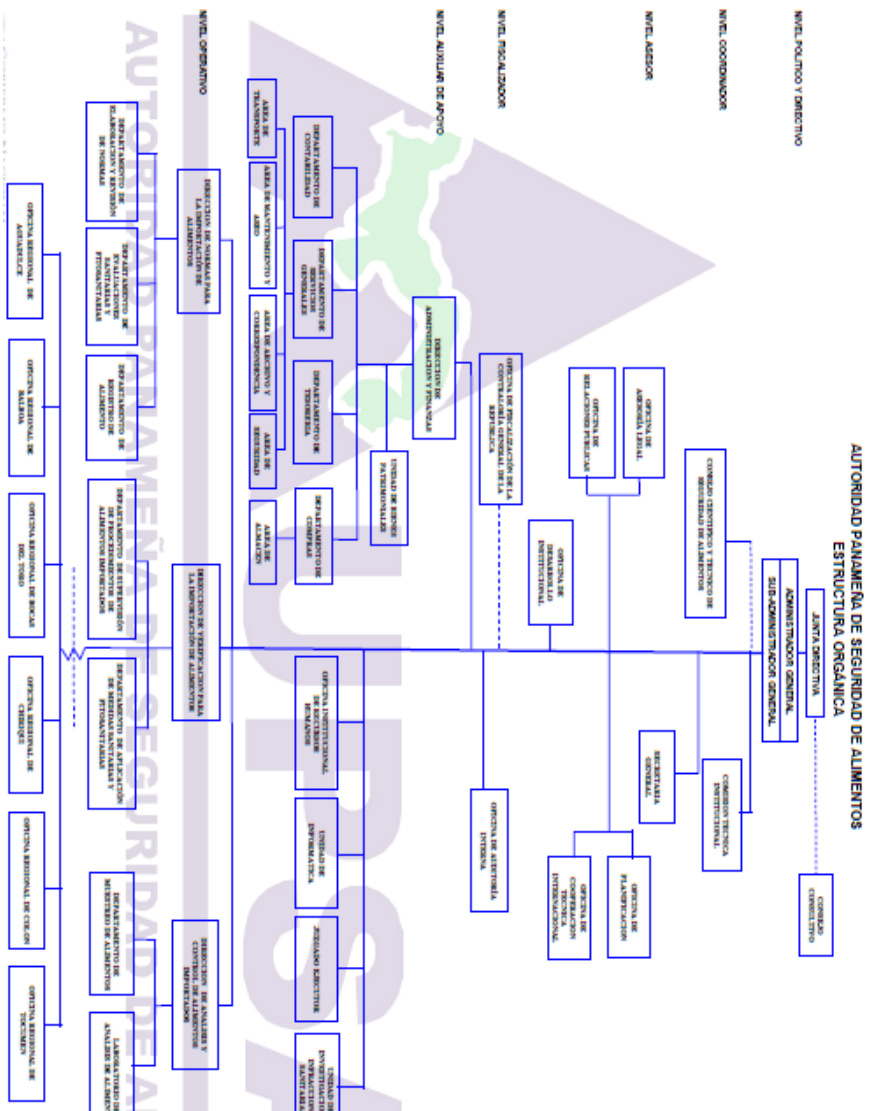


Ilustración 1 Organigrama de la AUPSA

2.4) Teoría de Inocuidad de Alimentos

En la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos se comprometen con una gestión que asegure el cumplimiento de los requisitos sanitarios y fitosanitarios, y los procedimientos establecidos para la introducción de alimentos importados de consumo humano y animal; en aras de proteger la salud humana, el patrimonio animal y vegetal del país, a través de la normalización y vigilancia; apoyándonos en un sistema de gestión de la calidad y la mejora continua de todas nuestras actividades.

Las auditorías e inspecciones que realiza la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA) para la aprobación/renovación de establecimientos, cadenas de producción y/o plantas procesadoras que exportan alimentos para consumo humano y animal hacia la República de Panamá; se realiza como parte de las funciones que tiene el Departamento de Evaluaciones de la Dirección de Normas de la Autoridad, ésta establece las medidas sanitarias y fitosanitarias en base a las leyes vigentes, acuerdos y convenios o tratados internacionales ratificados, así como su análisis de riesgos de los alimentos como requisito de importación. Algunos de los alimentos categorizados como alto riesgo que requieren aprobación son los de origen animal, como por ejemplo cárnicos, lácteos y preparados para animales; ya que los mismos requieren de elegibilidad de país por el estatus sanitario del país interesado.

Este soporte legal que utiliza DINAN, es el compendio de legislaciones, que contendrá la información general sobre seguridad alimentaria, salud pública y todo lo relacionado a inocuidad de alimentos. (OMC, 2017). En este compendio de Legislaciones, tomaremos como base las disposiciones de las tres hermanas (CIPF, OIE y Codex Alimentarius), así como Normas regionales como las de FDA y UE, aparte las disposiciones legales de Panamá (Constitución, Leyes, Decretos y Resoluciones, basándonos en la pirámide de Kelsen).

Commented [RCA3]: Debe ampliarse más la teoría de Inocuidad alimentaria que es codex que comprende xq es importante y así con todas las nosrmas que se hace referencia.

CAPÍTULO III MARCO METODOLÓGICO DEL PFG

Para llevar a cabo este documento, se realizó una detallada recopilación de datos, la cual se ha dividido en 3 etapas; consultar las distintas normas nacionales e internacionales (1 mes y 1 semana), analizar la prevalencia de las mismas según pirámide de Kelsen (1 mes y 3 semanas) y la extracción de datos, tanto del compendio de legislaciones (para categoría de alimento y límite máximo de referencia para los parámetros de análisis), como la de la plataforma SIGA (1 mes). Es decir que el trabajo completo ha tenido una duración de 4 meses. Para mayor detalle de los tiempos y la extracción de datos, en la página 13 de este PFG está resumido en el cuadro EDT.

Para evaluar el conjunto de normas se ha consultado la Gaceta Oficial, la página del MICI para ver los reglamentos técnicos, nos hemos apersonado al MINSA y MIDA, para ver los Decretos Ejecutivos, seguido de la consulta digital del Codex, CIPF y OIE, para hacer una base de datos que contengan las legislaciones que estén vigentes en una categoría de alimentos específica, para esto se realizarán las siguientes actividades, para determinar su prevalencia:

- Consultar las distintas normas nacionales e internacionales, desde la Constitución Política Panameña en los artículos relacionados a los alimentos, Tratados de Libre Comercio (ya sea bilaterl o multilateral), Uniones Aduaneras, Reglamentos Técnicos (del DGNTI), Decretos (que contengan disposiciones específicas a los alimentos), Resueltos y Requisitos (elaborados po la misma AUPSA, para salvaguardar la salud pública); siguiendo la jerarquía de la pirámide de Kelsen (que establece la jerarquía de todas estas disposiciones legales, para seleccionar la disposición prevalente y que se tomará en cuenta para cada alimento en específico).

Para Legislación Nacional se consultará la Gaceta Oficial, de igual forma se corroborarán los datos apersonándonos a la Asamblea Nacional, al Ministerio de Salud (para los Decretos Ejecutivos), MICI (para los Reglamentos Técnicos), Dirección Nacional de Normas (para resoluciones de AUPSA).

Analizar la prevalencia de las disposiciones legales específicas sobre las generales, para seleccionar la disposición legal más apta.

- Para integrar la categoría arancelaria y categoría de alimento en la que clasifica el producto para diferenciar un alimento de un grupo de alimentos según fracciones similares, se harán las siguientes actividades:
 - Se sintetizará en base al análisis de riesgo efectuado, para categorizar el arancel, este trabajo está realizado por la Autoridad Nacional de Aduanas, bajo la plataforma SIGA, cuyas partidas específicas de alimentos serán extraídas para incluirlas en la plataforma SISNIA.
 - Clasificar los alimentos en base a la clasificación del Codex Alimentarius estandarizando la plataforma y la categorización de los alimentos con las normas internacionales; pero los requisitos se efectuarán según las disposiciones vigentes.

El límite máximo de referencia está contenido en la legislación vigente y prevalente, para esto se hizo un estudio de legislaciones en conjunto con el Departamento de Asesoría Legal de AUPSA para ver que disposición Legal es la aplicable, siguiendo la pirámide de Kelsen, ya que los mismos tienen junto con el Departamento de Cooperación Internacional, la integración interinstitucional con todos los estamentos nacionales e internacionales.

Obtenidos estos tres puntos, se unen, para crear el Consolidado de Alimentos actualizado, que será utilizado por todas las Direcciones Técnicas de AUPSA, para velar por la inocuidad y seguridad de los alimentos.

**Estructura Detallada
de Trabajo (EDT)**

**NOMBRE DEL
PROYECTO:**

**ACTUALIZACIÓN DEL CONSOLIDADO
DE LEGISLACIONES Y FRACCIONES
ARANCELARIAS APLICABLES A LA
EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD DE
LOS ALIMENTOS IMPORTADOS EN
PANAMÁ**

**SUSTENTANTE DEL
PROYECTO:**

ROGELIO
BORISSOFF

TUTOR:

GIANNINA LAVAGNI

Entregable	Sub entregable	Actividades	
1. Actualización de Plataforma SISNIA, Compendio de Legislación.	1.1 Consultar las distintas normas nacionales e internacionales	1.1.1 Revisar Constitución, TLC, Convenios Internacionales, Reglamentos Técnicos, Decretos, Resueltos y Requisitos	1 semana
		1.1.2 Poner los límites máximos de referencia	1 mes
	1.2 Analizar Prevalencia de legislaciones específicas sobre generales	1.2.1 Seguir la Piramide de Kelsen	1 semana
		1.2.2 Disposición Específica de igual nivel prevalece sobre general	1 semana
		1.2.2.1 Sintetizar el analisis en base al riesgo para categorizar arancel	3 semanas
		1.2.2.2 Clasificar los Alimentos en base al Codex Alimentarius	2 semana
	1.3 Elaboración de Tablas del compendio	1.3.1 Incluir matriz	1 semana
		1.3.2 Incluir Referencia	1 semana
		1.3.3 Parámetro y Límite máximo de referencia	1 semana
		1.3.4 Hipervínculo de Documento	1 semana
		Total	4 meses y 1 semana

EJEMPLO PUNTUAL

La secuencia de información que tendría el marco teórico para el proyecto de La actualización del consolidado de legislaciones y fracciones arancelarias aplicables a la evaluación de la conformidad de los alimentos importados en Panamá es:

TABLA DE EJEMPLO PUNTUAL

Fracción Arancelaria	Descripción del Producto	Categoría Sanidad Vegetal	Categoría Salud Pública	Categoría Salud Animal	P(1)	P(2)	P(3)	Categoría de Riesgo
X fracción es (en X cantidad de resueltos)	Según Requisito de Importación	De 0 a 3	De 0 a 3	De 0 a 3	Casos favorables / Casos posibles	Casos favorables / Casos posibles	Casos favorables / Casos posibles	Se selecciona la que tenga mayor probabilidad de las 3 anteriores
<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block; margin: 5px 0;">X N° de variables</div>								
Puntuación: 0: No aplica 1: Bajo riesgo 2: Mediano riesgo 3: Alto riesgo								↓ 1. Bajo riesgo 2. Mediano riesgo 3. Alto riesgo

Tabla 1. Esquema de categorización de Riesgos (Patrimonio animal, vegetal y de salud pública). Donde P= es la probabilidad en la que dicho alimento puede presentar positivos ante posibles casos.

CAPÍTULO IV. DESARROLLO DE LOS CONTENIDOS

Tabla de Legislaciones

A continuación se detalla la recopilación de datos, representados por cuadros, que es el compendio de legislaciones con sus respectivos parámetros, los mismos se harán en forma de registro por censos completos de compendios de legislaciones, en la cual se revisarán las normas nacionales (DGNTI-COPANIT, Leyes, Decreto Ejecutivo del MINSA y MIDA, requisitos sanitarios y fitosanitarios, etc...) e internacionales (Codex, OIE, CIPF, FDA, UE), aparte se aplicará la base de datos de aranceles expuestas en la plataforma SIGA de la Autoridad Nacional de Aduanas por categoría de alimentos.

Quedarán registrados de la siguiente forma

Cuadros de Compendio de Legislaciones con los respectivos parámetros y límites de referencia

Fuente: Datos Recopilados por el Lic. Rogelio Borissoff

Los cuadros se harán por todas las categorías de alimentos referidas en el Codex Stan 192-1995; también contendrá los aranceles obtenidos del SIGA, seguidamente el alimento en mención, la legislación (prevalente de la pirámide de Kelsen) y los parámetros con los límites máximos de referencia. En la matriz aparecerá el tipo de alimento, en referencia va la disposición legal, en parámetros de análisis va el análisis que ha de realizarse, y en documento está la referencia de donde se obtuvo.

Commented [RCA4]: Este detalle es importante mencionarlo al inicio del capítulo de contenido ya que no queda claro de que se tratan los cuadros hasta el final, además se recomienda ampliar más este detalle.

Productos Cárnicos y Huevos			
Parámetros para Análisis de Huevo			
Matriz	Referencia	Parámetro de Análisis	Documento
Huevo de Gallina para consumo	Reglamento Técnico-DGNTI COPANIT 14-2013 (modifico el) Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT (Panamá) 14-432-2005 (MICI, 2013)	Clasificación del huevo según su peso	http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/Reglamento%20Tecnico-DGNTI%20COPANIT%2014-2013.pdf

	<p align="center"> Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 241-2013 (modifico la) Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 241-2005 </p>	<p>Condiciones generales: Cáscara limpia, integra, ausencia de olores y sabores extraños. Ovoscopio: Clara firme y transparente, sin enturbiamiento, exenta de cuerpos extraños. Yema visible, bajo forma de sombra, de contorno bien definido, pudiendo ser ligeramente alargada, achatada y exenta de cuerpos extraños. Huevos no aptos para consumo humano aquellos huevos que: presenten mal olor o sabor, estén podridos, presenten la clara de color verdoso, haber sido conservados por procedimientos no autorizados, aquel cuya fecha de vencimiento ha expirado</p>	<p>http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/aves_reglamento_14_2013_12_07_13.pdf</p>
<p>Ovoproductos (productos derivados del huevo, pasteurizados líquidos, congelados deshidratados/ polvo</p>	<p>del (ICMSF)</p> <p>o en ICMSF y Normas Microbiológicas (Europeas)</p>	<p>Recuento Total de Bacterias: n=5, c=2, m=5x10⁴, M=10⁶</p> <p>Coliformes totales: n=5, c=2, m=10, M=10³ ufc/g</p> <p>Salmonella: n=5, c=0, m=ausencia en 25 g, M=ausencia en 25g</p>	<p>http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri</p>

			=OJ:L:2005:338:0001:0026:ES:PDF
	Reglamento CE 2073/05	Enterobacteriaceae: n=5, c=2, m=10, M=100 ufc/g	http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:338:0001:0026:ES:PDF
Parámetros de Análisis para Productos Cárnicos			
Matriz	Referencia	Parámetro de Análisis	Documento
Carnes de Aves Cruda	Decreto Ejecutivo No. 275 de 29 de noviembre de 1983 y Programa Nacional de Residuos Tóxicos (MINSA)	Hormonas (ver DE 275 de 1983 para tolerancias)	http://www.min.sa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/manual_de_leyes_decreto_y_articulos_julio_2004.pdf
		Antibióticos (ver DE 275 de 1983 para tolerancias)	
		Cloranfenicol (ver DE 275 de 1983 para tolerancias)	
		Sulfamidas (ver DE 275 de 1983 para tolerancias)	
	US Coda of Federal Regulations y Programa Nacional de Residuos Tóxicos (MINSA)	Campylobacter	

Reglamento CE 2073/05 Programa Nacional Residuos Tóxicos (MINSA)	y de	Recuento de colonias aerobias: n=5, c=2, m=5x10 ⁵ , M=5x10 ⁶ ufc/g	http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:338:0001:0026:ES:PDF
Reglamento CE 2073/05 Programa Nacional Residuos Tóxicos (MINSA)	y de	S. aureus: n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³ ufc/g	http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:338:0001:0026:ES:PDF
ICMSF y Programa Nacional de Residuos Tóxicos (MINSA)		Salmonella: n=5, c=0, m=0	
Reglamento CE 2073/05		E. coli: n=5, c=2, m=50, M=500 ufc/g	http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:338:0001:0026:ES:PDF
CODEX STAN 193-1995 (Alimentarius)		Plomo: 0.1 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf

Codex Alimentarius de Plaguicidas en Alimentos (PLAGUICIDAS)	Residuos en los	2,4-d: 0.05 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=20
		Acetato 0.01 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=95
		Aldrin y dieldrin 0.2 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=1
		Bitertanol 0.01 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr

	es/pesticide-detail/es/?p_id=144
Carbendazim 0.05 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=72
Cipermetrin 0.1 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=118
Ciromazina 0.1 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=169

Cletodim 0.2 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=187
Clofentezina 0.05 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=156
Clordano 0.5 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=12
Cloromequat 0.04 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr

	es/pesticide-detail/es/?p_id=15
Ddt (0.1- 0.3)mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=21
Deltametrin 0.1 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=135
Diclorvos 0.01 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=25

Dicofol 0.1 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=26
Diflubenzuron 0.05 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=130
Dimetoato 0.05 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=27
Diquat 0.05 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr

	es/pesticide-detail/es/?p_id=31
Disulfoton 0.02 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=74
Endosulfan 0.03 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=32
Endrin 0.1 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=33

Etefon 0.02 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=106
Fenamifos 0.01 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=85
Fenbuconazol 0.01 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=197
Fenpropatrin 0.01 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr

	es/pesticide-detail/es/?p_id=185
Fipronil 0.01 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=202
Flutolanil 0.05 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=205
Glufosinato-amonio 0.05 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=175

Heptacloro 0.2 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=43
Imidacloprid 0.02 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=206
Kresoxim-metilo 0.05 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=199
Lindano 0.005 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr

	es/pesticide-detail/es/?p_id=48
Metidation 0.02 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=51
Metomilo 0.02 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=94
Miclobutanilo 0.01 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=181

Oxamilo 0.02 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=126
Permetrin 0.1 mg/kg	
Piperonil butoxido 7 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=62
Propamocarb 0.01 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=148
Propargita 0.1 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-

	texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=113
Quinoxyfen 0.02 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=222
Tebufenozida 0.02 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=196
Tiacloprid 0.02 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=223

Tiabendazol 0.05 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=65
Bifentrin 0.05 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=178
Clorpirifos-metilo 0.01 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=90
Diazinon 0.02 mg/kg	
Fenbutatin oxido 0.05 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-

	texts/db/pesticides/pesticide-detail/es/?p_id=109
Flusilazol 0.2 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/db/pesticides/pesticide-detail/es/?p_id=165
Penconazol 0.05 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/db/pesticides/pesticide-detail/es/?p_id=182
Quintoceno 0.1 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/db/pesticides/pesticide-detail/es/?p_id=64

	Tebuconazol 0.05 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=189
	Vinclozolin 0.05 mg/kg	
Codex Alimentarius – Residuos de Medicamentos Veterinarios en Alimentos (VETERINARIOS)	Clortetraciclina/Oxitetraciclina/Tetraciclina: 200 µg/kg (músculo), 1200 µg/kg (riñón), 600 µg/kg (hígado)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=12
	Diclazuril: 500 µg/kg (músculo), 1000 µg/kg (Grasa/Piel), 2000 µg/kg (riñón), 3000 µg/kg (hígado)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=21

		<p>Flubendazol: 200 µg/kg (músculo), 500 µg/kg (hígado)</p>	<p>http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=34</p>
		<p>Levamisol: 10 µg/kg (músculo); 10 µg/kg (Grasa), 10 µg/kg (riñón), 100 µg/kg (hígado)</p>	<p>http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=40</p>
<p>Carne de Pavo</p>	<p>Codex Alimentarius de Medicamentos en Alimentos – Residuos Veterinarios</p>	<p>Neomicina: 500 µg/kg (grasa); 10000 µg/kg (riñón); 500 µg/kg (hígado); 500 µg/kg (músculo)</p>	<p>http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=44</p>

		Sarafloxacin: 20 µg/kg(grasa); 80 µg/kg (riñón); 80 µg/kg (hígado); 10 µg/kg (músculo)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=53
Productos procesados de aves	Reglamento Técnico DGNTICOPANIT (Panamá) 33-2007 (modificó el Reglamento Técnico DGNTICOPANIT (Panamá) 33-480-2000) - Carne de aves, pollo, gallina y gallo procesado listo para cocinar (crudo), entero y en cortes, y sus menudos	<p>Recuento Total Mesófilos Aeróbicos (ufc/g): $\leq 1 \times 10^6$ (Pollo Procesado Crudo, listo para cocinar), $60\% \leq 1 \times 10^5$ y $100\% \leq 1 \times 10^6$ (Pollo precocido); $\leq 5 \times 10^5$ (Pollo totalmente cocido)</p> <p>Salmonella (en 25 g): 23% máx. positivo (Pollo Procesado Crudo, listo para cocinar); 12% máx. positivo (Pollo precocido); Ausencia (Pollo totalmente cocido)</p> <p>E.coli (ufc/g), (NMP/g): $\leq 1 \times 10^3$ (Pollo Procesado Crudo, listo para cocinar); 100% $\leq 1 \times 10^3$ y $40\% \leq 1 \times 10^2$ (Pollo precocido); Ausencia ó < 3 NMP/g (Pollo totalmente cocido)</p> <p>Residuos de Medicamentos Veterinarios o de Plaguicidas (ver carne de aves)</p>	PDF(DGNTI-COPANIT33-2007.pdf)

	Reglamento CE 2073/05 (otros productos procesados de aves no listos para su consumo)	<p>Recuento Total de Bacterias: n=5, c=2, m=5x10⁵, M=5x10⁶ ufc/g</p> <p>Salmonella: n=5, c=0, m=ausencia en 10 g, M=ausencia en 10 g</p> <p>E. coli n=5, c=2, m=500 ufc/g o cm², M=5000 ufc/g o cm²</p> <p>S. aureus: n=5, c=1, m=5x10², M=5x10³ ufc/g</p>	https://www.um.es/casan/documentos/legislacion/ALIMENTARIA/CRITERIO%20MICROBIOLOGICOS/reglamento-2073-2005.pdf
Carnes de Bovinas Cruda	Decreto Ejecutivo No. 275 de 29 de noviembre de 1983 (DECRETO275) y Programa Nacional de Residuos Tóxicos (MINSA)	<p>Antibióticos (ver DE 275 de 1983 para tolerancias)</p> <p>Cloranfenicol (ver DE 275 de 1983 para tolerancias)</p> <p>Metales Pesados (ver DE 275 de 1983 para tolerancias)</p> <p>Organo Clorados (ver DE 275 de 1983 para tolerancias)</p> <p>Organo Fosforados (ver DE 275 de 1983 para tolerancias)</p> <p>PCB'S (ver DE 275 de 1983 para tolerancias)</p> <p>Sulfamidas (ver DE 275 de 1983 para tolerancias)</p>	https://docs.panamia.justia.com/federales/decretos-ejecutivos/275-de-1983-dec-1-1983.pdf

		Hormonas (ver DE 275 de 1983 para tolerancias)	
Programa Nacional de Residuos Tóxicos (MINSA)	de	Albendazol: 100 µg/kg (músculo) ; 5000 µg/kg (riñon); 5000 µg/kg (hígado); 100 µg/kg (grasa)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=2
		Ivermectina: 800 µg/kg (hígado); 30 µg/kg (músculo); 400 µg/kg (grasa); 100 µg/kg (riñon)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=39
USA Code of Federal Regulations Nacional de Residuos Tóxicos (MINSA)	y Programa Tóxicos	E. coli 0157:H7: ausencia	
ICMSF y Programa de Residuos Tóxicos (MINSA)	Nacional	Salmonella: n = 5, c = 0, m = 0	
ICMSF		Recuento Total de Bacterias: n=5, c=3, m=5x10 ⁵ , M=10 ⁷	

	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 0,1 mg/kg	PDF (CXS_193s_2015.pdf)
	Codex Alimentarius de Medicamentos en Alimentos Residuos Veterinarios	Abamectin: 100 µg/kg (grasa); 100 µg/kg (hígado); 50 µg/kg (riñón)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=1
Acetato de trembolona: 10 µg/kg (hígado); 2µg/kg (músculo)		http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=63	
Bencilpenicilina/Bencilpenicilina procaínica: 50 µg/kg (hígado); 50 µg/kg (riñón)		http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-	

	detail/es/?d_id=6
Ceptiofur: 2000 µg/kg (grasa); 2000 µg/kg (hígado); 6000 µg/kg (riñón), 1000 µg/kg (músculo)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=10
Ciflutrín: 200 µg/kg (grasa); 20 µg/kg (hígado); 20 µg/kg (riñón); 20 µg/kg (músculo)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=15
Cihalotrin: 400 µg/kg (grasa); 20 µg/kg (hígado); 20 µg/kg (riñón); 20 µg/kg (músculo)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-

	detail/es/?d_id=16
Cipermetrina y alfa-cipermetrina: 1000 µg/kg (grasa); 50 µg/kg (hígado); 50 µg/kg (riñón)	
Clenbuterol: 0.2 µg/kg (músculo); 0.2 µg/kg (grasa); 0.6 µg/kg (hígado); 0.6 µg/kg (riñón)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=13
Clortetraciclina/Oxitetraciclina/Tetraciclina: 200 µg/kg (músculo); 600 µg/kg (hígado); 1200 µg/kg (riñón)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=12

	Closantel: 1000 µg/kg (músculo); 3000 µg/kg (grasa); 1000 µg/kg (hígado); 3000 µg/kg (riñón)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=14
	Danofloxacina: 200 µg/kg (músculo); 100 µg/kg (grasa); 400 µg/kg (hígado); 400 µg/kg (riñón)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=18
	Deltametrin: 30 µg/kg (músculo); 500 µg/kg (grasa); 50 µg/kg (hígado); 50 µg/kg (riñón)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=19

	Dihidroestreptomicina/Estreptomicina: 600 µg/kg (músculo); 600 µg/kg (grasa); 600 µg/kg (hígado); 1000 µg/kg (riñón)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=24
	Diminazina: 500 µg/kg (músculo); 12000 µg/kg (hígado); 6000 µg/kg (riñón)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=25
	Doramectin: 10 µg/kg (músculo); 150 µg/kg (grasa); 100 µg/kg (hígado); 30 µg/kg (riñón)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=26

	<p>Eprinomectín: 100 µg/kg (músculo); 250 µg/kg (grasa); 2000 µg/kg (hígado); 300 µg/kg (riñón)</p>	<p>http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=28</p>
	<p>Espectinomícina: 500 µg/kg (músculo); 2000 µg/kg (grasa); 2000 µg/kg (hígado); 5000 µg/kg (riñón)</p>	<p>http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=54</p>
	<p>Espiramicina: 200 µg/kg (músculo); 300 µg/kg (grasa); 600 µg/kg (hígado); 300 µg/kg (riñón)</p>	<p>http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=55</p>

	Febantel/Fenbendazol/Oxfendazol: 100 µg/kg (músculo); 100 µg/kg (grasa); 500 µg/kg (hígado); 100 µg/kg (riñón)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=31
	Fluazuron: 200 µg/kg (músculo); 7000 µg/kg (grasa); 500 µg/kg (hígado); 500 µg/kg (riñón)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=33
	Flumequina: 500 µg/kg (músculo); 1000 µg/kg (grasa); 500 µg/kg (hígado); 3000 µg/kg (riñón)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=35

	Gentamicina: 100 µg/kg(músculo); 100 µg/kg (grasa); 2000 µg/kg (hígado); 5000 µg/kg (riñón)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=36
	Imidocarb: 300 µg/kg (músculo); 50 µg/kg (grasa); 1500 µg/kg (hígado); 2000 µg/kg (riñón)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=37
	Isometamidio: 100 µg/kg (músculo); 100 µg/kg (grasa); 500 µg/kg (hígado); 1000 µg/kg (riñón)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=38

	Ivermectina: 400 µg/kg (grasa); 800 µg/kg (hígado); 30 µg/kg (músculo); 100 µg/kg (riñón)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=39
	Levamisol: 10 µg/kg (músculo); 10 µg/kg (grasa); 100 µg/kg (hígado); 10 µg/kg (riñón)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=40
	Moxidectin: 20 µg/kg (músculo); 500 µg/kg (grasa); 100 µg/kg (hígado); 50 µg/kg (riñón)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=43

	Neomicina: 500 µg/kg (músculo); 500 µg/kg (grasa); 500 µg/kg (hígado); 10000 µg/kg (riñón)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=44
	Pirlimicina: 100 µg/kg (músculo); 100 µg/kg (grasa); 1000 µg/kg (hígado); 400 µg/kg (riñón)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=83
	Tiabendazol: 100 µg/kg (músculo); 100 µg/kg (grasa); 100 µg/kg (hígado); 100 µg/kg (riñón)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=60

	<p>Tilmicosin: 100 µg/kg (músculo); 100 µg/kg (grasa); 1000 µg/kg (hígado); 300 µg/kg (riñón)</p>	<p>http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=62</p>
	<p>Triclabendazol: 250 µg/kg (músculo); 100 µg/kg (grasa); 850 µg/kg (hígado); 400 µg/kg (riñón)</p>	<p>http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=65</p>
	<p>Zeranol: 2 µg/kg (músculo); 10 µg/kg (hígado)</p>	<p>http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=66</p>

Carne bovino, separada mecanicamente y carne molida	ICMSF y (REGLAMENTO(CE)1441/2007)	Salmonella: n=5, c=0, m=ausencia, M=ausencia en 25 g	http://coli.usal.es/web/criterios/criterios_micr/pdf/reglamento1441-2007.pdf
	ICMSF y Reglamento CE 1441/2007	Recuento de colonias aerobias: n=5, c=2, m=5x10 ⁵ ufc/g, M=5x10 ⁶ ufc/g	http://coli.usal.es/web/criterios/criterios_micr/pdf/reglamento1441-2007.pdf
	Reglamento CE 1441/2007	E. coli: n=5, c=2, m=50 ufc/g, M=500 ufc/g	http://coli.usal.es/web/criterios/criterios_micr/pdf/reglamento1441-2007.pdf
	(US.CFR)	E. coli O157:H7: ausencia	

	(OIE) y USA Code of Federal Regulations	Material de riesgo especificado (SRM: Specified Risk Materials)	
Carnes de Porcinos Cruda	Decreto Ejecutivo No. 275 de 29 de noviembre de 1983 y Programa Nacional Residuos Tóxicos (MINSA)	Antibióticos (ver DE 275 de 1983 para tolerancias)	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normalidad/manual_de_leyes_decreto_y_articulos_julio_2004.pdf
		Hormonas (ver DE 275 de 1983 para tolerancias)	
	Programa Nacional Residuos Tóxicos (MINSA)	Sulfamidas (ver DE 275 de 1983 para tolerancias)	
		Albendazol (ver Codex Alimentarius para tolerancias)	
	ICMSF, Reglamento CE 2073/05, Rgto. CE 1441/2007 y Programa Nacional Residuos Tóxicos (MINSA)	Ivermectina (antihelmíntico) (ver codex alimentarius para tolerancias)	
		Salmonella: n = 5, c = 0, m = 0	http://coli.usal.es/web/criterios/criterios_micro/criterios_micro/pdf/reglamento1441-2007.pdf
Decreto Ejecutivo No. 275 de 29 de noviembre de 1983	Organo Clorados (ver DE 275 de 1983 para tolerancias)	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normalidad/manual_de_leyes_decreto_y_articulos_julio_2004.pdf	
	Organo Fosforados (ver DE 275 de 1983 para tolerancias) (ver DE 275 de 1983 para tolerancias)		

		Metales Pesados (ver DE 275 de 1983 para tolerancias)	ulos_julio_2004.pdf
ICMSF, Reglamento 2073/05, Rgto. CE 1441/2007	CE	Recuento Total de Bacterias: n=5, c=3, m=5x10 ⁵ , M=10 ⁷	http://coli.usal.es/web/criterios/criterios_micro/criterios_micro/pdf/reglamento1441-2007.pdf
Reglamento CE 2073/05, Rgto. CE 1441/2007		E. coli: n=5, c=2, m=50, M=500 ufc/g	https://www.boe.es/doue/2007/322/L00012-00029.pdf http://coli.usal.es/web/criterios/criterios_micro/criterios_micro/pdf/reglamento1441-2007.pdf
US Code of Federal Regulations		Cisticercos de <i>Taenia solium</i> : ausencia Trichinella spiralis: ausencia	
CODEX STAN 193-1995		Plomo: 0,1 mg/kg	PDF (CXS_193s_2015.pdf)

	Codex Alimentarius de Medicamentos en Alimentos	Residuos Veterinarios	<p>Azaperona: 60 µg/kg (músculo); 60 µg/kg (grasa); 100 µg/kg (hígado); 100 µg/kg (riñón)</p> <p>Bencilpenicilina/Bencilpenicilina procaínica: 50 µg/kg (músculo); 50 µg/kg (hígado); 50 µg/kg (riñón)</p> <p>Carazolol: 5 µg/kg (músculo); 5 µg/kg (grasa/piel); 25 µg/kg (hígado); 25 µg/kg (riñón)</p> <p>Ceptiofur: 1000 µg/kg (músculo); 2000 µg/kg (grasa); 2000 µg/kg (hígado); 6000 µg/kg (riñón)</p> <p>Cihalotrin: 20 µg/kg (músculo); 400 µg/kg (grasa); 20 µg/kg (hígado); 20 µg/kg (riñón)</p> <p>Clortetraciclina/Oxitetraciclina/Tetraciclina: 200 µg/kg (músculo); 600 µg/kg (hígado); 1200 µg/kg (riñón)</p> <p>Danofloxacina: 100 µg/kg (músculo); 100 µg/kg (grasa); 50 µg/kg (hígado); 200 µg/kg (riñón)</p>	<p>PDF (MRL2 2015s. pdf)</p>
--	---	--------------------------	--	--

	Codex Alimentarius de Medicamentos en Alimentos	Residuos Veterinarios	<p>Dihidroestreptomicina/Estreptomicina: 600 µg/kg (músculo); 600 µg/kg (grasa); 600 µg/kg (hígado); 1000 µg/kg (riñón)</p> <p>Doramectin: 5 µg/kg (músculo); 150 µg/kg (grasa); 100 µg/kg (hígado); 30 µg/kg (riñón)</p> <p>Espectinomicina: 500 µg/kg (músculo); 2000 µg/kg (grasa); 2000 µg/kg (hígado); 5000 µg/kg (riñón)</p> <p>Espiramicina: 200 µg/kg (músculo); 300 µg/kg (grasa); 600 µg/kg (hígado); 300 µg/kg (riñón)</p> <p>Febantel/Fenbendazol/Oxfendazol: 100 µg/kg (músculo); 100 µg/kg (grasa); 500 µg/kg (hígado); 100 µg/kg (riñón)</p> <p>Flubendazol: 10 µg/kg (músculo); 10 µg/kg (hígado)</p>	PDF (MRL2 2015s. pdf)
--	---	--------------------------	---	---

	Codex Alimentarius de Medicamentos en Alimentos	Residuos Veterinarios	<p>Flumequina: 500 µg/kg (músculo); 1000 µg/kg (grasa); 500 µg/kg (hígado); 3000 µg/kg (riñón)</p> <p>Foxim: 50 µg/kg (músculo); 400 µg/kg (grasa); 50 µg/kg (hígado); 50 µg/kg (riñón)</p> <p>Gentamicina: 100 µg/kg (músculo); 100 µg/kg (grasa); 2000 µg/kg (hígado); 5000 µg/kg (riñón)</p> <p>Ivermectina: 20 µg/kg (grasa); 15 µg/kg (hígado)</p> <p>Levamisol: 10 µg/kg (músculo); 10 µg/kg (grasa); 100 µg/kg (hígado); 10 µg/kg (riñón)</p> <p>Lincomicina: 200 µg/kg (músculo); 100 µg/kg (grasa); 500 µg/kg (hígado); 1500 µg/kg (riñón)</p>	<p>PDF (MRL2_2015s.pdf)</p>
	Codex Alimentarius de Medicamentos en Alimentos	Residuos Veterinarios	<p>Neomicina: 500 µg/kg (músculo); 500 µg/kg (grasa); 500 µg/kg (hígado); 10000 µg/kg (riñón)</p> <p>Tiabendazol: 100 µg/kg (músculo); 100 µg/kg (grasa); 100 µg/kg (hígado); 100 µg/kg (riñón)</p> <p>Tilmicosin: 100 µg/kg (músculo); 100 µg/kg (grasa); 1500 µg/kg (hígado); 1000 µg/kg (riñón)</p>	<p>PDF (MRL2_2015s.pdf)</p>
	No se permiten colorantes artificiales			

Embutidos cocidos (aves, porcinos, bovinos, etc.)	Reglamento Técnico DGNTICOPANIT (Panamá) 08-241-98	Ác. Ascórbico <0,05% Nitratos <0,05% Nitritos <0,02% Fosfatos <0,5% MSG <0,2% Ác. Sórbico <0,1% Eritorbato de sodio <0,2% Recuento total de bacterias: 100 000/g Máximo Salmonella: ausente en 25g S. aureus: 1/0,01g máximo C. perfringens: 5/0,01g máximo E. coli 0157:H7: 0 Enterobacterias: 10 000/g máximo L. monocytogenes: 0 C. jejuni: 0	http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-8-241.pdf
Embutidos crudos (aves, porcinos, bovinos, etc.)	Reglamento Técnico DGNTICOPANIT (Panamá) 08-241-98	No se permiten colorantes artificiales Ác. Ascórbico <0,05% Nitratos <0,05% Nitritos <0,02% Fosfatos <0,5% MSG <0,2% Ác. Sórbico <0,1% Eritorbato de sodio <0,2% Recuento total de bacterias: 200 000/g	http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-8-241.pdf

		Máximo Salmonella: ausente en 10 g S. aureus: 1/0,01g máximo C. perfringens: 1/0,001g máximo E. coli O157:H7: 0 Enterobacterias: 50 000/g máximo L. monocytogenes: 0 C. jejuni: 0	
Salchichas (aves, porcinos, bovinos, etc.)	Reglamento Técnico DGNTICOPANIT (Panamá) 34-305-00, Aditivos: ver Reglamento Técnico DGNTICOPANIT (Panamá) de Embutidos 08-241-98	No se permiten colorantes artificiales Humedad: máximo 65% (enlatados), máximo 60% (no enlatados) Proteínas: mínimo 12% Grasas: máximo 35% Carbohidratos: máximo 5% Cenizas: máximo 3,8% Fosfatos: máximo 0,5% Recuento total de bacterias: <100 000/g Salmonella: ausente en 25g S. aureus: <1/0,01g C. perfringens: <1/0,01g E. coli O157:H7: 0 Enterobacterias: <10 000/g L. monocytogenes: 0 C. jejuni: 0	http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-8-241.pdf

Carne Luncheon	CODEX STAN 89-2015	Nitrito, sales de potasio y/o de sodio 125 mg/kg en total de nitrito, expresados en nitrito sódico	PDF (CXS_089s_2015.pdf)
		Acido ascórbico o isoascórbico y sus sales de sodio: 500 mg/kg (expresados en ácido ascórbico)	
		Glucono-delta-lactona 3 000 mg/kg	
		Fosfatos (los presentes naturalmente más los añadidos: 8 000 mg/kg (expresados en P2O5)	
		(Mono-, di- y poli-) fosfatos de sodio y de potasio añadidos: 3 000 mg/kg (expresados en P2O5) solos o mezclados	
		Eritrosina (CI 45430) para compensar pérdida de color (sólo para el producto con aglutinante): 15 mg/kg	
		Plomo (Pb) 0,5 mg/kg	
		Estaño (Sn): para productos en envases de hojalata 200 mg/kg Estaño (Sn): para productos en otros envases 50 mg/kg	

Carne Corned Beef	CODEX STAN 88-198	Proteína: 21% <i>m/m</i> mínimo	PDF(CXS_088s_2015.pdf)
		Nitrito, sales de potasio y/o de sodio: 50 mg/kg en total de nitrito, expresado en nitrito sódico	
		Acido ascórbico o isoascórbido y sus sales de sodio: 300 mg/kg (expresados en ácido ascórbico)	
		Plomo (Pb) 1 mg/kg	
		Estaño (Sn) para productos en envases de hojalata: 200 mg/kg Estaño (Sn) para productos en otros envases: 50 mg/kg	
Carne Picada Curada Cocida	CODEX STAN 193-1995	5 Estaño (Sn) para productos en envases de hojalata: 200 mg/kg Estaño (Sn) para productos en otros envases: 50 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
Carnes deshidratadas y productos de origen animal deshidratados	ICMSF	Staph. aureus: n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ⁴	
		C. perfringens: n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ⁴	
		Salmonella: n=10, c=0, m=0	

(sangre, plasma o gelatina deshidratados, charqui, jerky)	USA Code of Federal Regulations	L. monocytogenes: ausencia	
Despojos crudos congelados	ICMSF	Recuento Total de Bacterias: n=5, c=3, m=5x10 ⁵ , M=10 ⁷ Salmonella: n = 5, c = 0, m = 0	
	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 0,5 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/live_stockgov/documents/CXS_193s.pdf
Colágeno	Reglamento CE No. 1441/2007	Salmonella: n=5, c=0, m=Ausencia en 25 g, M=Ausencia en 25 g	http://coli.usal.es/web/criterios/criterios_micro/criterios_micro/pdf/reglamento1441-2007.pdf

<p>Gelatinas comestibles</p>	<p>Decisión 1999/724/CE, Reglamento 2073/05, Rgto. CE 1441/2007</p> <p>Comisión CE</p>	<p>Salmonella: n=5, c=0, m=Ausencia en 25 g, M=Ausencia en 25 g Aerobios mesófilos: 10³ ufc/g Coliformes (30°C): 0/g Coliformes (44,5°C): 0/10g S. aureus: ausencia en 1 g Clostridium perfringens: 0 ufc/g Anaerobios sulfito reductores (sin producción de gas): 10 ufc/g Enterobacterias: Ausencia en 1g Arsénico: 1 ppm Plomo: 5 ppm Cadmio: 0,5 ppm Mercurio: 0,15 ppm Cromo: 10 ppm Cobre: 30 ppm Zinc: 50 ppm Humedad (105 °C) 15 % Cenizas (550 °C) 2 % Sulfitos SO₂(Reith Williems) 50 ppm Peróxidos (H₂O₂) [Farmacopea Europea 1986 (V₂O₂)] 10 ppm</p>	<p>http://www.higieneambiental.com/sites/default/files/images/pdf/reglamento-ce-2073-2005-criterios-microbiologicos.pdf http://www.higieneambiental.com/sites/default/files/images/pdf/reglamento-ce-1441-2007-criterios-microbiologicos.pdf http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TX/T/PDF/?uri=CELEX:31999D0724&from=ES</p>
<p>Jamones (cerdos u otras especies)</p>	<p>Reg*pppppppppasddgfpoiuytrewadp´+p plamento Técnico DGNTICOPANIT (Panamá) DGNTICOPANIT 62-2001</p>	<p>Ác. Ascórbico: 0,05% Nitrate de potasio y/o sodio (crudocurado):</p>	<p>http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-62.pdf</p>

		0,05% Nitrito de potasio y/o sodio: 0,02%	
		Fosfatos:0,5%	
		Glutamato monosódico: 0,2%	
		Ác. Sórbico: 0,1%	
		Eritorbato: 0,2%	
		Humedad: <77%	
		Proteínas: >14%	
		Grasas <15%	
		Cenizas <3,8%	
		Recuento total de bacterias: < 1000/g (crudo-curado), <100000/g (procesado/prensado)	
		Salmonella: ausente/10g	
		S. aureus: 1/0,01g máximo	
		Clostridium perfringens: 0	
		E. coli 0157:H7: 0	
		Enterobacterias: < 50 000 (crudo-curado), < 10 000 (procesado/prensado)	
		L. monocytogenes: 0	
		C. jejuni: 0	
Jamón cocido	Curado (Codex-STAN-96-1981)	Proteínas de carne en el producto sin grasa: = 16,5% mínimo	PDF (CXS_096s_2015).pdf

	Nitrito, sales de potasio y/o de sodio 125 mg/kg en total de nitrito, expresados en nitrito sódico	
	Acido ascórbico o isoascórbido y sus sales de sodio: 500 mg/kg (expresados en ácido ascórbico)	
	Fosfatos (los presentes naturalmente más los añadidos): 8 000 mg/kg (expresados en P2O5)	
	(Mono-, di- y poli-) fosfatos de sodio y potasio añadidos: 3 000 mg/kg (expresados em P2O5) solos o mezclados	
	Alginatos de potasio y/o de sodio: 10 mg/kg	
	Plomo (Pb): 0,5 mg/kg	
	(CODEX-STAN-193-1995)	Estaño (Sn) para productos en envases de hojalata: 200 mg/kg Estaño (Sn) para productos en otros envases: 50 mg/kg

Espaldilla de Cerdo curada cocida	CODEX STAN 193-1995	Estaño (Sn) para productos en envases de hojalata: 200 mg/kg Estaño (Sn) para productos en otros envases: 50 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/live_stockgov/documents/CXS_193s.pdf
Carne de Caballo	Codex Alimentarius - Residuos de Medicamentos Veterinarios en alimentos	Clenbuterol: 200 µg/kg (grasa); 600 µg/kg (riñón); 600 µg/kg (hígado); 200 µg/kg (músculo) Febantel/Fenbendazol/Oxfendazol: 100 µg/kg (grasa); 100 µg/kg (riñón); 500 µg/kg (hígado); 100 µg/kg (músculo)	PDF (MRL2_2015s.pdf)
Carne de Conejo	Codex Alimentarius - Residuos de Medicamentos Veterinarios en alimentos	Diclazuril: 1000 µg/kg (grasa); 500 µg/kg (músculo); 3000 µg/kg (hígado); 2000 µg/kg (riñón)	PDF (MRL2_2015s.pdf)
Carne de ciervo / venado	Codex Alimentarius - Residuos de Medicamentos Veterinarios en alimentos	Moxidectin: 500 µg/kg (grasa); 20 µg/kg (músculo); 100 µg/kg (hígado); 50 µg/kg (riñón)	PDF (MRL2_2015s.pdf)

Carne de oveja	Codex Alimentarius - Residuos de Medicamentos Veterinarios en alimentos	<p>Cihalotrin: 400 µg/kg (grasa); 50 µg/kg (hígado); 20 µg/kg (músculo); 20 µg/kg (riñón)</p> <p>Cipermetrina y alfa-cipermetrina: 1000 µg/kg (grasa); 50 µg/kg (hígado); 50 µg/kg (músculo); 50 µg/kg (riñón)</p> <p>Clortetraciclina/Oxitetraciclina/Tetraciclina: 600 µg/kg (hígado); 200 µg/kg (músculo); 1200 µg/kg (riñón)</p> <p>Closantel: 2000 µg/kg (grasa); 1500 µg/kg (hígado); 1500 µg/kg (músculo); 5000 µg/kg (riñón)</p>	<p>PDF (MRL2 2015s. pdf)</p>
----------------	---	--	--

<p>Carne de oveja</p>	<p>Codex Alimentarius - Residuos de Medicamentos Veterinarios en alimentos</p>	<p>Deltametrin: 500 µg/kg (grasa); 50 µg/kg (hígado); 30 µg/kg (músculo); 50 µg/kg (riñón) Diciclanil: 200 µg/kg (grasa); 125 µg/kg (hígado); 150 µg/kg (músculo); 125 µg/kg (riñón) Diclazuril: 1000 µg/kg (grasa); 3000 µg/kg (hígado); 500 µg/kg (músculo); 2000 µg/kg (riñón) Dihidroestreptomicina/Estreptomicina: 600 µg/kg (grasa); 600 µg/kg (hígado); 600 µg/kg (músculo); 1000 µg/kg (riñón) Espectinomicina: 2000 µg/kg (grasa); 2000 µg/kg (hígado); 500 µg/kg (músculo); 5000 µg/kg (riñón) Febantel/Fenbendazol/Oxfendazol: 100 µg/kg (grasa); 500 µg/kg (hígado); 100 µg/kg (músculo); 100 µg/kg (riñón) Flumequina: 1000 µg/kg (grasa); 500 µg/kg (hígado); 500 µg/kg (músculo); 3000 µg/kg (riñón) Foxim: 400 µg/kg (grasa); 50 µg/kg</p>	<p>PDF (MRL2_2015s.pdf)</p>
------------------------------	--	---	-----------------------------

		(hígado); 50 µg/kg (músculo); 50 µg/kg (riñón)	

Carne de oveja	Codex Alimentarius Residuos de Medicamentos Veterinarios en alimentos	-	Levamisol: 10 µg/kg (grasa); 100 µg/kg (hígado); 10 µg/kg (músculo); 10 µg/kg (riñón)	PDF (MRL2_2015s.pdf)
			Moxidectin: 500 µg/kg (grasa); 100 µg/kg (hígado); 50 µg/kg (músculo); 50 µg/kg (riñón)	
			Neomicina: 500 µg/kg (grasa); 500 µg/kg (hígado); 500 µg/kg (músculo); 10000 µg/kg (riñón)	
			Tiabendazol: 100 µg/kg (grasa); 100 µg/kg (hígado); 100 µg/kg (músculo); 100 µg/kg (riñón)	
			Tilmicosin: 100 µg/kg (grasa); 1000 µg/kg (hígado); 100 µg/kg (músculo); 300 µg/kg (riñón)	
			Triclabendazol: 100 µg/kg (grasa); 100 µg/kg (hígado); 100 µg/kg (músculo); 100 µg/kg (riñón)	

Párametros de Análisis para Productos Pesqueros					
Matriz		Referencia		Parámetros de Análisis	Documento
Pescado refrigerado y congelado	fresco y	Norma (Panamá)	Técnica (Fresco)	DGNTICOPANIT	NBVT: 25 mg/100 g
				351-98	S. aureus: libre
				-	C. botulinum: libre

		P. morgagni: libre	24291_2001.pdf
		Ciguatoxina: libre	df
		Toxina de S. aureus: libre	
Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 351-98 –	Pescado Fresco y ICMSF	Salmonella: n=5, c=0, m=0 (la Norma Técnica DGNTI-COPANIT (Panamá) lo expresa como Salmonella: libre)	http://gacetas.procuraduria-admon.gob.pa/24291_2001.pdf
Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 351-98 –	Pescado Fresco y ICMSF	E. coli: n=5, c=3, m=11, M=500 (la Norma Técnica DGNTI-COPANIT (Panamá) lo expresa como E. coli: libre)	http://gacetas.procuraduria-admon.gob.pa/24291_2001.pdf
Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 351-98 –	Pescado Fresco y ICMSF	V. parahaemolyticus: n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³ (la Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) lo expresa como V. parahaemolyticus: libre)	http://gacetas.procuraduria-admon.gob.pa/24291_2001.pdf
Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 351-98 –	Pescado Fresco; CODEX STAN 165-1989; CODEX STAN 190-1995	Histamina (Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae y Coryphaenidae): 20 mg/100 g muestra (la Norma Técnica DGNTI-COPANIT (Panamá) Panameña establece que debe estar libre de histamina).	PDF (CXS_165s.pdf) PDF (CXS_190s.pdf)

	Codex Alimentarius Residuos de Medicamentos Veterinarios en Alimentos		Oxitetraciclina: 200 µg/kg (músculo de pescado) Deltametrin: 30 µg/kg (músculo de salmón) Flumequina: 500 µg/kg (músculo de trucha)	PDF (MRL2 2015s.pdf)
	CODEX STAN 190-1995	165-1989;	Parásitos: no más de 2 por kg de muestra	PDF (CXS 165s.pdf) PDF (CXS 190s.pdf)
	CODEX STAN 193-1995		Metilmercurio Peces no depredadores: 0,5 mg/kg Metilmercurio Peces depredadores (tiburón, pez espada, atún, lucio, etc.): 1 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
	ICMSF		Recuento Total de Bacterias: n=5, c=3, m=5x10 ⁵ , M=10 ⁷	
	USDA (Bad Bug Book)		Anisakis (no establece límite) Aeromonas hydrophila (no establece límite)	
Productos pesqueros en conserva	Norma Técnica (Panamá)	DGNTICOPANIT 492-2001;	Histamina (jurel, caballa, arenque, sardinas, túnidos): 50 ppm	http://gacetas.procuraduria-admon.gob.pa/24291_2001.pdf
	Norma Técnica (Panamá)	DGNTICOPANIT 493-2001;	Arsénico: 0,1 mg/kg	
			Cobre: 10 mg/kg	

	Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 494-2001	Estaño: 100 mg/kg Plomo: 2 mg/kg Mercurio: 1 mg/kg Esterilidad Comercial: negativa (Cl. botulinum y Cl. perfringens)	
Pescado deshidratado, seco-salado, ahumado	Norma Técnica DGNTI COPANIT (Panamá) 478-2000	Humedad: 20-40% Sal en fase acuosa: 20%	http://gacetas.procuraduria-admon.gob.pa/24115_2000.pdf
Anchoas conserva en	O. BOE 15/08/91 2/8/1991	Aerobios mesófilos (preincub a 17°C, 10d): 10 ⁵ ufc/g	https://www.boe.es/boe/dias/1991/08/15/pdfs/A27153-27155.pdf
		Enterobacterias (preincub a 17°C, 10d): Ausencia en 1g	
		S. aureus (preincub a 17°C, 10d): Ausencia en 1g	
Anaerobios (preincub a 17°C, 10d): 10 ⁴ ufc/g Toxina de C. botulinum: Ausencia			
	Reglamento CE 2073/05	Listeria monocytogenes n=5 c=0 100 ufc/ g	https://www.boe.es/doue/2005/338/L00001-00026.pdf
	CODEX STAN 236-2003	Cloruro de sodio, % en peso, máximo (referido al p.s.) 15	PDF(CXS_236s.pdf)

			Ceniza insoluble en ácido, % en peso, máximo (referido al p.s.) 1,5	
			Histamina: 10 mg/100g	
Crustáceos crudos refrigerados o congelados	Codex CAC/LMR 02-2015	Alimentarius	Oxitetraciclina (agentes antimicrobianos) (Langostino gigante <i>Penaeus monodon</i>)	PDF (MRL2_2015s.pdf)
	ICMSF		Recuento Total de Bacterias: n=5, c=3, m=10 ⁶ , M=10 ⁷	
			E. coli: n=5, c=3, m=11, M=500	
			Salmonella: n=5, c=0, m=0	
			V. parahaemolyticus: n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³	
	CODEX STAN 92-1981 y CODEX STAN 95-1981 (camarones rápidamente congelados o cocidos y langosta congelada cruda o cocida)		Fosfatos: 10 mg/kg, expresado como P205, solos o en combinación (con inclusión de fosfatos naturales)	PDF (CXS_092s.pdf)
			Sulfitos: 100 mg/kg de sulfito en la parte comestible del producto crudo o en la parte comestible del producto cocido, expresado como SO ₂ solos o en combinación	PDF(CXS_095s.pdf)
OIE		Síndrome de Taura: negativo		
		Mionecrosis infecciosa: negativo		
		Mancha blanca: negativo		
		Cabeza amarilla: negativo		

	Codex Alimentarius de Medicamentos en Alimentos	Residuos Veterinarios		PDF (MRL2 2015s. pdf)
Crustáceos cocidos			Oxitetraciclina: 200 µg/kg (langostino gigante)	
	Norma Técnica (Panamá) - Langosta procesada	DGNTICOPANIT 477-2000	NBVT: 25 mg/100g Salmonella spp.: no señala límite S. aureus: no señala límite E. coli: no señala límite L. monocytogenes: no señala límite PCB: no señala límite Metales pesados: no señala límite Micotoxinas: no señala límite Colorantes: no señala límite Lubricantes y combustibles: no señala límite Medicamentos veterinarios: no señala límite	http://gacetas.procuraduria-admon.gob.pa/24115_2000.pdf
	Norma Técnica (Panamá) - Camarones procesados	DGNTICOPANIT 365-99	NBVT: 25 mg/100g Salmonella spp.: no señala límite S. aureus: no señala límite E. coli: no señala límite PCB: no señala límite Metales pesados: no señala límite Micotoxinas: no señala límite Colorantes: no señala límite Lubricantes y combustibles: no señala	http://www.asamblea.gob.pa/APPS/LEGISPAN/PDF_NORMAS/2000/2000_202_1185.pdf

			Límite	
			Medicamentos veterinarios: no señala límite	
	ICMSF		Recuento Total de Bacterias: n=5, c=2, m=5x10 ⁵ , M=10 ⁷	
			E. coli: n=5, c=2, m=11, M=500	
			S. aureus: n=5, c=0, m=10 ³	
			Salmonella: n=10, c=0, m=0	
			V. parahaemolyticus: n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ³	
	Reglamento CE 2073/05		Salmonella: n=5, c=0, m=Ausencia en 25g, M=Ausencia en 25g	https://www.boe.es/doue/2005/338/L00001-00026.pdf
			Listeria monocytogenes n=5 c=0 100 ufc/ g	
	CODEX STAN 92-1981 y CODEX STAN 95-1981 (camarones rápidamente congelados o cocidos y langosta congelada cruda o cocida)		Fosfatos: 10 mg/kg, expresado como P205, solos o en combinación (con inclusión de fosfatos naturales)	PDF (CXS 95s.pdf)
			Sulfitos: 100 mg/kg de sulfito en la parte comestible del producto crudo o en la parte comestible del producto cocido, expresado como S02 solos o en combinación	PDF(CXS 92s .pdf)
	CODEX STAN 92-1981 - camarones congelados rápidamente (crudos o cocidos)		Ponceau 4R 30 mg/kg, solamente en camarones congelados rápidamente sometidos a tratamiento térmico	PDF(CXS 92s .pdf)

Moluscos crudos, refrigerados o congelados	Reglamento CE 2073/05	Salmonella: n=5, c=0, m=Ausencia en 25g, M=Ausencia en 25g	https://www.boe.es/doue/2005/338/L00001-00026.pdf
	Codex Stan 191-1995	Listeria monocytogenes n=5 c=0 100 ufc/ g	PDF (CXS_191.pdf)
	USDA (Bad Bug Book)	No se permiten aditivos em calamares congelados	
Moluscos bivalvos frescos y congelados	ICMSF	Norwalk virus (no establece límite) Hepatitis A (no establece límite)	
		Recuento Total de Bacterias: n=5, c=0, m=5x10 ⁵	
		E. coli: n=5, c=0, m=16	
		Salmonella: n=20, c=0, m=0	
		V. parahaemolyticus: n=10, c=1, m=10 ² ,M=10 ³	
Programa Nacional de Monitoreo de Saxitoxina de MINSAs	Saxitoxina < 400 unidades Ratón		
Reglamento (CE) no 853/2004; Reglamento CE 2073/05 modificado por Rgto. CE 1441/2007	Salmonella: n=5, c=0, m=Ausencia en 25g, M=Ausencia en 25g	https://www.granada.org/inet/wordenanz.nsf/31be323648da68b6c1256e2800645847/e0ee960838fb5ba6c12572a500460571/\$FILE/r	

		eglamento853_2004.pdf
	E. coli: n=1(muestra conjunta de mínimo 10 animales), c=0, m=230 NMP/100g de carne y líquido intervalvar, M=230 NMP/100 g de carne y líquido intervalvar	https://www.boe.es/doue/2005/338/L00001-00026.pdf
	Coliformes fecales: 3×10^2 ufc/g	
	<p>Biotoxinas marinas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Toxina paralizante (PSP): 80 ug eq saxitoxina/100g - Grupo de síndrome diarreico (DSP): 160 ug eq ác. ocadaico /kg - Yesotoxinas (YTX): 1 mg eq yesotoxina/kg -Azaspirácidos (AZA): 160 mg eq azaspirácido/kg - Toxina amnésica (ASP): 20 mg ác. domoico/kg 	https://www.boe.es/doue/2007/322/L00012-00029.pdf
CODEX STAN 193-1995	Cadmio: 2 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/live_stockgov/docu

			ments/CXS_193s.pdf
Moluscos cocidos	Reglamento CE 2073/05	Salmonella: n=5, c=0, m=Ausencia en 25g, M=Ausencia en 25g Listeria monocytogenes n=5 c=0 100 ufc/ g	https://www.boe.es/doue/2005/338/L00001-00026.pdf
Moluscos Cefalópodos (pulpos, calamares, sepias y nautilus)	CODEX STAN 193-1995	Cadmio: 2 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
Equinodermos (ej. Erizos), Tunicados (ej. Piure chileno, patatas o batatas de mar) y Gasterópodos (ej. Caracol) vivos	Reglamento modificado por CE 1441/2007	2073/05 CE Rgto. CE	Salmonella: n=5, c=0, m=Ausencia en 25g, M=Ausencia en 25g E. coli: n=1(muestra conjunta de mínimo 10 animales), c=0, m=230 NMP/100g de carne y líquido intervalvar, M=230 NMP/100 g de carne y líquido intervalvar https://www.boe.es/doue/2005/338/L00001-00026.pdf https://www.boe.es/doue/2007/322/L00012-00029.pdf

	<p>Biotoxinas marinas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Toxina paralizante (PSP): 80 ug eq saxitoxina/100g - Grupo de síndrome diarreico (DSP): 160 ug eq ác. Ocadaico /kg - Yesotoxinas (YTX): 1 mg eq yesotoxina/kg - Azaspirácidos (AZA): 160 mg eq azaspirácido/kg - Toxina amnésica (ASP): 20 mg ác. Domoico/kg"
--	--

Párametros de Análisis para Aceites y grasas			
Matriz	Referencia	Parámetros de Análisis	Documento
Grasas animales (Sebo y manteca de cerdo)	Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT (Panamá) 46-2000	Densidad relativa a 40°/20°: 0.83 a 0.904 (sebo), 0.896 a 0.904 (manteca de cerdo)	http://www.mic.gov.pa/images/pdf/R.T-46.pdf
		Índice de Refracción: 40°C a 29°C (sebo), 32°C a 45°C (manteca de cerdo)	
		Punto de fusión (Wiley): 1.448 a 1.460 (sebo), 1.4488 a 1.4608 (manteca de cerdo)	
		Índice de Saponificación (mgKOH/g): 190 a 202 (sebo), 192 a 210 (manteca de cerdo)	
		Índice de Yodo (wijs): 32 a 50 (sebo)	

	%de lípidos: 99% mín (sebo y manteca de cerdo)	
	Humedad: 0,3% máx (sebo y manteca de cerdo)	
	Materia Insaponificable: 0.3% máx (sebo), 10g/kg (manteca de cerdo)	
	Índice de peróxido (meq oxígeno peróxido/kg): 6.0 máx (sebo y manteca de cerdo)	
	% acidez (m/m ácido oléico): 0.5% (sebo no refinado), 0.3% (sebo refinado), 0.5% (manteca de 1era), 0.05% (manteca extra y refinada)	
	Impurezas: 0.1% (sebo no refinado), 0.5% (sebo refinado)	
	Rancidez: negativa (manteca de cerdo)	
Norma Técnica DGNTI COPANIT (Panamá) 96-2002	Rancidez: exento	http://www.asamblea.gob.pa/APPS/LEGISPAN/PDF_NORMAS/2000/2002/2002_521_2340.pdf
	Materias extrañas y/o impurezas: exentas	
	Sustancias grasas: mínimo 99%	
CODEX STAN 211-1999	Colorantes (excepto en aceites vegetales): ver Norma	PDF(CXS_211e_2015.pdf)
	Antioxidantes y sinérgicos: ver Norma	

		Plomo (Pb): 0,1 mg/kg	
		Arsénico (As): 0,1 mg/kg	
	Codex Alimentarius – Residuos de Plaguicidas en los Alimentos	Metidation 0.02 mg/kg	PDF (al78_24s.pdf) (PAG. 55)
	Reg CE 2073/2005	L. monocytogenes n=5 c=0 m=100 ufc/g	https://www.boe.es/doue/2005/338/L00001-00026.pdf
RD 1011/81 BOE 1/06/81	Salmonella y Arizona (1): 1ufc/50g	https://www.boe.es/buscar/pdf/1981/BOE-A-1981-12421-consolidado.pdf	
	Hongos y levaduras lipolíticas (2): 10 ² ufc/g		
Grasas de aves	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 0,1 mg/kg	PDF (CXS_193s_2015.pdf)
Aceites Vegetales	Reglamento Técnico DGNTICOPANIT (Panamá) DNGTICOPANIT 64-2002	Índice de peróxido: 10 meq/L máx	http://www.mic.gov.pa/images/pdf/R.T-64.pdf
	Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 95-2002	Exento de impurezas y productos extraños, sedimentos y detritus	http://www.asamblea.gob.pa/APPS/LEGISPAN/PDF/NORMAS/2000/200

		2/2002_521_2_356.pdf
CODEX STAN 210-1999	<p>Indice de peróxido: hasta 10 miliequivalente de oxígeno activo/kg de aceite (aceites refinados); hasta 15 miliequivalente de oxígeno activo/kg de aceite (aceites prensados en frío y vírgenes)</p> <p>Colorantes: ver Norma</p> <p>Aromas: ver Norma</p> <p>Antioxidantes y sinérgicos: ver Norma</p> <p>Antiespumantes: ver Norma</p> <p>Plomo (Pb): 0,1 mg/kg</p> <p>Arsénico (As): 0,1 mg/kg</p> <p>Composición de ácidos grasos: ver Norma</p> <p>Hierro (Fe): 1,5 mg/kg (aceites refinados); 5,0 mg/kg (aceites vírgenes)</p> <p>Cobre (Cu): 0,1 mg/kg (aceites refinados); 0,4 mg/kg (aceites vírgenes)</p> <p>Índice de ácido: 0,6 mg de KOH/g de aceite (Aceites refinados); 4,0 mg de KOH/g de aceite (Aceites prensados en frío y vírgenes); 10,0 mg de KOH/g de aceite (Aceites de palma vírgenes).</p>	PDF (CXS_210s_2_015.pdf)

	Reg CE 2073/2005	L. monocytogenes n=5 c=0 m=100 ufc/g	https://www.boe.es/doue/2005/338/L00001-00026.pdf
	Reg. CE 856/2005	Zearalenona 200 ug/kg	http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TX/T/PDF/?uri=CELEX:32005R0856&from=ES
	Codex Alimentarius - Residuos de plaguicidas en los alimentos	Cipermetrin 0.5 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=118
Aceite de colza	Codex Alimentarius - Residuos de plaguicidas en los alimentos	Cletodim: 0,5 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=187

Aceite de Girasol	Norma Técnica (Panamá) 406-98	DGNTICOPANIT	Densidad relativa a 20°/agua a 20°: 0.923 a 0.918	
			Acidez: máximo 0,2% expresada en ác. Oleico	
			Indice de Yodo: 143 a 110	
			Materia Insaponificable: 15g/kg máx	
			Indice de ácido o de insaponificación: 194 a 188 mgKOH/g	
			Indice de refracción (40°C): 1469 a 1467	
			Indice de peróxido (meq oxígeno peróxido/kg): 10 máx	
			Humedad: 0,2% máximo	
			Reacción Halphen: negativo	
			Reacción de Villavechia: negativo	
		Identificación aceite de pescado: negativo		
Aceite de Maíz	Codex Alimentarius - Residuos de plaguicidas en los alimentos	Reg CE 856/2005	Permetrin: 1 mg/kg	
			Procimidona: 0.5mg/kg	
			Zearalenona (toxina de Fusarium): 200 ug/kg de aceite de maíz	http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TX/T/PDF/?uri=CELEX:32005R0856&from=ES

Aceite de Maní	Codex Alimentarius - Residuos de plaguicidas en los alimentos	Aldicarb: 0.01 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=117
		Propargita: 0.3 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=113
Aceite de maíz en grano	Codex Alimentarius - Residuos de plaguicidas en los alimentos	Metomilo: 0.02 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=94
		Propargita: 0.5 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr

			es/pesticide-detail/es/?p_id=113
Aceite de Oliva	CODEX STAN 33-1981 (actualización del 2017)	Indice de peróxidos: ≤ 20 meq oxígeno activo/kg aceite (Aceites de oliva vírgenes), ≤ 5 meq oxígeno activo/kg aceite (Aceite de oliva refinado), ≤ 15 meq oxígeno activo/kg aceite (Aceite de oliva), ≤ 5 meq oxígeno activo/kg aceite (Aceite de orujo de oliva refinado), ≤ 15 meq oxígeno activo/kg aceite (Aceite de orujo de oliva)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%2F53A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCODEX%252BTAN%252FB33-1981%252FCXS_033s.pdf
		Plomo (Pb): 0,1 mg/kg máximo (virgen, refinado o de orujo de aceituna)	
		Arsénico (As): 0,1 mg/kg máximo	
		Disolventes halogenados (cada uno): 0,1 mg/kg máximo	
		Disolventes halogenados totales: 0,2 mg/kg máximo	
Codex Alimentarius - Residuos de plaguicidas en los alimentos	Carbarilo 25 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-	

	detail/es/?p_id=8
Fention 1 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=39
Kresoxim-metilo 0.7 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=199
Metidation 2 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=51

Aceite de Palma	Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 412-98	Densidad relativa a 50°/agua a 20°: 0.891 a 0.899	
		Indice de Refracción nD 50°C: 1.449 1.455	
		Indice de Saponificación (mgKOH/g): 190 a 209	
		Indice de Yodo (wijs): 50 a 60	
		Materia Insaponificable: 12g/kg máx	
		Indice de ácido: 10mgKOH/g máximo (aceite virgen; 0,6mgKOH/g máximo (aceite no virgen, 0,2% como ácido palmítico)	
		Indice de peróxido (meq oxígeno peróxido/kg): 10 máx	
		Humedad: 0,2% máximo	
		Contenido de jabón: negativo	
		Reacción Halphen: negativo	
		Identificación aceite de pescado: negativo	
		Aditivos (colorantes, antioxidantes, estabilizantes, saborizantes y aromatizantes): según Codex Alimentarius	
Aceite de semilla de algodón	Codex Alimentarius - Residuos de plaguicidas en los alimentos	Aldicarb : 0.01 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimenta

	rius/codex-texts/dbs/pesticides/pesticide-detail/es/?p_id=117
Cihalotrin: 0.02 mg/kg	
Cletodim: 0.5 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pesticides/pesticide-detail/es/?p_id=187
Dicofol: 0.5 mg/kg	
Fenvalerato: 0.1 mg/kg	
Metomilo: 0.04 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pesticides/pesticide-detail/es/?p_id=94
Permetrin: 0.1 mg/kg	
Piriproxifen: 0.01 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pesticides/pesticide-detail/es/?p_id=94

		rius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=200
Aceite de Soya o Soja	Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 271-97	Profenofos: 0.05 mg/kg
		http://www.fao.org/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=113
		Propargita: 0.2 mg/kg
		Humedad: 0,1% máximo
		Punto de inflamabilidad: 150°C mínimo
		Materia insaponificable: 1,5% máximo
		Densidad relativa (20°C/ agua a 20°C): 0.919 a 0.925
		Índice de saponificación (en mg de KOH/ g de aceite): 189 a195
Índice de refracción: 1.4720 a 1.4760 (a 25°C); 1.466 a 1.470 (a 40°C)		
Título (consistencia de ácido graso): 20°C a 25°C		
Índice de yodo (wijs): 120 a 143		

	Acidez (expresada en porcentaje en masa de ácido oléico): 0.2% máximo	
	Índice de peróxido (en meq de oxígeno peróxido /kg): 1 máximo	
	Determinación del color (escala lovibond con celda de 5 1/4): 2.5 máx (rojo), 25 máx (amarillo)	
	Identificación de aceite de pescado: negativo	
	Pruebas de acidez (oxidativa): negativo	
	Aditivos (colorantes, antioxidantes, estabilizantes, saborizantes y aromatizantes): según Codex Alimentarius	
Codex Alimentarius - Residuos de plaguicidas en los alimentos	Cletodim 0.5 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=187
	Clordano 0.02 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr

			es/pesticide-detail/es/?p_id=12
		Heptacloro 0.02 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=43
		Metomilo 0.2 mg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestr/es/pesticide-detail/es/?p_id=94
Grasas alimenticias compuestas (mezcla de aceites o grasas vegetal y animal)	Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 97-79R	Lípidos: 99% mínimo	
		Acidez: 0,125% máx (expresado como ácido oléico)	
		Humedad 0.5% máximo (grasas comestibles compuestas); 1,0% máximo (grasas usadas en confitería=	
		Punto de fusión (Wiley): 50°C máx	
		Indice de Peróxido: 6.0 meq de oxígeno peróxido por kg máximo	

		Níquel: 4 ppm máx Recuento de gérmenes comunes: 100 000 máximo / gramo Aditivos (antioxidantes, emulsificadores y espesantes, estabilizantes, saborizantes y aromatizantes): según Codex Alimentarius	
Grasas para untar y productos similares)	Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 266-97R (margarina)	Lípidos: 80% mínimo Humedad 16% máximo Punto de fusión: 40°C máx (margarina de mesa); 42°C (margarina industrial) Cloruro de sodio: 3% máximo Níquel: 3 mg/kg máx Hierro: 1,5 mg/kg máx Cobre: 0,1 mg/kg máx Plomo: 0,1 mg/kg máx Arsénico: 0,1 mg/kg máx Peróxido: 6 meq de oxígeno peróxido / kg máximo Rancidez: negativo Recuento de Gérmenes comunes: 100/g máx (preparados con agua); 50 000 /g máx (preparados con coágulo lácteo) Coliformes totales: 10 / g máx Hongos y levaduras: 20 /g máx Proteolíticos: 50 /g máx	

	Almidón: 1% máx	
	Cloruro de sodio: 3% máx	
	Aditivos (colorantes, saborizante y espesantes, conservadores, antioxidantes, acidificantes, estabilizantes): según Codex Alimentarius	
CODEX STAN 256-2007	Grasa: ≥ 80% (margarina), ≥ 80% (mezclas de grasas), < 80% (mezclas de grasas para untar)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCODEX%2B256-2007%252FCXS_256e.pdf
	Reguladores de Acidez: ver Norma	
	Agentes Antiespumantes: ver Norma	
	Antioxidantes: ver Norma	
	Colores: ver Norma	
	Emulsificantes: ver Norma	
	Conservantes: ver Norma	
	Estabilizantes y Espesantes: ver Norma	
	Plomo (Pb): 0,1 mg/kg	
	Arsénico (As): 0,1 mg/kg	
Reg CE 2073/2005	L. monocytogenes n=5 c=0 m=100 ufc/g	https://www.boe.es/doue/2005/338/L00001-00026.pdf

	Reg CE 856/2005	Fumonisin (toxinas de Fusarium): 400 µg/kg	http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TX/T/PDF/?uri=CELEX:32005R0856&from=ES
	RD 3484/2000 BOE 12/1/2001 (comidas preparadas con tratamiento térmico)	Aerobios mesófilos: n=5, c=2, m=104, M=105 ufc/g	https://www.boe.es/boe/dias/2001/01/12/pdfs/A01435-01441.pdf
		Coliformes: n=5, c=2, m=10; M=102 ufc/g	
		E. coli: Ausencia/g	
S. aureus: n=5, c=1; m=10 M=102 ufc/g			
		Salmonella: n=5, c=0; Ausencia en 25 g	

Párametros de Análisis para Aditivos, Endulcorantes y estimulantes

Parámetros de Análisis para Aditivos de uso alimentario para la alimentación humana

Matriz	Referencia	Parámetros de Análisis	Documento
--------	------------	------------------------	-----------

Aditivos en general	CODEX STAN 192-1995 (actualización del 2017)	Presencia y/o cuantificación de acuerdo a la Norma del Codex Alimentarius de Aditivos cuyo uso se permite en condiciones especificadas para ciertas categorías de alimentos o determinados productos alimenticios	http://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS_192s.pdf
	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 2 ppm (se utiliza como referencia el límite establecido para la sal de uso alimentario)	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
Colorantes	CODEX STAN 192-1995	Presencia y/o cuantificación de acuerdo a la Norma del Codex Alimentarius de Aditivos cuyo uso se permite en condiciones especificadas para ciertas categorías de alimentos o determinados productos alimenticios	http://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS_192s.pdf
	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 2 ppm (se utiliza como referencia el límite establecido para la sal de uso alimentario)	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf

Glicerina, sorbitol o propilenglicol	Decreto Ejecutivo 386 de 30 de noviembre de 2006	Libres de etilenglicol y/o dietilenglicol	https://docs.panamia.justia.com/federales/fallos/1-de-2006-dec-7-2006.pdf
Parametros para Edulcorantes			
Matriz	Referencia	Parámetros de Análisis	Documento
Edulcorantes general en	CODEX STAN 192-1995	Etilen diamino tetra acetatos: 1000 ppm	http://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS_192s.pdf
		Polietilenglicol: 10 000 ppm	
Polivinilpirrolidona: 3000 ppm			
Benzoatos: 2000 ppm			
	Decreto No. 534 de 23 de noviembre de 1971	Ciclamato: ausencia	
Azúcar de caña	Decreto Ejecutivo No. 467 de 22 de noviembre de 2007	Dicamba: 0,1 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Azúcar en Polvo (azúcar glaze)	Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) DGNTICOPANIT 319-82	Exento de microorganismos patógenos	
		Polarización: no menos de 97.0°S.	
		Humedad: no más de 0,5%	
		Cenizas: no más de 0,04%	
		Color: no más de 90 unidades ICUMSA	
Almidón: no más del 3% (a condición de que			

		no se emplee otro antiaglutinante)	
		Otros antiaglutinantes: 1,5% máximo	
		Arsénico (As): máximo 1 mg/kg	
		Cobre (Cu): máximo 2 mg/kg	
		Plomo (Pb): máximo 2 mg/kg	
		Carbonato de magnesio: 15 000 ppm	http://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS_192s.pdf
		Dióxido de silicio amorfo: 15 000 ppm	
		Fosfatos: 6 600 ppm	
		Silicato de aluminio y calcio: 15 000 ppm	
		Silicato de aluminio y sodio: 15 000 ppm	
Silicato de calcio: 15 000 ppm			
Silicato de magnesio: 15 000 ppm			
Sulfitos: 15 ppm			
Azúcar Especial sin Refinar Blanca	Reglamento Técnico DGNTICOPANIT (Panamá) 05-436-98 DNGTICOPANIT	Sacarímetro a 20°C: mínimo 99.6	http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-5-436.pdf
		Cenizas sulfatadas o conductimétricas en %: 0.09 máximo	
		Humedad en %: 0,07 máximo	
		Azufre (sulfitos) en ppm: 30 máximo	
		Color en U.I. a 420 nm: 180 máximo	
		Turbidez en U.I. a 420 nm: 80 máximo	
		Coliformes totales: <3NMP/g (Lab sugiere cambiar por <10 ufc/g)	
		Coliformes fecales: ausencia total (0) (Lab sugiere cambiar por <3NMP/g)	

		Candida albicans: ausencia total (0) (Lab sugiere cambiar por <10 ufc/g)	
		S. aureus: < 100 ufc/10g (Lab sugiere cambiar por <10 ufc/g)	
		Levaduras: < 100 ufc/10g (Lab sugiere cambiar por <10 ufc/g)	
		Hongos: < 10 ufc/10g (Lab sugiere cambiar por Mohos)	
		Microscopía: negativa	
		Cobre: 2 ppm máximo	
		Arsénico: 1 ppm máximo	
		Plomo: 1 ppm máximo	
	CODEX STAN 192-1995	Sulfitos: 15 ppm	http://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS_192s.pdf
Azúcar Blanca sin Refinar	Reglamento Técnico DGNTICOPANIT (Panamá) DNGTICOPANIT 04-310-98	Polarización en grados Z a 20°C: mínimo 99.4	
		Cenizas sulfatadas o conductimétricas en %: 0.13 máximo	
		Humedad en %: 0.07 máximo	
		Azufre (sulfitos) en ppm: 50 máximo	
		Color en U.I. a 420 nm: 400 máximo	
		Turbidez en U.I. a 420 nm: 200 máximo	

		Coliformes totales: <3NMP/g (Lab sugiere cambiar por <10 ufc/g)	
		Coliformes fecales: ausencia total (0) (Lab sugiere cambiar por <3NMP/g)	
		Candida albicans: ausencia total (0) (Lab sugiere cambiar por <10 ufc/g)	
		S. aureus: < 100 ufc/10g (Lab sugiere cambiar por <10ufc/g)	
		Levaduras: < 100 ufc/10g (Lab sugiere cambiar por <10 ufc/g)	
		Hongos: < 10 ufc/10g (Lab sugiere cambiar por Mohos)	
		Bacterias mesofílicas: < 200 ufc/10g	
		Microscopía: negativa	
		Cobre: 2 ppm máximo	
		Arsénico: 1 ppm máximo	
		Plomo: 1 ppm máximo	
	CODEX STAN 192-1995	Sulfitos: 15 ppm	http://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS_192s.pdf
Azúcar blanco de plantación o refinería	CODEX STAN 192-1995	Sulfitos: 70 ppm	http://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS_192s.pdf
Azúcar crudo o azúcar morena	Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 309-82	Libre de materia terrosa, parásitos y detritus animales y vegetales	

		Exento de microorganismos patógenos	
		Polarización: mínimo 97°S a 20°C	
		Factor de seguridad: no mayor de 0,300 (% de humedad / 100-Polarización)	
		Humedad: Fórmula $\% \text{ Humedad} = 0,300(100 - \text{Polarización})$ Ver tabla en la Norma	
		Color: no mayor de 3 800 Unidades Colorimétricas a μ ; 350 unidades colorimétricas a 560mu	
		Cenizas: no mayor de 0,5%	
	CODEX STAN 192-1995	Sulfitos: 40 ppm	http://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS_192s.pdf
Azúcar blanco, azúcar moreno, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar	CODEX STAN 192-1995	Sulfitos: 20 ppm	http://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS_192s.pdf
Azúcar Refinado		Polarización en grados Z a 20°C: mínimo 99.8	

	Reglamento Técnico DGNTICOPANIT (Panamá) DNGTICOPANIT 10-311-98	Cenizas sulfatadas o conductimétricas en %: 0.02 máximo Humedad en %: 0.05 máximo Color en U.I. a 420 nm: 60 máximo Coliformes totales: <3NMP/g (Lab sugiere cambiar por <10 ufc/g) Coliformes fecales: ausencia total (0) (Lab sugiere cambiar por <3NMP/g) Candida albicans: ausencia total (0) (Lab sugiere cambiar por <10 ufc/g) S. aureus: < 100 ufc/10g (Lab sugiere cambiar por <10 ufc/g) Levaduras: < 100 ufc/10g (Lab sugiere cambiar por <10 ufc/g) Hongos: < 10 ufc/10g (Lab sugiere cambiar por Mohos) Bacterias mesofílicas: < 200 ufc/10g Microscopía: negativa Cobre: 2 ppm máximo Arsénico: 1 ppm máximo Plomo: 1 ppm máximo	http://www.mici.gov.pa/imagenes/pdf/RT-10-311.pdf
Azúcar Turbinado	Reglamento Técnico DGNTICOPANIT (Panamá) DNGTICOPANIT 40-312-99	Polarización en grados Z a 20°C: ver tabla Polarización vs. % Humedad Cenizas sulfatadas en %: 0.2 máximo	http://www.mici.gov.pa/imagenes/pdf/R.T-40-312.pdf

		Color en U.I. a 420 nm: 2500 unidades	
		Coliformes totales: <3NMP/g (Lab sugiere cambiar por <10 ufc/g)	
		Coliformes fecales: ausencia total (0) (Lab sugiere cambiar por <3NMP/g)	
		Candida albicans: ausencia total (0) (Lab sugiere cambiar por <10 ufc/g)	
		S. aureus: < 100 ufc/10g (Lab sugiere cambiar por <10 ufc/g)	
		Levaduras: < 100 ufc/10g (Lab sugiere cambiar por <10 ufc/g)	
		Hongos: < 10 ufc/10g (Lab sugiere cambiar por Mohos)	
		Bacterias mesoflicas: < 200 ufc/10g	
		Microscopía: negativa	
		Cobre: 2 ppm máximo	
		Arsénico: 1 ppm máximo	
		Plomo: 1 ppm máximo	
Dextrosa en polvo	CODEX STAN 192-1995	Carbonato de magnesio: 15 000 ppm	http://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS_192s.pdf
		Dióxido de silicio amorfo: 15 000 ppm	
		Fosfatos: 6 600 ppm	
		Silicato de aluminio y calcio: 15 000 ppm	
		Silicato de aluminio y sodio: 15 000 ppm	
		Silicato de calcio: 15 000 ppm	
		Silicato de magnesio: 15 000 ppm	

		Sulfitos: 15 ppm	
Dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa	CODEX STAN 192-1995	Sulfitos: 15 ppm	http://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS_192s.pdf
Melaza, Miel de purga o Miel Final	Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 320-82	Humedad: máximo 25.0% Azúcares totales. 48% mínimo Cenizas: máximo 14%	
Miel de Abejas	Norma Técnica DGNTICOPANIT 66-2002	Azúcar invertido (reductores): 65% mín Humedad: 18,5% máx Sacarosa (no reductora): 5% máx Sólidos insolubles en agua: 0,5% máx Cenizas: 0,6% máx Acidez libre: 40 meq de ácido / kg Actividad de la diastasa: 8 u.gothe mín Hidroximetilfurfural: 40 mg/kg máx Gérmenes patógenos o toxinas patógenas: ausencia Recuento de colonias aerobias mesófilas: máx 1×10^4 col/g (31+1°C) Enterobacterias totales: ausencia/g E. coli: ausencia en /g Salmonellas- Shigella: ausencia en 25g Hongos y levaduras: máx 1×10^2 ufc/g	http://www.acodeco.gob.pa/acodeco/uploads/Gacetas_Oficiales-Reglamentos_Tecnicos/Tecnologiad eAlimentos/AzucaryProductosdeAzucar/24-572-MieldeAbeja.pdf

	CODEX STAN 12-1981	<p>Humedad: no más del 20% (miel); no más del 23% (miel de brezo)</p> <p>Azúcares (suma de fructosa y glucosa): no menos de 60 g/100g (miel); no menos de 45 g/100g (Miel de mielada, mezclas de miel de mielada con miel de flores)</p> <p>Sólidos insolubles en agua: Miel de flores distintas de la miel prensada - no más de 0,1 g/100g; Miel prensada - no más de 0,5 g/100g</p>	<p>PDF (CXS_012s.pdf)</p>
Panela	Reglamento Técnico DGNTICOPANIT (Panamá) 80-2007 DGNTICOPANIT	<p>Brix en %: Panela Sólida (mínimo 87, máximo 89); Panela Granulada (mínimo 90, máximo 94)</p> <p>Proteína en % (% N x 6,25): 0.2 mínimo</p> <p>Cenizas 0.4 mínimo, 1.9 máximo</p> <p>Humedad: máximo 13 % (Panela Sólida); menor que 5% (Panela Granulada)</p> <p>Metales pesados como plomo (Pb): máximo 0.2 mg/kg</p> <p>Sulfitos (SO₂): negativo</p> <p>Colorantes: negativo</p>	<p>http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/p/an74532.pdf</p>

					Recuento de hongos y levaduras/g: n= 3, m= 200, M= 500, c= 2			
Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza	CODEX STAN 192-1995				Riboflavinas: 300 ppm	http://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS_192s.pdf		
					Sulfitos: 70 ppm			
	Real Decreto 26/4/84	380/84	BOE				Aerobios mesófilos: 10 ufc/ml	https://www.boe.es/buscar/pdf/1984/BOE-A-1984-4845-consolidado.pdf
							Enterobacterias: Ausencia en 1 ml	
						Salmonella: Ausencia en 25ml	https://www.boe.es/buscar/pdf/1984/BOE-A-1984-4845-consolidado.pdf	
						Mohos: 10 ⁴ ufc/ml		
			Reglamento CE 2073/2005				Listeria monocytogenes: n=5 c=0 100 ufc/g	http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32005R2073&from=ES
Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	CODEX STAN 192-1995				Acesulfame de potasio: 1000 ppm	http://www.fao.org/gsfaonline/docs/CXS_192s.pdf		
					Alitame: 200 ppm			
					Aspartamo: 3000 ppm			
					Benzoatos: 1000 ppm			
					Carotenos, beta-, (vegetales): 50 ppm			
					Ciclamatos: 500 ppm			
					Clorofilas y clorofilinas, complejos cupricos: 64 ppm			
			Ésteres de ascorbilo: 200 ppm					

		Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos: 5000 ppm	
		Neotamo: 70 ppm	
		Ponceau 4R (rojo de cochinilla A): 300 ppm	
		Riboflavinas: 300 ppm	
		Sacarinas: 300 ppm	
		Sucralosa (triclorogalactosacarosa): 1500 ppm	
		Sulfitos: 40 ppm	
Parámetros de Análisis para Sustancias Estimulantes			
Matriz	Referencia	Parámetros de Análisis	Documento
Cacao en polvo (cacaos) y las mezclas de cacao y azúcares	CODEX STAN 105-1981	Contenido de humedad 7% m/m como máximo	PDF (CXS_105s.pdf)
		Ácido ortofosfórico 2,5 g/kg, expresados como P2O5, con referencia a la fracción de cacao del producto acabado	
		Ácido L-tartárico 5 g/kg con referencia a la fracción de cacao del producto acabado	
		Ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico interesterificado 5 g/kg en el producto acabado/producto de cacao final	

Sales amónicas de ácidos fosfatídicos 10 g/kg en el producto acabado/producto de cacao final
Ésteres de sacarosa comestibles de ácidos grasos 10 g/kg en el producto acabado/producto de cacao final
Monolaurato de sorbitán, Monooleato de sorbitán, Monopalmitato de sorbitán: 2 g/kg combinados en el producto acabado/producto de cacao final
Glicolésteres propilénicos de ácidos grasos: 5 g/kg en el producto acabado/producto de cacao final
Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos:5 g/kg en el producto acabado/producto de cacao final
Trisilicato magnésico 10 g/kg en el producto acabado/producto de cacao final

		Potasio acesulfámico 350 mg/kg en el producto acabado/producto de cacao final	
		Aspartamo 3 g/kg en el producto acabado/producto de cacao final	
		Sucralosa 580 mg/kg en el producto acabado/producto de cacao final	
		Sacarina (y sus sales Na, K, Ca) 100 mg/kg: límite residual en el producto acabado/producto de cacao final	
	ICMSF	Salmonella: n=10, c=0, m=0	
Cacao en pasta (Licor de Cacao/Chocolate) y la Torta de Cacao	CODEX STAN 141-1983	Ácido ortofosfórico 2,5 g/kg expresados como P205 en productos acabados de cacao y chocolate	PDF (CXS_141s.pdf)
		Ácido L-tartárico 5 g/kg en productos acabados de cacao y chocolate	
		Sales amónicas de ácidos fosfatídicos 10 g/kg en productos acabados de cacao y chocolate	
		Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos 5 g/kg en productos acabados de cacao y chocolate	

	ICMSF	Salmonella: n=10, c=0, m=0	
Chocolate	CODEX STAN 87-1981	Ácido ortofosfórico 2,5 g/kg expresados como P205 en productos finales de cacao y chocolate	PDF (CXS_87s.pdf)
		Ácido L-tartárico 5 g/kg en productos finales de cacao y chocolate	
		Sales amónicas de ácidos fosfatídicos 10 g/kg	
		Ésteres de poliglicerol del ácido ricinoléico interesterificado 5 g/kg	
		Monoestearato de sorbitán 10 g/kg mezclados	
		Triestearato de sorbitán 10 g/kg	
		Polietileno (20), monoestearato de sorbitán 10 g/kg	
		Vainillina y Etilvainillina 1 g/kg mezclados	
		Acesulfamo K 500 mg/kg	
		Aspartamo 2 000 mg/kg	
		Ácido ciclámico y sales de Na y Ca 500 mg/kg	
		Sacarina y sales de Na y Ca 500 mg/kg	

		Palmitato de ascorbilo, Terbutilhidroquinona, Butilhidroxianisol, Butilhidroxitolueno, Galato de propilo: 200 mg/kg solos o mezclados	
		α -tocoferol 750 mg/kg	
		Hexano (62°C – 82°C) 1 mg/kg calculado con referencia al contenido de grasas	
	ICMSF	Salmonella: n=10, c=0, m=0	
Manteca de Cacao	CODEX STAN 86-1981	ácidos grasos libres (expresado como ácido oleico): no más del 1,75% m/m	PDF (CXS_86s.pdf)
		m/m, excepto en el caso de la manteca de cacao prensado que no debe ser superior al 0,35% m/m	
		Hexano (62°C - 82°C) 1 mg/kg (excepto la manteca de cacao prensado)	
	ICMSF	Salmonella: n=10, c=0, m=0	
Café	Decreto Ejecutivo 256 de 1962, Artículo 99	Cafeína: mínimo 0,9%	https://docs.pana ma.justia.com/fed erales/decretos- ejecutivos/256-de-
		Cenizas, etc.	

			1962-jul-20-1962.pdf
	Recopilación de Normas Microbiológicas Europeas 2007, Moragas et al (Sugerencia de la Comisión Europea)	Ocratoxina A: 5 ug/kg (café tostado en grano y café tostado molido; 10 ug/kg (Café soluble o instantáneo)	
	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Fention: 0,05 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
		Hexaconazol Hexadorofeno: 0,05 mg/kg	
		Terbufos: 0,05 mg/kg	
		Triadimenol: 0,2 mg/kg	
Café de cítricos	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Ametrina: 0,2 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Café descafeinado	Decreto Ejecutivo 256 de 1962, Artículo 101	Cafeína: máximo 0,10%	https://docs.panamia.justia.com/federales/decretos-ejecutivos/256-de-1962-jul-20-1962.pdf

Té y derivados (extracto, concentrado, en polvo, pastillas)	Decreto Ejecutivo 256 de 1962, Artículo 103	humedad: 12% máximo	https://docs.pana.ma.justia.com/federales/decretos-ejecutivos/256-de-1962-jul-20-1962.pdf
		Cenizas: 8% (al menos 50% de las mismas serán solubles en agua)	
		Cafeína: 1% mínimo; 0,1% máximo (té descafeinado)	
	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Fenitrotión: 0,05 mg/kg (té verde y té negro)	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
		Monocrotofos: 0,1 mg/kg	
	Recopilación de Normas Microbiológicas Europeas 2007, Moragas et al (Real Decreto 1354/83 BOE 27/05/83 BOE 14/07/84)	Paration: 0,1 mg/kg	
		Aerobios mesófilos: 10 ⁶ ufc/g	
		E. coli en 1 g: 10	
		Salmonella y Shigella en 25 g: Ausencia	
		Mohos: 10 ⁴ ufc/g	
Bacillus cereus: 10 ³ ufc/g			

Párametros de Análisis para Bebidas alcoholicas y no alcoholicas			
Parámetros de Análisis para Bebidas alcoholicas			
Matriz	Referencia	Parámetros de Análisis	Documento
Alcohol rectificado (Etanol) Etílico	Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 148-92	Grados alcohólicos en grados GL a 15°C: 94 mínimo	
		Grados alcohólicos en grados GL a 20°C: 95 mínimo	
		Aldehidos: 2.5 mg/100ml máximo	
		Furfural: 0,01 mg/100ml máximo	
		Ésteres expresados en acetato de etilo: 2.00 mg/100ml máximo	
		Alcoholes superiores: 5.00 mg/100ml máximo	
		Alcohol metílico: 0.25 mg/100ml máximo	
		Impurezas: 12.26 mg/100 ml máximo	
		Tiempo de permanganato: 40.0 minutos mínimo	
Ron	Decreto No. 48 de 15 de marzo de 1966	Grado alcohólico: 35% mínimo	http://gacetas.procuraduria-admon.gob.pa/15592_1966.pdf

Norma Técnica DGNTICOPANIT
(Panamá) 28-2001

Grado alcohólico a 20°C: mínimo 35°C, máximo 54°C (tolerancia para lo indicado en el rótulo es de $\pm 0,5$ grados alcoholimétricos siempre y cuando no exceda los límites mínimos y máximos); 76,5° GL a 20°C (sólo para rones especiales de alto grado)

Acidez total en ácido acético en mg por 100 ml de alcohol al 100%: máximo 100

Ésteres en acetato de etilo en mg por 100 ml de alcohol al 100%: máximo 100

http://gacetas.procuraduria-admon.gob.pa/24373_2001.pdf

Aldehídos en aldehído acético, mg por 100 ml de alcohol al 100%: máximo 20

Furfural, en mg por 100 ml de alcohol al 100%: máximo 20

Alcoholes superiores, en alcohol isobutílico, en mg por 100 ml de alcohol al 100%: máximo 400

Suma de componentes secundarios valorados en mg por 100 ml de alcohol al 100%:

		mínimo 20, máximo 600	
		Metanol en mg, por 100 ml de alcohol al 100%: 10	
		Taninos en mg por 100 ml, de alcohol al 100%: 60	
		Extracto seco en mg por 100 ml de alcohol al 100%: máximo 2000	
		Zinc: menos de 0.1 mg/L	
		Cobre: menos de 4 mg/L	
		Arsénico: menos de 0,01 mg/L	
		Plomo: menos de 0,01 mg/L	
		Hierro: menos de 8 mg/L	
		Estaño: menos de 0,02 mg/L	
Seco	Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 140-96	Grado alcohólico en grados GL a 20°C: 34.5 mínimo a 40.5 máximo	
		Edulcorante agregado azúcar (Seco a 40°C): 1000 mg/100ml máximo	
		Acidez expresado en ácido acético: 2.00 mg/100ml máximo	

			Ésteres expresado en acetato de etilo: 2.00 mg/100ml máximo Acetaldehído: 5.00 mg/100ml máximo Furfural: 0.01mg/100ml máximo Alcoholes superiores: 2.00 mg/100ml máximo Alcohol metílico: 0.20 mg/100ml máximo Total de impurezas: 11.21 mg/100ml máximo	
Sidra, bebidas espirituosas y bebidas fermentadas elaboradas con manzana o que contengan zumo de manzana	Normas Europeas	Microbiológicas	Patulina: 50,0 ug/kg	

Vino	Decreto Ejecutivo 256 de 1962, Artículo 183, 184, 185, 186, 187	Alcohol 0° 3% en volumen Extracto seco: 1% hasta 50 g de extracto y 2% en adelante Azúcar: 5% Cenizas: 250 mg/l Anhídrido sulfuroso libre: 5 mg/l Anhídrido sulfuroso total: 35 mg/l Ácidos volátiles en alcali normal: 0,5 ml por cien	https://docs.panama.justicia.com/federales/decretos-ejecutivos/256-de-1962-jul-20-1962.pdf
	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 0,2 mg/kg	PDF (CXS 193s 2015)
Vino (tinto, blanco y rosado) incluidos los espumosos y a base de vino y mosto	Normas Europeas Microbiológicas	Ocratoxina A: 2,0 ug/kg	
Whisky	Decreto No. 476 de 1992	Grados Alcohólicos: 40° mínimo	https://docs.panama.justicia.com/federales/decretos-ejecutivos/476-de-1992-jul-23-1992.pdf
Parámetros de Análisis para Bebidas no alcohólicas			
Matriz	Referencia	Parámetros de Análisis	Documento

Agua envasada	Reglamento DGNTICOPANIT (Panamá) Normas Europeas	Técnico y Microbiológicas	Bacterias coliformes totales < 1 UFC/100 ml	https://www.gacetaoficial.gob.pa/pdfTemp/25941/8039.pdf
			Bacterias coliformes fecales < 1 UFC/100 ml	
			Escherichia coli < 1 UFC/100 ml	
			Conteo de bacterias heterótrofas, aerobias y mesófilas 100 UFC/ ml	
			Además no deberá contener : Protozoarios (patógenos), Helmintos, Organismos de vida libre (algas, otros), Entero virus, Organismos Patógenos	
			Radio 226/228: 5 pCi/L equivalente a dosis anual en agua	
			Uranio: 0,015 mg/l	
			Contaminantes Valores Máximos mg/L:	
	Aceites y grasas No detectable	https://www.gacetaoficial.gob.pa/pdfTemp/25941/8039.pdf		
	Acido Edético (EDTA) 0,2			
	Acido Nitrilo Acético 0,2			
	Acrilamida 0,00			
	Adipato di (2-Etilhexilo) ADDH 0,08			
	Benceno 0,005			
Benzopireno 0,0002				

Cloruro de Vinilo 0,0003
Diclorobenceno 1-2 0,6
Diclorobenceno 1-4 0,075
Dicloroetano 1-2 0,005
Dicloroetano 1-1 0,03
Dicloroetano 1-2 0,05
Diclorometano 0,005
Epilclorohidrina 0,0004
Estireno 0,02
Etilbenceno 0,3
Ftalato de di (2-Etilhexil) 0,006
Hexaclorobutadieno 0,0006
Monoclorobenceno 0,1
Oxido de Tributilestaño 0,002
Tetracloroetano 0,04
Tetracloruro de Carbono 0,002
Tolueno 0,7
Triclorobenceno 0,02
Tricloroetano (1,1,1) 0,02
Tricloroetano 0,07
Xileno 0,5
Plaguicidas Valor Máximo Admisible mg/L:
Alacloro 0,02
Aldicarb 0,01
Aldrina/dieldrina 0,00003

Atrazina 0,002
Bentazona 0,03
Carbofurano 0,005
Clordano 0,0002
DDT 0,001
2,4 D 0,03
1,2 Dicloropropano 0,02
1,3 Dicloropropano 0,02
Heptacloro y HCL-epóxido 0,00003
Hexaclorobenceno 0,001
Lindano 0,002
Metoxicloro 0,02
Metolacloro 0,01
Molinato 0,006
Pendimetalina 0,02
Plaguicidas Valor Máximo Admisible mg/L:
Alacloro 0,02
Aldicarb 0,01
Aldrina/dieldrina 0,00003
Atrazina 0,002
Bentazona 0,03
Carbofurano 0,005
Clordano 0,0002
DDT 0,001
2,4 D 0,03

			1,2 Dicloropropano 0,02	
			1,3 Dicloropropano 0,02	
			Heptacloro y HCL-epóxido 0,00003	
			Hexaclorobenceno 0,001	
			Lindano 0,002	
			Metoxicloro 0,02	
			Metolacloro 0,01	
			Molinato 0,006	
			Pendimetalina 0,02	
Agua mineral natural, manantial preparada	Normas Europeas	Microbiológicas	Recuento Total de Bacterias a 20-22°C < 100/ml	
			Recuento Total de Bacterias a 37°C < 20/ml	
			Coliformes a 37°C y a 44,5°C: ausencia en 250 ml	
			E. coli a 37°C y a 44,5°C: ausencia en 250 ml	
			Enterococos: ausencia en 250 ml	
			Clostridium sulfito reductores (aguas minerales y de manantial): ausencia/50ml	
			Clostridium perfringens y sus esporas: ausencia/100ml	
			Pseudomonas aeruginosa: ausência	
			Parásitos (Cryptosporidium): ausência	
	CODEX STAN 193-1995		Arsénico: 0,01 mg/kg	

Aguas minerales naturales		Cadmio: 0,003 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
		Plomo: 0,01 mg/kg	
		Mercurio: 0,001 mg/kg	
Aguas carbonatadas (natural mineral u otras aguas embotelladas)	ICMSF	pH: n=5, c=0, m=3,5 (si es excedido debe proceder con parámetros para aguas minerales naturales no carbonatada)	
Aguas minerales naturales no carbonatadas y aguas embotelladas no carbonatadas, no clasificadas como aguas minerales	ICMSF	Coliformes totales: n=5, c=0, m=0	
		Pseudomonas aeruginosa: n=5, c=0, m=0	
Jugos y Néctares de Frutas	Reglamento Técnico DGNTICOPANIT (Panamá) 31-53-99	Colorantes artificiales: prohibido	http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-31-53.pdf
		Azúcares: 20% máx	
	Decreto ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Se señalan otros parámetros de control sin límite establecido	
		Bitertanol: 1,0 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto

			ejecutivo 467 de 7 de noviembre de 2007.pdf
	CODEX STAN 192-1995 (Revisión del 2017)	Plomo: 0,05 mg/kg	http://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCODEX%2BSTAN%2B192-1995%252FCXS_192s.pdf
Normas Europeas	Microbiológicas	Salmonella: n=5, c=0, m=Ausencia, M=Ausencia en 25g	
		E. coli: n=5, c=2, m=100, M=1000	
		Ocratoxina A (zumos con uva): 1 ug/kg	
		Patulina: 50 ug/kg (zumos con manzana); 10,0 ug/kg (zumos para lactantes y niños pequeños con manzana)	

Jugo de Tomate	Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 55-75	<p>Colorantes artificiales: prohibido</p> <p>Densidad relativa a 20°C: 1.0288 máximo; 1.0196 mínimo</p> <p>Acidez titulable expresado en ácido cítrico anhídrido, en g/100 ml: 0,6 máximo</p> <p>Acidez titulable expresado en me/l: 93.69 máximo</p> <p>Extracto seco a 70°C y el vacío después de restar el contenido de sal, expresado en porcentaje: 6.9 máximo; 4.8 mínimo</p> <p>Mohos: 30 campos positivos máximo por cada 100 campos (método Howard)</p> <p>Bacterias patógenas: no contendrá</p>	
condensada congelada pasterizada)	(no Normas Microbiológicas Europeas	<p>Aerobios mesófilos: 7×10^5 ufc/ml</p> <p>Enterobacterias: 8×10^3 ufc/ml</p> <p>E. coli en 1 ml: Ausencia</p> <p>Salmonella en 25 ml: Ausencia</p> <p>Shigella en 25 ml: Ausencia</p> <p>S. aureus en 1 ml: ausencia</p> <p>Clostridium sulfito reductores: 10^2 ufc/g</p>	
Horchata pasterizada condensada pasterizada	y Normas Microbiológicas Europeas	<p>Aerobios mesófilos: 2.5×10^5 ufc/ml</p> <p>Enterobacterias: 8×10^3 ufc/ml</p> <p>E. coli en 1 ml: Ausencia</p>	

			Salmonella en 25 ml: Ausencia	
			Shigella en 25 ml: Ausencia	
			S. aureus en 1 ml: ausencia	
			Clostridium sulfito reductores: 10^2 ufc/g	
Horchata esterilizada UHT	y Normas Europeas	Microbiológicas	Aerobios mesófilos: 10^2 ufc/ml	
			Enterobacterias: 8×10^3 ufc/ml	
			E. coli en 1 ml: Ausencia	
			Salmonella en 25 ml: Ausencia	
			Shigella en 25 ml: Ausencia	
			S. aureus en 1 ml: ausencia	
Horchata concentrada y horchata en polvo	y Normas Europeas	Microbiológicas	Aerobios mesófilos: 7×10^5 ufc/ml	
			Enterobacterias: 8×10^3 ufc/ml	
			E. coli en 1 ml: Ausencia	
			Salmonella en 25 ml: Ausencia	
			Shigella en 25 ml: Ausencia	
			S. aureus en 1 ml: ausencia	
			Clostridium sulfito reductores: 10^2 ufc/g	
			Humedad máxima (en polvo): 5%	
Refresco en Polvo	Reglamento DGNTICOPANIT (Panamá) 26-399-99	Técnico	Humedad: 4,5% expr. En masa	http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-26-399.pdf
			Recuento Total de Bacterias: $n=5$, $c=2$, $m=10^3$, $M=10^4$	

		Coliformes totales: n=5, c=1, m<3, M=20 Mohos y levaduras: n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³ Salmonella: n=5, c=0, m=0, M=0 Aspartame: 40 mg/kg Sacarina: positivo Ciclamato: prohibido (actualmente está permitido en la Norma General del Codex para Aditivos) Colorante artificial: 100 mg/kg	
Productos que contienen leche	Decisión de la Comisión Europea de 14 de Octubre de 2008 (2008/798/CE)	Melamina: 2,5 mg/ kg máximo	https://www.boe.es/doi/2008/273/L00018-00020.pdf

Párametros de Análisis para Frutas, hortalizas, granos y derivados			
Matriz	Referencia	Parámetros de Análisis	Documento
Aceitunas de mesa	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 1 mg/kg Estaño: 250 mg/kg	PDF (CXS_193s.pdf)
	Normas Europeas	Microbiológicas Listeria monocytogenes n=5, c=0, m=100ufc/g, M=100 ufc/g	
Aceitunas de color cambiante	CODEX STAN 66-1981	Concentración mínima de cloruro de sodio: 6% (cualquier preparación)	PDF (CXS_66s.pdf)
Aceitunas esterilizadas	CODEX STAN 66-1981	No se limitará el contenido mínimo de cloruro sódico de la salmuera, y el límite máximo de pH se fija en 8	PDF (CXS_66s.pdf)
Aceitunas verdes en salmuera, aderezadas o al natural	CODEX STAN 66-1981	Concentración mínima de cloruro de sodio: 5% (en envases herméticos); 6% (en envases no herméticos)	PDF (CXS_66s.pdf)
Aceitunas verdes aliñadas	CODEX STAN 66-1981	Concentración mínima de cloruro de sodio: 4% (en envases herméticos); 6% (en envases no herméticos)	PDF (CXS_66s.pdf)

		Límite máximo de pH: 4,0 (en envases herméticos); 4,5 (en envases no herméticos)	
Aceitunas negras	CODEX STAN 66-1981	Concentración mínima de cloruro de sodio: 7% (en salmuera); 10% (en sal seca) Concentración mínima de cloruro de sodio: 5% (siempre y cuando el límite máximo de pH sea 5,5)	PDF (CXS_66s.pdf)
Aceitunas pasteurizadas	CODEX STAN 66-1981	Concentración mínima de cloruro de sodio: 2% (siempre y cuando el límite máximo de pH sea 4,3) Concentración mínima de cloruro de sodio: exento (siempre y cuando el límite máximo de pH sea 4,0)	PDF (CXS_66s.pdf)
Albaricoques	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Bitertanol: 1,0 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decretos/ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf

Apio	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Cyromazina: 5,0 mg/kg Endosulfan: 2,0 mg/kg Maxforce: 0,05 mg/kg Hidrazida maleica: 15 mg/kg Metamidofos: 1 mg/kg (R) Metomilo: 2,0 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Arroz	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Aldrín: 0,02 mg/kg Fentin: 0,1 mg/kg Flutolanil: 1,0 mg/kg Paraquat: 10 mg/kg Procloraz: 1,0 mg/kg Propanil: 2,0 mg/kg Quinclorac: 4,0 mg/kg (arroz en grano)	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Arroz en cáscara	Reglamento Técnico DGNTICOPANIT (Panamá) 74-2003	Criterios de clasificación del arroz	http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-74.pdf
Arroz pilado / pulido	Reglamento Técnico DGNTICOPANIT (Panamá) 75-2002	Criterios de clasificación del arroz: especial, primera, segunda	http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-75.pdf
	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Fenitrotión: 1,0 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf

Avena	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Bitertanol: 0,1 mg/kg Dicamba: 0,5 mg/kg Propanil: 0,2 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Banana	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Aldrín: 0,05 mg/kg Ametrina: 0,2 mg/kg Bifentrin: 0,2 mg/kg Deltametrina: 0,20 mg/kg Difenoconazole: 0,2 mg/kg Fenbuconazol: 0,3 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Banano	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2008	Azoxistrobina: 0,5 mg/kg Bitertanol: 0,5 mg/kg Cadusafos: 0,01 mg/kg Fention: 1,0 mg/kg Hexaconazol Hexadorofeno: 0,1 mg/kg Terbufos: 0,05 mg/kg Tiabendazol: 5,0 mg/kg Triadimenol: 0,2 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Bayas	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2009	Cipermetrina: 0,50 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf

Bayas y otras frutas pequeñas	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 0,2 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
Berenjena	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Abamectina / Avermectina: 0, 02 mg/kg Cipermetrina: 0,20 mg/kg Fenitrotión: 0,05 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decretos/ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Brassicáceas	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2008	Bromuro de metilo: 0,05 mg/kg Ditiocarbamato: 0,01 mg/kg Linuron (afalon)/Diuron: 0,05 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decretos/ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Brasicáceas excepto la col (ejemplos: rábano, mostaza, coliflor, brócoli, nabo, berro, rábano picante, etc.)	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 0,3 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf

Brasicáceas, hortalizas de bulbo, hortalizas de fruto, cucurbitáceas	CODEX STAN 193-1995	Cadmio: 0,05 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
Brócoli	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Terbufos: 0,05 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Brotes de bambú en conserva	CODEX STAN 241-2003	pH: inferior a 4,0 (brotes de bambú fermentados naturalmente); entre 4,0 y 4,6 (brotes de bambú acidificados); superior a 4,6 (brotes de bambú no fermentados y no acidificados)	http://files.foodmate.com/2013/files_1020.html
	CODEX STAN 198-1995	Humedad: 15% m/m	PDF (CXS_198s.pdf)
	CODEX STAN 193-1995	Cadmio: 0,4mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
Cacao en grano	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Fenitrotión: 0,05 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de

			7 de noviembre de 2007.pdf
Calabazas	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Imazalil: 0,02 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Canola	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Difenoconazole: 0,01 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Caña de azúcar	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Ametrina: 0,2 mg/kg Atrazina: 0,25 mg/kg Carbofuran: 0,1 mg/kg Hexaconazol Hexadorofeno	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Castañas en Conserva y el Puré de Castañas en Conserva	CODEX STAN 145-1985	Brix: no menos de 12 °Brix (edulcorado); no menos 10 °Brix (no edulcorado) Dióxido de azufre (no autorizado en el puré): 30 mg/kg, calculado como SO2 Plomo (Pb): 1 mg/kg	PDF (CXS 145s 2015.pdf)

		Estaño (Sn): 250 mg/kg	
Cebada	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Dicamba: 6,0 mg/kg Difenoconazole: 0,1 mg/kg Propanil: 0,2 mg/kg Terbufos: 0,01 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Cebolla	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Azoxistrobina: 0,5 mg/kg Benomil/ Carbendazima: 0,2 mg/kg Fenitrotión: 0,05 mg/kg Fention: 0,1 mg/kg Folpet: 1,0 mg/kg Hidrazida maleica: 15 mg/kg Metomilo: 0,05 mg/kg Terbufos: 0,05 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Centeno	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2009	Bitertanol: 0,1 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf

Cereales	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2010	Alaclor: 0,2 mg/kg Bromuro de metilo: 0,1 mg/kg Cloromequat: 2,0 mg/kg Diazinón: 0,02 mg/kg Difenilamina: 0,05 mg/kg Fosfamidón: 0,05 mg/kg Imazalil: 0,02 mg/kg Lindano: 0 - 0,1 mg/kg Linuron (afalon)/Diuron: 0,05 mg/kg Metsulfuron Methyl: 0,05 mg/kg (P) Óxido de etileno: 0,02 mg/kg Paration: 0,05 mg/kg Permetrina: 0,05 mg/kg Pirimifos-metil: 5,0 mg/kg Resmetrina: 0,05 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
	ICMSF	Mohos: n=5, c=2, c=2, m=10 ⁴ , M=10	
Cereales en grano, con excepción del trigo sarraceno, la cañihua y la quinoa	CODEX STAN 193-1995	Cadmio: 0,1 mg/kg Plomo: 0,2 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf

Cereales en grano: maíz	Normas Europeas	Microbiológicas	Aflatoxina B1: 2 ug/kg Aflatoxinas B1+B2+G1+G2: 4 ug/kg Ocratoxina A: 5 ug/kg Deoxynivalenol: 1750 ug/kg Zearalenona: 100 ug/kg	
Cereales en grano distintos del maíz, trigo duro y avena	Normas Europeas	Microbiológicas	Aflatoxina B1: 2 ug/kg Aflatoxinas B1+B2+G1+G2: 4 ug/kg Ocratoxina A: 5 ug/kg Deoxynivalenol: 1250 ug/kg Zearalenona: 100 ug/kg	
Cerezas	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007		Fenitrotión: 0,05 mg/kg Tebuconazole: 5,0 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Champiñón	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007		Diclorvos (DDVP): 0,05 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Ciruelas	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2011		Bitertanol: 2,0 mg/kg Fenbuconazol: 2,0 mg/kg Fention: 1,0 mg/kg Hexaconazol Hexadorofeno: 0,05 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf

Cítricos	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2012	Acetamiprid: 0,5 mg/kg Aldrín: 0,05 mg/kg Ametrina: 0,1 mg/kg Azoxistrobina: 0,5 mg/kg Benomil/ Carbendazima: 0,2 mg/kg Bifentrin: 0,1 mg/kg Bromacil: 0,1 mg/kg Ciflutrina: 0,02 mg/kg Cloromequat: 0,05 mg/kg Dimetoato: 0,02 mg/kg Ditiocarbamato: 0,01 mg/kg Etión: 2,0 mg/kg Fenitrotión: 0,05 mg/kg Fention: 2,0 mg/kg Heptacloro: 0,01 mg/kg Orizalina: 0,05 mg/kg Oxamilo: 5,0 mg/kg Permetrina: 0,5 mg/kg Procloraz: 10,0 mg/kg Propiconazol: 0,05 mg/kg Resmetrina: 0,1 mg/kg Spinozad #CAS 16831695-8: 0,3 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Coco	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2011	Óxido de etileno: 50 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de

			7 de noviembre de 2007.pdf
Coco Rallado / Desecado / deshidratado	ICMSF	Salmonella: n=20, c=0, m=0	
	CODEX STAN 177-1991	Humedad: 3% m/m máximo	PDF (CXS_177s.pdf)
		Aceite: 55% m/m mínimo	
		Acidez total: 0,3% m/m máximo (medido en el aceite extraído del coco rallado desecado)	
		Ceniza: 2,5% m/m máx	
		Dióxido de azufre: 50 mg/kg máx	
	Contaminantes (ver norma específica)		
Cóctel de Frutas en Conserva	CODEX STAN 78-1981	Plomo (Pb): 1 mg/kg Estaño (Sn): 250 mg/kg, calculado como Sn	PDF (CXS_78s.pdf)
Coles	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Carbofuran: 0,2 mg/kg Fenitrotión: 0,05 mg/kg Fention: 1,0 mg/kg Terbufos: 0,05 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf

Coliflor	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Acefato: 2,0 mg/kg Benomil/ Carbendazima: 0,2 mg/kg Fenitrotión: 0,05 mg/kg Fention: 1,0 mg/kg Lindano: 1,0 mg/kg Metamidofos: 1 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Compotas (conservas frutas) y Jaleas	de CODEX STAN 193-1995	Plomo: 1 mg/kg Estaño: 250 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
Compota Manzanas Conserva	de en CODEX STAN 17-1981	Brix: no menos de 16,5 °Brix (edulcorado con azúcares y/u otras materias azucaradas como la miel); no menos de 9 °Brix (no edulcorado)	PDF (CXS 17f.pdf)
Concentrados de Tomate Elaborados (puré de tomate, pasta de tomate)	de CODEX STAN 57-1981 CODEX STAN 193-1995	pH deberá ser inferior a 4,6 Plomo: 1,5 mg/kg Estaño: 250 mg/kg	PDF(CXS 57s.pdf) http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf

Cucurbitáceas	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2008	<p>Abamectina / Avermectina: 0, 01 mg/kg Bifentrin: 0,05 mg/kg Captan: 0,01 mg/kg Ciflutrina: 0,02 mg/kg (para las de piel comestible) Clorpirifos: 0,05 mg/kg Clorotalonil: 0,01 mg/kg (para las de piel comestible) Deltametrina: 0,05 – 0,5 mg/kg Fosetil A/Alliete: 15 mg/kg Metomilo: 0,05 mg/kg Spinozad #CAS 16831695-8: 0,3 mg/kg Trifloxistrobina: 0,2 mg/kg (P) Ziram: 0,05 – 0,5 mg/k</p>	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Cúscus	CODEX STAN 202-1995	<p>Contenido de humedad del cuscús no deberá exceder del 13,5 por ciento</p>	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/zh/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCODEX%2B202-1995%252FCXS_202s.pdf

Ensalada de Frutas Tropicales en Conserva	CODEX STAN 99-1981	Plomo (Pb) 1 mg/kg	PDF (CXS 99s.pdf)
		Estaño (Sn) 250 mg/kg, calculado como Sn	
Espárragos en Conserva	CODEX STAN 56-1981	Plomo (Pb) 1 mg/kg	http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Lists/Instrumentos%20Tcnicos%20Normalizacin%20y%20Marcas%20Colecti/Attachments/24/CXS_056-1981_ESPARRAGOS_CONSERVA.pdf
		Estaño (Sn) en envases metálicos en que el estaño está al descubierto: 250 mg/kg, calculado como Sn total	
Espinaca	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2008	Abamectina / Avermectina: 0, 01 mg/kg Benomil/ Carbendazima: 0,2 mg/kg Metomilo: 2,0 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2008	Nitratos: 2500 ppm (espinacas frescas o en conserva)	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Espárrago	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2009	Dicamba: 0,1 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de

			_7 de noviembre de 2007.pdf
Frambuesas en conserva	CODEX STAN 60-1981	Plomo (Pb) 1 mg/kg	http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Lists/Instrumentos%20Tcnicos%20Normalizacin%20y%20Marcas%20Colectivos/Attachments/27/CXS_060-1981_FRAMBUESAS_CONSERVA.pdf
		Estaño (Sn) 250 mg/kg, calculado como Sn	
Fresas	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Azoxistrobina: 0,5 mg/kg Benomil/ Carbendazima: 0,1 mg/kg Bromuro de metilo: 0,05 mg/kg Carbofuran: 0,2 mg/kg Ciflutrina: 0,02 mg/kg Diazinón: 0,1 mg/kg Mucad: 0,02 mg/kg Fention: 2,0 mg/kg Folpet: 20,0 mg/kg Malation: 1,0 mg/kg Tiram: 3,0 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf

Fresas en Conserva	CODEX STAN 62-1987	Plomo (Pb) 1 mg/kg	http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Lists/Instrumentos%20Tcnicos%20Normalizacin%20y%20Marcas%20Colecti/Attachments/29/CXS_062-1981_FRESAS_CO NSERVA.pdf
		Estaño (Sn) 250 mg/kg, calculados como Sn	
Frijol	Reglamento Técnico DGNTICOPANIT (Panamá) 30-459-99	Criterios de clasificación	http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-30-459.pdf
		Humedad máxima: 14%	
Frijoles verdes	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Bitertanol: 0,5 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Frijoles verdes y frijolillos en conserva	CODEX STAN 16-1981	Plomo (Pb) 1 mg/kg	http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Lists/Instrumentos%20Tcnicos%20Normalizacin%20y%20Marcas%20Colecti/Attachments/15/CXS_016-1981_FRIJ_VERD_F
		Estaño (Sn) 250 mg/kg, calculado como Sn	

			RIJLLOS CONSERVA.pdf
Frijoles secos	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2008	Glifosato: 5,0 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Frutas	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Dicofol: 0,1 mg/kg Endosulfan: 2,0 mg/kg Fosfamidón: 0,15 mg/kg (frescas, desecadas y congeladas) Hidrazida maleica: 0,2 mg/kg (frutas frescas) Metsulfuron Methyl: 0,05 mg/kg (frutas frescas) Óxido de etileno: 0,1 mg/kg Paration: 0,05 mg/kg (frutas frescas) Permetrina: 0,05 mg/kg (frutas frescas)	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Frutas de hueso (ejemplos: duraznos, nectarines, ciruelas, etc.)	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Amitrol: 0,05 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf

	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 0,1 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
Frutas pomáceas (ejemplos: manzanas, peras, nísperos, membrillos, etc.)	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Amitrol: 0,05 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 0,1 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
Frutas troceadas (listas para el consumo)	Normas Europeas Microbiológicas	Salmonella: n=5, c=0, m=Ausencia en 25g, M=Ausencia en 25g	
		E. coli: n=5, c=2, m=100, M=1000	
Frutas tropicales y subtropicales	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 0,1 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
Frutas y hortalizas congeladas (ph>4,5)	ICMSF	E. coli: n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³	
Frutos cítricos (ejemplos: naranjas, toronjas, mandarinas, etc.)	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 0,1 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf

Frutos de cáscara y frutos secos destinados a ser sometidos a un proceso de selección, u otro tratamiento físico, antes del consumo humano directo o como ingredientes de los productos alimenticios	Normas Europeas	Microbiológicas	Aflatoxina B1: 5 ug/kg Aflatoxinas B1+B2+G1+G2: 10 ug/kg
Frutos de cáscara y frutos secos y productos derivados de su transformación destinados al consumo humano directo o como ingredientes de los productos	Normas Europeas	Microbiológicas	Aflatoxina B1: 5 ug/kg Aflatoxinas B1+B2+G1+G2: 10 ug/kg
	CODEX STAN 151-1989	Contenido de humedad máximo 12,0% m/m	http://www.fao.org/fa-o-who-

Gari derivado de yuca (producto)		Contenido total de ácido cianhídrico no deberá exceder de 2 mg/kg determinados como ácido cianhídrico libre	codexalimentarius/sh-proxy/ar/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252FCodex%252FStandards%252FCODEX%2B2B151-1985%252FCXS_151s.pdf
Guayaba	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Atrazina: 0,25 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Guisantes (arvejas maduros elaborados en conserva)	CODEX STAN 81-1981	Plomo (Pb) 1 mg/kg	http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Lists/Instrumentos%20Tcnicos%20Normalizacion%20y%20Marcas%20Colecti/Attachments/39/CXS_081-1981_GUISAN_ARVEJAS_MADUROS_ELABORADOS.pdf
		Estaño (Sn) 250 mg/kg, calculado como Sn	

Guisantes (arvejas) Verdes en Conserva	CODEX STAN 58-1981	Plomo (Pb) 1 mg/kg	http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Lists/Instrumentos%20Tcnicos%20Normalizacion%20y%20Marcas%20Colecti/Attachments/26/CXS_058-1981_GUISAN_ARVEJAS_VERD_CONSERVA.pdf
		Estaño (Sn) 250 mg/kg, calculado como Sn total	
Haba de soya	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Acetoclor: 0,1 mg/kg Paration: 0,1 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Hortalizas	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Diazinón: 0,02 mg/kg Dicofol: 5,0 mg/kg Difenilamina: 0,05 mg/kg Endosulfan: 2,0 mg/kg Fosfamidón: 0,15 mg/kg Metsulfuron Methyl: 0,05 mg/kg (P) Óxido de etileno: 0,1 mg/kg Paraquat: 0,05 mg/kg Resmetrina: 0,1 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf

Harina de Mijo Perla	CODEX STAN 170-1989	Humedad 13,0% m/m máximo	http://www.colpos.mx/bancodenormas/ninternacionales/CODEX-STAN-170-1989.pdf
Harina de Sorgo	CODEX STAN 173-1989	Humedad 15,0% m/m máximo Tanino: 0,3% máximo respecto a la materia seca	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCODEX%2B173-1989%252FCXS_173s.pdf
Harina de Trigo	Decreto Ejecutivo No. 80 de 24 de marzo de 2003, Artículo 1-2 y Reglamento Técnico DGNTICOPANIT (Panamá) 25-389-99 (mejorado por la resolución N°502 del 2003)	Hierro: 60 mg/kg Tiamina: 6,0 mg/kg Riboflavina: 4,0 mg/kg Niacina: 55 mg/kg Ácido fólico: 1,5 mg/kg	http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-25-3891999.pdf

	Resuelto 5705 de 28 de octubre de 1996	Prohibido el uso de bromato de potasio	
	CODEX STAN 152-1985	Humedad 15,5% m/m máximo (ajustar según condiciones de cada país)	PDF (CXS_152s.pdf)
	Codex Alimentarius – Residuos de plaguicidas en los alimentos	Bifentrin 0.5 mg/kg	http://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=178
		Bioresmetrin 1 mg/kg	-
		Bromuro inorganico 50 mg/kg	http://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=47
Cloromequat 5 mg/kg	http://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=15		

	Deltametrin 2 mg/kg	http://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=135
	Diclorvos 3 mg/kg	http://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=25
	Diquat 2 mg/kg	http://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=31
	Fenvalerato 2 mg/kg	-
	Permetrin 2 mg/kg	-
	Piperonil butóxido 30 mg/kg	http://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=31

			ticide-detail/es/?p_id=62
Harina de Yuca Comestible	CODEX STAN 176-1989	Humedad 13,0% m/m máximo Ácido cianhídrico: 10 mg/kg máximo	PDF (CXS_176s.pdf)
Harina Integral de Maíz	CODEX STAN 154-1985	Humedad 15,0% m/m máximo	http://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCODEX%252BSTAN%252B154-1985%252FCXS_154s.pdf
Harina y la Sémola de Maíz sin Germen	CODEX STAN 155-1985	Humedad 15,0% m/m máximo	http://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCODEX%252BSTAN%252B155-1985%252FCXS_155s.pdf

			ards%252FCODEX%2BSTAN%2B155-1985%252FCXS_155s.pdf
Harinas de soya (soja), concentrados de soya (soja), aislados de soya (soja)	ICMSF	Mohos: n=5, c=2, c=2, m=10 ⁴ , M=10 ⁵	
		Salmonella: n=5, c=0, m=0	
Hongos (setas)	CODEX STAN 39-1981	Humedad maxima: 6% m/m (Hongos liofilizados); 12% m/m (otros hongos desecados no liofilizados); 13% m/m (hongos desecados Shii-ta-ke)	http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Lists/Instrumentos%20Tcnicos%20Normalizacin%20y%20Marcas%20Colecti/Attachments/19/CXS_039-1981_HONGOS_%20COMEST_DESECADOS.pdf

Hongos (Setas) en Conserva	CODEX STAN 55-1981	Plomo (Pb) 1 mg/kg	http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Lists/Instrumentos%20Tcnicos%20Normalizacion%20y%20Marcas%20Colecti/Attachments/23/CXS_055-1981_SETAS_CONSERVA.pdf
		Estaño (Sn) 250 mg/kg, calculado como Sn	
Hortalizas de bulbo (ejemplo: cebollas, ajo, puerro, etc.)	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 0,1 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
Hortalizas de fruto, cucurbitáceas (ejemplo: zapallo, melón, pepino, sandía, calabaza, etc.)	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 0,1 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
Hortalizas de fruto, excepto las cucurbitáceas y los hongos (ejemplos: berenjena, tomate, pimiento, etc.)	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 0,1 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf

Hortalizas de hoja	CODEX STAN 193-1995	Cadmio: 0,2 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
Hortalizas de hoja excluidas las espinacas (ejemplos: lechuga, acelga, remolacha, etc.)	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 0,3 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
Hortalizas de leguminosas (ejemplos: frijoles, arvejas, lentejas, etc.)	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 0,2 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
Hortalizas de leguminosas, papas, legumbres, raíces y tubérculos, hortalizas de tallo y raíz	CODEX STAN 193-1995	Cadmio: 0,1 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
Hortalizas deshidratadas	ICMSF	E. coli: n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³	
Hortalizas troceadas (listas para el consumo)	Normas Europeas	Microbiológicas	Salmonella: n=5, c=0, m=ausencia en 25 g, M=ausencia en 25g
			E. coli: n=5, c=2, m=100, M=1000

Kiwi	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Pirimifos-metil: 5,0 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Lechuga	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Abamectina / Avermectina: 0, 01 mg/kg Acefato: 5,0 mg/kg Cyromazina: 5,0 mg/kg Dimetoato: 0,5 mg/kg Endosulfan: 0,2 mg/kg (romana, arrepollada) Fenitrotión: 0,05 mg/kg Fention: 2,0 mg/kg Linuron (afalon)/Diuron: 0,05 mg/kg Nicotina: 2,0 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Nitratos: 2500 ppm (lechuga fresca)	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Legumbres	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 0,2 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf

Legumbres secas	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007		Aldrín: 0,05 mg/kg Lindano: 0,01 mg/kg Óxido de etileno: 0,1 mg/kg Resmetrina: 0,1 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Lentejas	Reglamento DGNTICOPANIT (Panamá) 29-428-99	Técnico	Criterios de Clasificación Humedad máxima 14%	http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-29-428.pdf
Levadura	ICMSF		Salmonella: n=20, c=0, m=0	
Maíz en Grano Reglamento	Reglamento DGNTICOPANIT (Panamá) 28-397-99	Técnico	Criterios de clasificación Aflatoxinas: 20 ppb (máximo) Humedad: 14% (si es mayor se aplica descuento por humedad)	http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-28-397.pdf

	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	<p>Atrazina: 0,25 mg/kg Cipermetrina: 0,05 mg/kg Dicamba: 0,5 mg/kg Difenoconazole: 0,2 mg/kg (mazorca); 0,1 mg/kg (maíz dulce) Dimetoato: 0,02 mg/kg Glifosato: 1,0 mg/kg Nicosulfuron: 0,10 mg/kg (maíz en grano y maíz dulce) Pirimifos-metil: 8,0 mg/kg (maíz en grano) Terbufos: 0,01 mg/kg (maíz, maíz dulce en mazorca, maíz reventón para palomitas)</p>	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Maíz dulce en conserva	CODEX STAN 18-1981	<p>Plomo (Pb) 1 m g /kg</p> <p>Estaño (Sn) 250 mg/kg, calculado como Sn</p>	http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Lists/Instrumentos%20Tcnicos%20Normalizacion%20y%20Marcas%20Colecti/Attachments/17/CXS_018-1981_MAIZ_DULCE_CONSERVA.pdf
Mandarina	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Malation: 8 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de

			7 de noviembre de 2007.pdf
Mandarinas en Conserva	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 1 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
		Estaño: 250 mg/kg	
Mango	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Propiconazol: 0,05 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Mangos en conserva	CODEX STAN 159-1987	Plomo (Pb): 1 mg/kg	http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Lists/Instrumentos%20Tcnicos%20Normalizacin%20y%20Marcas%20Colecti/Attachments/58/CXS_159-1987_MANGOS_CONSERVA.pdf
		Estaño (Sn): 250 mg/kg, calculados como Sn	
Maní	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Alaclor: 0,05 mg/kg Bitertanol: 0,1 mg/kg Mucad: 0,02 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de

			7 de noviembre de 2007.pdf
Maní (cacahuets), almendras, avellanas y pistachos destinados a ulterior elaboración	CODEX STAN 193-1995	Aflatoxinas: 15 mcg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
Maní (cacahuets), almendras, avellanas y pistachos listos para consumir	CODEX STAN 193-1995	Aflatoxinas: 10 mcg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
Mantequilla de maní y otras mantequillas de nueces	ICMSF	Salmonella n=10, c=0, m=0	
Manzanas	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Clorpirifos: 1,0 mg/kg Difenilamina: 10,0 mg/kg Fention: 2,0 mg/kg Hexaconazol: 0,1 mg/kg Malation: 2,0 mg/kg Simazina: 0,25 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf

Melocotón	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Bitertanol: 1,0 mg/kg Captan: 15mg/kg (T) Dimetoato: 0,02 mg/kg Fenitrotión: 1,0 mg/kg Fention: 2,0 mg/kg Tebuconazole: 1,0 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Melón	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Abamectina / Avermectina: 0, 01 mg/kg Benomil/ Carbendazima: 0,5 mg/kg Bifentrin: 0,05 mg/kg Cyromazina: 0,2 mg/kg Deltametrina: 0,75 mg/kg Diazinón: 0,2 mg/kg Dicofol: 0,2 mg/kg Fenvalerato: 0,2 mg/kg Folpet: 3,0 mg/kg Malation: 8 mg/kg Metamidofos: 0,5 mg/kg Oxamilo: 2,0 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Mermelada de Agrios	CODEX STAN 80-1981	Contenido de sólidos solubles del producto terminado no deberá ser menor de 65 por ciento Acido sórbico y sorbato potásico: 500 mg/kg, solos o en combinación	http://www.colpos.mx/bancodenormas/ninternacionales/CODEX-STAN-079-1981.pdf

		Dióxido de azufre (arrastrado de las materias primas): 100 mg/kg (basada en el producto final)	
Mijo Perla en Grano Entero y Decorticado	CODEX STAN 169-1989	Humedad 13% m/m máximo	http://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCODEX%252BSTAN%252B169-1989%252FCXS_169s.pdf
Naranjas	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Malation: 8 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Nueces	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Fenbuconazol: 0,1 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf

Palmito en Conserva	CODEX STAN 144-1985	Metabisulfito de sodio 20 mg/kg, como SO ₂	http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Lists/Instrumentos%20Tcnicos%20Normalizacin%20y%20Marcas%20Colecti/Attachments/56/CXS_144-1985_PALMITO_CONSERVA.pdf
		Plomo (Pb) 1 mg/kg	
		Estaño (Sn) 250 mg/kg, calculado como Sn	
Papas	Reglamento Técnico DGNTICOPANIT (Panamá) 65-2001	Características de calidad de las papas	
	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Abamectina / Avermectina: 0, 01 mg/kg Cadusafos: 0,02 mg/kg Captan: 0,05 mg/kg Carbofuran: 0,5 mg/kg Cyromazina: 1,0 mg/kg Endosulfan: 0,2 mg/kg Fenitrotión: 0,05 mg/kg Fention: 0,5 mg/kg Fentin: 0,1 mg/kg Hidrazida maleica: 50 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf

Papaya	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Benomil/ Carbendazima: 0,1 mg/kg Bifentrin: 0,05 mg/kg Deltametrina: 0,05 mg/kg Diuron: 1,0 mg/kg Orizalina: 0,05 mg/kg (R) Tiabendazol: 10,0 mg/kg Ziram: 0,05 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Pasas	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Bitertanol: 2,0 mg/kg Etión: 4,0 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Pepino	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Bitertanol: 0,5 mg/kg Cipermetrina: 0,20 mg/kg Cyromazina: 0,2 mg/kg Dicofol: 0,5 mg/kg Fenitrotión: 0,05 mg/kg Nicotina: 2,0 mg/kg (Cucumis sativa) Permetrina: 0,5 mg/kg Tebuconazole: 0,2 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Pepinos Encurtidos (encurtido de Pepinos)	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 1 mg/kg Estaño: 250 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf

Peras	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Captan: 25 mg/kg (T) Cloromequat: 0,03 mg/kg (T) Difenilamina: 10,0 mg/kg Fenitrotión: 0,05 mg/kg Fention: 2,0 mg/kg Lindano: 1,0 mg/kg Simazina: 0,25 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Pimentón y ajíes	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Acetamiprid: 0,2 mg/kg Aldrín: 0,05 mg/kg Cyromazina: 1,0 mg/kg Dicofol: 5,0 mg/kg (ají); 1,0 (pimiento) Fenitrotión: 0,05 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf

Piña	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	<p>Ametrina: 0,1 mg/kg Atrazina: 0,25 mg/kg Benomil/ Carbendazima: 0,1 mg/kg Bifentrin: 0,05 mg/kg Bromacil: 0,1 mg/kg Clorpirifos: 0,05 mg/kg Deltametrina: 0,05 mg/kg Diazinón: 0,1 mg/kg Diuron: 1,0 mg/kg Ethrel: 2,0 mg/kg Mucad: 0,02 mg/kg Fosetil A/Alliete: 0,1 mg/kg Heptacloro: 0,01 mg/kg Maxforce: 0,05 mg/kg Imazalil: 0,02 mg/kg Lindano: 1,0 mg/kg Procloraz: 5,0 mg/kg Propiconazol: 0,05 mg/kg Tiabendazol: 0,05 mg/kg Triadimenol: 1,0 mg/kg (P) Ziram: 0,05 mg/kg</p>	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Piña en Conserva	CODEX STAN 42-1981	<p>Plomo (Pb) 1 mg/kg Estaño (Sn) 250 mg/kg, calculado como Sn</p>	http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Lists/Instrumentos%20Tcnicos%20Normalizacin%20y%20Ma

			rcas%20Colecti/Attachments/21/CXS_042-1981_PINA_CONSERVA.pdf
Pistachos Cáscara	con CODEX STAN 131-1981	Contenido máximo de humedad: 7% m/m	http://www.fao.org/fa0-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCODEX%2BSTAN%2B131-1981%252FCXS_131s.pdf
Platanos	Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 376-92	Criterios de clasificación	
Plátanos	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Clorotalonil: 0,2 mg/kg Dimetoato: 0,02 mg/kg Procloraz: 0,05 mg/kg Propiconazol: 0,1 mg/kg Trifloxistrobina: 0,05 mg/kg (P)	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf

Pomelos (toronjas) en conserva	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 1 mg/kg	PDF (CXS 193s 2015.pdf)
Porotos	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Alaclor: 0,1 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Productos acuosos de coco (leche de coco y crema de coco)	CODEX STAN 240-2003	Metabisulfito de sodio: 30 mg/kg	http://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/sh-proxy/fr/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCODEX%252BSTAN%252B240-2003%252FCXS_240s.pdf
		Metabisulfito de potasio: 30 mg/kg	
Productos derivados de la transformación de cereales	Normas Europeas	Microbiológicas	
		Aflatoxina B1: 2 ug/kg	
		Aflatoxinas B1+B2+G1+G2: 4 ug/kg	
		Ocratoxina A: 3 ug/kg	
		Fumonisinias B1+B2 (prod base maíz): 400 ug/kg	

Raíces y tubérculos	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Benomil/ Carbendazima: 0,1 (P) mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 0,1 mg/kg	PDF (CXS 193s 2015.pdf)
Repollo	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Mucad: 0,02 mg/kg Metamidofos: 1 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Salsa Picante de Mango	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 1 mg/kg	PDF (CXS 193s 2015.pdf)
		Estaño: 250 mg/kg	
Sandía	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Abamectina / Avermectina: 0, 01 mg/kg Benomil/ Carbendazima: 0,1 mg/kg Bifentrin: 0,05 mg/kg Cyromazina: 0,3 mg/kg Malation: 0,2 mg/kg Pirimifos-metil: 0,05 mg/kg Trifloxistrobina: 0,02 mg/kg (P)	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf

Semilla de colza	Decreto Ejecutivo No. 467 de 22 de noviembre de 2007	Terbufos: 0,05 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Sorgo en Grano	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Acetoclor: 0,02 mg/kg Atrazina: 0,25 mg/kg Dicamba: 0,1 mg/kg Pirimifos-metil: 8,0 mg/kg Terbufos: 0,05 mg/kg (sorgo seco)	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
	CODEX STAN 172-1989	Contenido de humedad 14,5% m/m máximo	
Soya	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Carbofuran: 0,2 mg/kg Fenitrotión: 0,05 mg/kg (soya seca) Glifosato: 20,0 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Semillas germinadas listas para el consumo (brotes)	Normas Europeas Microbiológicas	Salmonella: n=5, c=0, m=Ausencia en 25 g, M=Ausencia en 25 g	
Sémola y la Harina de Trigo Duro	CODEX STAN 178-1991	Contenido de humedad 14,5% m/m máximo	PDF (CXS_178s.pdf)

Tomate	Reglamento Técnico DGNTICOPANIT (Panamá) 63-99	Criterios de clasificación	
	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	<p>Acefato: 1,0 mg/kg</p> <p>Azoxistrobina: 0,5 mg/kg</p> <p>Captan: 15T</p> <p>Ciflutrina: 0,5 mg/kg</p> <p>Cipermetrina: 0,50 mg/kg</p> <p>Clorpirifos: 0,5 mg/kg</p> <p>Cyromazina: 0,5 mg/kg</p> <p>Diclorvos (DDVP): 0,05 mg/kg</p> <p>Dicofol: 1,0 mg/kg</p> <p>Fenitrotión: 0,05 mg/kg</p> <p>Fenpropatrin: 0,6 mg/kg</p> <p>Fenvalerato: 1,0 mg/kg</p> <p>Fention: 0,5 mg/kg</p> <p>Fosetil A/Alliete: 3 mg/kg</p> <p>Metamidofos: 0,5 mg/kg</p> <p>Metomilo: 1,0 mg/kg</p> <p>Nicotina: 2,0 mg/kg</p> <p>Oxamilo: 2,0 mg/kg</p> <p>Tebuconazole: 0,2 mg/kg</p>	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Tomates en Conserva	en CODEX STAN 13-1981	Nivel máximo de ph no deberá ser mayor de 4,5	PDF (CXS_013s.pdf)

Trigo	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Acetoclor: 0,02 mg/kg Atrazina: 0,25 mg/kg Bitertanol: 0,1 mg/kg Dicamba: 2,0 mg/kg Difenoconazole: 0,1 mg/kg Metomilo: 0,5 mg/kg Propanil: 0,2 mg/kg Quinclorac: 0,5 mg/kg (trigo en grano) Terbufos: 0,01 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decretos/ejecutivo_467_de_noviembre_de_2007.pdf
	CODEX STAN 193-1995	Cadmio: 0,2 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf

Uvas (corinto, sultanas y otras variedades)	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Abamectina / Avermectina: 0, 01 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
		Acetamiprid: 0,2 mg/kg Amitrol: 0,05 mg/kg Azoxistrobina: 0,5 mg/kg Benomil/ Carbendazima: 0,2 mg/kg Bifentrin: 0,2 mg/kg Bromuro de metilo: 0,05 mg/kg Carbofuran: 0,2 mg/kg Ciflutrina: 0,3 mg/kg Cipermetrina: 0,20 mg/kg Clorpirifos: 1,0 mg/kg Deltametrina: 0,75 mg/kg Diuron: 1,0 mg/kg Ethrel: 1,0 mg/kg Fenitrotión: 0,05 mg/kg Fention: 0,5 mg/kg Hexaconazol Hexadorofeno: 0,1 mg/kg Imazalil: 0,02 mg/kg Metomilo: 0,05 mg/kg Pirimifos-metil: 0,005 mg Simazina: 0,25 mg/kg Tebuconazole: 2,0 mg/kg Tiram: 3,0 mg/kg	
Normas Europeas	Microbiológicas	Ocratoxina A: 10,0 ug/kg	

Zanahoria	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Benomil/ Carbendazima: 0,2 mg/kg Carbofuran: 0,5 mg/kg Clorpirifos: 20,0 mg/kg Clorotalonil: 1,0 mg/kg Endosulfan: 0,2 mg/kg Linuron (afalon)/Diuron: 0,2 mg/kg (P) Metomilo: 0,05 mg/kg Oxamilo: 0,1 mg/kg Ziram: 0,2 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Zanahorias Conserva	en CODEX STAN 116-1981	Plomo (Pb): 1 mg/kg Estaño (Sn): 250 mg/kg, calculados como Sn	http://www.sagarpa.gob.mx/agronegocios/Lists/Instrumentos%20Tcnicos%20Normalizacion%20y%20Marcas%20Colectivos/Attachments/49/CXS_116-1981_ZANAHORIAS_CONSERVA.pdf
Sal para consumo humano	Decreto Ejecutivo No. 20 de 2 de marzo de 2001 y Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT (Panamá) DGNTI-COPANIT 06-39-98	Yodo en sal: 20 a 60 ppm	http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-6-39.pdf

Reglamento DGNTICOPANIT (Panamá) 06-39-98 STAN 150-1985	Técnico DGNTICOPANIT y CODEX	NaCl: no debe ser inferior al 97 % de la materia seca, con exclusión de los aditivos	http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-6-39.pdf
		Arsénico: no más de 0,5 mg/kg, expresados como As	
		Cobre: no más de 2 mg/kg, expresados como Cu	
		Plomo: no más de 2 mg/kg, expresados como Pb	
		Cadmio: no más de 0,5 mg/kg, expresados como Cd	http://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/sh-proxy/ar/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCODEX%2B2B150-1985%252FCXS_150s.pdf
RD 1424/83 - BOE 1/06/83		Mercurio: no más de 0,1 mg/kg, expresados como Hg	https://www.boe.es/buscar/pdf/1983/BOE-A-1983-15544-consolidado.pdf
		Aerobios mesófilos: 2×10^4 ufc/g	
		Patógenos: ausencia	
		Humedad máxima sal de mesa: 0,5%	
		Humedad máxima sal de cocina: 5%	

	Reglamento CE 2073/2005	Listeria monocytogenes: n=5 c=0 100 ufc/g (Se ha estimado que no favorece su desarrollo por aw < 0.92)	http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32005R2073&from=ES
Salmuera	RD 1424/83 - BOE 1/06/83	Patógenos: ausencia	https://www.boe.es/buscador/pdf/1983/BOE-A-1983-15544-consolidado.pdf
	Reglamento CE 2073/2005	Listeria monocytogenes: n=5 c=0 100 ufc/g (Se ha estimado que no favorece su desarrollo por aw < 0.92)	http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32005R2073&from=ES
Condimentos	Normas Europeas	Microbiológicas	
		E. coli en 1g: 10	
		Salmonella en 25g: Ausencia	
		Ausencia de patógenos	
		Sulfito reductores: 10 ³ ufc/g	
Vinagre	Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 413-2001	Prohibida la adición de ácidos orgánicos ni inorgánicos como agentes acidulantes	
		Edulcorantes: prohibida su adición	
		Acidez total en g de ácido acético por 100 cm ³ : 4.0 mínimo a 12.0 máximo	
		Contenido de alcohol etílico en porcentaje, en volumen: 1.0 máximo	

			Cenizas totales, en %: 0.1 mínimo a 0,7 máximo	
			Extracto seco a 100°C en porcentaje en masa: 0,8 mínimo a 4,5 máximo	
			Acidez volátil en g de ácido acético 100 cm ³ : 3.95 mínimo a 11.7 máximo	
			Acidez fija en g de ácido acético por 100 cm ³ : 0.05 mínimo a 0.3 máximo	
			Valor de oxidación alcalina: 3 mínimo	
			Valor de oxidación: 90 mínimo	
			Arsénico: 1.0 mg/kg (ppm) máximo	
			Plomo: 1 mg/kg máximo	
			Suma de cobre y cinc: 10 mg/kg máximo	
			Hierro: 10 mg/kg máximo	
			Anhídrido sulfuroso total en mg/dm ³ : 100 máximo	
			Cloruro de sodio en %: 0.2 máximo	
	Normas Europeas	Microbiológicas	Acidez total: > 60 g/l expr. como ác. Acético (vinagre de vino); > 50 g/l expr. como ác. Acético (otros vinagres)	
Ketchup	Normas Europeas	Microbiológicas	Aerobios mesófilos: 10 ⁴ ufc/g	
			Enterobacterias: 10 ufc/g	

			Salmonella: Ausencia	
			Shigella: Ausencia	
			pH <4.0	
			Acidez mínima expresada en ác. acético: 0,9%	
Mayonesa y salsa fina	CODEX STAN 168-1989 (norma regional europea)		Contenido total de grasa: 78,5% m/m como mínimo.	http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/Code_x_Alimentarius/normativa/codex/stan/168-1989.PDF
			Contenido de yema de huevo técnicamente pura: 6% m/m como mínimo.	
			Arsénico (As) 0,3 mg/kg	
			Plomo (Pb) 0,3 mg/kg	
			Cobre (Cu) 2,0 mg/kg	
Normas Europeas	Microbiológicas		Aerobios mesófilos: 10 ⁴ ufc/g	
			Enterobacterias: 10 ufc/g	
			Salmonella: Ausencia	
			Shigella: Ausencia	
			pH <4.2	
			Acidez mínima expresada en ác. acético: 0,2%	
Mostaza	Normas Europeas	Microbiológicas	Aerobios mesófilos: 10 ⁴ ufc/g	
			Enterobacterias: 10 ufc/g	
			Salmonella: Ausencia	
			Shigella: Ausencia	
			pH <4.0	

			Acidez mínima expresada en ác. acético: 0,3%	
Otras salsas de mesa (excepto tomate frito, ketchup, mayonesa y salsa fina, mostaza)	Normas Europeas	Microbiológicas	Enterobacterias: 10 ufc/g	
			Salmonella: Ausencia	
			Shigella: Ausencia	
Salsa de tomate frito	Normas Europeas	Microbiológicas	Salmonella y Shigella en 25 g: Ausencia	
			Bacillus cereus: 10 ufc/g	
			pH <4.6	
			Acidez en ácido cítrico: 0,2 a 0,86%	
			Acidez mínima 1,6% en ác. Acético	
Condimentos líquidos que contienen proteínas vegetales hidrolizadas con ácido (excluyendo la salsa de soya fermentada naturalmente)	CODEX STAN 193-1995		Cloropropanol (3-MCPD): 0.4 mg/kg	PDF (CXS_193s_2015.pdf)
Parámetros de Análisis para Especies				
Matriz	Referencia		Parámetros de Análisis	Documento
Especies en general	Normas Europeas	Microbiológicas	Enterobacterias: n=5, c=1, m=10 ufc/g, M=100ufc/g	

		Clostridium perfringens: n=5, c=1, m=100 ufc/g, M=1000 ufc/g	
		Bacillus cereus: n=5, c=1, m=1000 ufc/g, M=10000 ufc/g	
		E. coli en 1g: 10	
		Salmonella en 25g: Ausencia	
		Ausencia de patógenos	
		Sulfito reductores: 10 ³ ufc/g	
	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Óxido de etileno: 50 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decretos/ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Espicias Capsicum spp. (incluye chiles, chile en polvo, cayena, pimentón), Piper spp (incluye pimienta blanca y negra), Myristica fragans (nuez moscada), Zingiber officinale (jengibre),	Normas Europeas	Microbiológicas Aflatoxina B1: 5 ug/kg Aflatoxina B1+B2+G1+G2: 10 ug/kg	

Curcuma longa (cúrcuma)			
Parámetros de Análisis para Productos de panadería, repostería o pastelería y confitería			
Matriz	Referencia	Parámetros de Análisis	Documento
Alimentos a base de cereales de pastelería congelados (listos para su consumo) con baja acidez o rellenos / cubiertas de alta actividad de agua	ICMSF	S. aureus: n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ⁴	
		Salmonella: n=20, c=0, m=0	

Pasteles	Normas Europeas	Microbiológicas	E. coli en 1g: ausencia
			Salmonella en 30g: Ausencia
			Shigella en 30g: Ausencia
			S. aureus en 0,1g: Ausencia
			Mohos y levaduras: 5×10^2 ufc/g
			Clostridium sulfito reductores (con carne): 10^3 ufc/g
			Aflatoxina B1 (deriv. cereales): 2 ug/kg
			Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 (cereales): 4 ug/kg
			Ocratoxina A (cereales): 3 ug/kg
			Deoxynivalenol: 500 ug/kg
			Zearalenona: 50 ug/kg
			Fumonisinias B1+B2 (deriv maíz): 400 ug/kg

Productos sólidos elaborados con manzanas para consumo directo que no sean destinados a lactantes y niños de corta edad, incluida la compota de manzana y el puré de manzana	Normas Europeas Microbiológicas	Patulina: 25,0 ug/kg	
Pan	Reglamento DGNTICOPANIT (Panamá) 18-388-99 Técnico	Humedad < 38%	http://mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-18-388.pdf
		Acidez en solución normal: 8%	
		S. aureus: < 1000 ufc/g	
		Salmonella: 0	
		Hongos: < 1000 ufc/g	
		Coliformes totales: <10 /g	
	Resuelto 5705 de 28 de octubre de 1996	Bromato de potasio: ausencia	http://www.asamblea.gob.pa/APPS/LEGISLAN/PDF_NORMAS/1990/1996/1996_141_0222.pdf

	Normas Europeas	Microbiológicas	Aflatoxina B1: 2 ug/kg	
			Aflatoxinas B1+B2+G1+G2: 4 ug/kg	
			Ocratoxina A: 3 ug/kg	
			Deoxynivalenol: 500 ug/kg	
			Zearalenona: 50 ug/kg	
			Fumonisin B1+B2 (prod. base maíz): 400 ug/kg	
	Codex Alimentarius Residuos de Plaguicidas en Alimentos		Clorpirifos-metilo: 0.5 mg/kg (pan blanco); 2 mg/kg (pan integral)	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=90
Panecillos cubiertos o rellenos, desecados que no	ICMSF		Coliformes totales: n=5, c=2, m=10, M=10 ²	
			Salmonella: n=30, c=0, m=0	

requieren refrigeración	Reglamento Técnico DGNTICOPANIT (Panamá) Resuelto 5705 de 28 de octubre de 1996 y Normas Microbiológicas Europeas	Ver parámetros de análisis para el Pan	http://mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-18-388.pdf
Galletas simples	Normas Europeas Microbiológicas	Enterobacterias en 1g: Ausencia	
		E. coli en 1 g: Ausencia	
		Salmonella en 25 g: Ausencia	
		S. aureus en 1g: Ausencia	
		Mohos: 2×10^2 ufc/g	
		Bacillus cereus: Ausencia/g	
		Aflatoxina B1: 2 ug/kg	
		Aflatoxinas B1+B2+G1+G2: 4 ug/kg	
		Ocratoxina A: 3 ug/kg	
		Deoxynivalenol: 500 ug/kg	
		Zearalenona: 50 ug/kg	
		Fumonisin (prod. a base de maíz) B1+B2: 400 ug/kg	
		Libres de parásitos y microorganismos patógenos o sus toxinas	
Humedad máxima 10%			

Galletas rellenas o cubiertas	Normas Europeas	Microbiológicas	Aerobios mesófilos: 10 ⁴ ufc/g	
			Enterobacterias en 1g: 10 ufc/g	
			E. coli en 1 g: Ausencia	
			Salmonella en 25 g: Ausencia	
			S. aureus en 1 g: Ausencia	
			Mohos: 2x10 ² ufc/g	
			Bacillus cereus: Ausencia/g	
			Aflatoxina B1: 2ug/kg	
			Aflatoxinas B1+B2+G1+G2: 4 ug/kg	
			Ocratoxina A: 3 ug/kg	
			Deoxynivalenol: 500 ug/kg	
			Zearalenona: 50 ug/kg	
			Fumonisin (prod. a base de maíz) B1+B2: 400 ug/kg	
Libres de parásitos y microorganismos patógenos o sus toxinas				
Humedad máxima 10% (6% en bizcochos)				
Productos que contienen leche	Decisión de la Comisión Europea de 14 de Octubre de 2008 (2008/798/CE)	Melamina: 2,5 mg/ kg máximo	http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R0798&from=ES	
Parámetros de Análisis para Productos de confitería				
Matriz	Referencia	Parámetros de Análisis	Documento	

Productos de confitería general	ICMSF		Salmonella: n=10, c=0, m=0
Caramelos duros o macizos	Normas Europeas	Microbiológicas	Aerobios mesófilos: 100 ufc/g
			Enterobacterias en 1g: Ausencia
			Mohos y Levaduras: 10 ufg/g
Caramelos (excepto los duros o macizos), chicles, confites y golosinas	Normas Europeas	Microbiológicas	Aerobios mesófilos: 10^4 ufc/g Enterobacterias en 1g: Ausencia Mohos y Levaduras: 3×10^2 ufg/g
Chocolates y otros productos con chocolate	ICMSF		Salmonella: n=10, c=0, m=0
Turrónes y mazapanes	Normas Europeas	Microbiológicas	Enterobacterias: 10^2 ufc/g
			E. coli en 1 g: Ausencia
			Salmonella en 25 g: Ausencia
			Shigella en 25 g: Ausencia
			S. aureus en 1 g: Ausencia
			Mohos y levaduras: 10^3 ufc/g
			Humedad máx: 5% (turrón duro calidad suprema); 6,0% (turrón extra), 7,0% (turrón estándar y popular), 5,0% (turrón blando calidad suprema)

Productos que contienen leche	Decisión de la Comisión Europea de 14 de Octubre de 2008 (2008/798/CE)	Melamina: 2,5 mg/ kg máximo	http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R0798&from=ES
--------------------------------------	--	-----------------------------	---

Parámetros de Análisis para Productos Lácteos			
Parámetros de Análisis para Productos Lácteos			
Matriz	Referencia	Parámetros de Análisis	Documento
Productos lácteos en general	Codex Alimentarius Residuos de Plaguicidas en Alimentos	Cihexatin: 0.05 mg/kg	
	Decisión de la Comisión Europea de 14 de Octubre de 2008 (2008/798/CE)	Melamina: 2,5 mg/ kg máximo	http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R0798&from=ES
Leche cruda	Ley 60 de 1977, Artículo 11 y Reglamento Técnico DGNTICOPANIT (Panamá) 20-387-00	Recuento Total de Bacterias: < 200 000/ml (Grado A); <1 000 000/ml (Grado B)	http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-20-387.pdf
		Sólidos no grasos: 8,5% mín	
		Grasa láctea: 3,5% mín	
		Sólidos: 12% mín	

Leche	CODEX STAN 193-1995	Aflatoxina M1: 0,5 mg/kg	PDF (CXS_193s_2015.pdf)	
		Plomo: 0,02 mg/kg		
	Normas Europeas	Microbiológicas	Aerobios mesófilos: 10 ⁵ ufc/g	
Leche de vacuno	Codex Alimentarius – Residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos		Cihalotrin: 30 µg/kg	http://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/terinary-drug-detail/es/?d_id=16
			Cipermetrina y alfa-cipermetrina: 100 µg/kg	http://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/terinary-drug-detail/es/?d_id=82
			Deltametrin: 30 µg/kg	http://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/terinary-drug-detail/es/?d_id=19
			Dihidroestreptomicina/ 200µg/kg	Estreptomicina:

	dex- texts/dbs/vetdrugs/ve terinary-drug- detail/es/?d_id=24
Doramectin: 15 µg/kg	http://www.fao.org/fa o-who- codexalimentarius/co dex- texts/dbs/vetdrugs/ve terinary-drug- detail/es/?d_id=26
Imidocarb: 50 µg/kg	http://www.fao.org/fa o-who- codexalimentarius/co dex- texts/dbs/vetdrugs/ve terinary-drug- detail/es/?d_id=37
Ivermectina: 10 µg/kg	http://www.fao.org/fa o-who- codexalimentarius/co dex- texts/dbs/vetdrugs/ve terinary-drug- detail/es/?d_id=39
Lincomicina: 150 µg/kg	http://www.fao.org/fa o-who- codexalimentarius/co dex-

	texts/dbs/vetdrugs/terinary-drug-detail/es/?d_id=41
Neomicina: 1500 µg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/terinary-drug-detail/es/?d_id=44
Pirlimicina: 200 µg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/terinary-drug-detail/es/?d_id=83
Triclorfón (metrifonato): 50 µg/kg	http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/terinary-drug-detail/es/?d_id=64

Leche de cabra	Codex Alimentarius – Residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos	Tiabendazol: 100 µg/kg	http://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=60
Leche de oveja	Codex Alimentarius – Residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos	Clortetraciclina/Oxitetraciclina/Tetraciclina: 100 µg/kg	http://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=12
		Dihidroestreptomicina/Estreptomicina: 200 µg/kg	http://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=24
		Febantel/Fenbendazol/Oxfendazol: 100 µg/kg Tilmicosin: 50 µg/kg	http://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=31

Leche pasteurizada	Ley 60 de 1977, Artículo 11 y Reglamento DGNTICOPANIT (Panamá) 79-2006	Técnico	Recuento Total de Bacterias: < 30 000/ml (Grado A); < 50 000/ml (Grado B)	http://www.acodeco.gob.pa:8080/Transparencia/Reglamento-LechePasteurizada.pdf
			Coliformes totales: < 10/ml (Grado A o B)	
	Reglamento DGNTICOPANIT (Panamá) 79-2006	Técnico	E. coli: Ausente en 1.0 ml (Grado A o B)	http://www.acodeco.gob.pa:8080/Transparencia/Reglamento-LechePasteurizada.pdf
			S. aureus: <10 ufc/ml (Grado A o B)	
			Salmonella: Ausencia en 25 ml (Grado A o B)	
			Listeria: Ausencia en 25 ml (Grado A o B)	
			Grasa: 3,5% mín (Entera); 1,0-2,0% (Semi); 0,5% máx (desc)	
			Sólidos Totales: 12.0% mín (Entera; 9,5% mín (Semi); 8,5% mín (Desc)	
			Sólidos no grasos: 8,5% mín (Entera); 8,5-8,9% (Semi); 8,0 mín (Desc)	
			Proteína: 3,9% mín	
Acidez expresada como ácido láctico: 0,16% máx				
		pH: 6,5-6,8		

	Reglamento DGNTICOPANIT (Panamá) 79-2006 y Normas Europeas Técnico y Microbiológicas	Reacción fosfatasa: negativa	http://www.acodeco.gob.pa:8080/Transparencia/Reglamento-LechePasteurizada.pdf
	Normas Europeas Microbiológicas	Enterobacteriaceae: n=5, c=2, m<=1, M<=5ufc/g Listeria monocytogenes: n=5, c=0, m=100, M=100 ufc/g Aflatoxina M1: 0,05 ug/kg Reacción peroxidasa: positiva	
Leche UHT	Reglamento DGNTICOPANIT (Panamá) 79-2006 Técnico	Recuento Total de Bacterias (incubación a 32-35°C/ 7 días): Ausencia Grasa: 3,5% mín (Entera); 1,0-2,0% (Semi); 0,5% máx (desc) Sólidos Totales: 12.0% mín (Entera; 9,5% mín (Semi); 8,5% mín (Desc) Sólidos no grasos: 8,5% mín (Entera); 8,5-8,9% (Semi); 8,0 mín (Desc) Proteína: 3,9% mín Acidez expresada como ácido láctico: 0,16% máx pH: 6,5-6,8	http://www.acodeco.gob.pa:8080/Transparencia/Reglamento-LechePasteurizada.pdf

	Reglamento Técnico DGNTICOPANIT (Panamá) 79-2006 y Normas Microbiológicas Europeas	Reacción fosfatasa: negativa	http://www.acodeco.gob.pa:8080/Transparencia/Reglamento-LechePasteurizada.pdf
	Normas Microbiológicas Europeas	Enterobacteriaceae: n=5, c=2, m<=1, M<=5ufc/g Listeria monocytogenes: n=5, c=0, m=100, M=100 ufc/g Aflatoxina M1: 0,05 ug/kg Reacción peroxidasa: positiva Reacción fosfatasa y peroxidasa: negativas	
Leche Deslactosada	Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 234-06	Densidad a 15°C g/ml: 1,029 mín (entera); 1,029 mín (semidescremada); 1,031 mín (descremada) Grasa (%): 3,5 mín (entera); 1,0 - 2,0 (semidescremada); 0,5 máx (descremada) Acidez expresada como ácido láctico (%): 0,16 máx (entera, semidescremada y descremada) Sólidos no grasos de leche (%): 8,5 mín (entera); 8,5 - 8,9 (semidescremada); 8,0 mín (descremada)	http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/pan63266.pdf

		Lactosa g/L: 10 máx (entera, semidescremada y descremada)			
		Glucosa g/L: 16 mín (entera, semidescremada y descremada)			
		Proteínas (N x 6.38) (%): 3,0 mín (entera, semidescremada y descremada)			
		Caseína g/L: 21 mín (entera, semidescremada y descremada)			
Leche saborizada	Líquida	Reglamento DGNTICOPANIT (Panamá) 19-386-00	Técnico	Fosfatasa: negativa	http://gacetas.procuraduria-admon.gob.pa/24084_2000.pdf
				Número total de gérmenes: 100 000 ufc/g	
				Coliformes: 10 ufc/g	
				Bacterias patógenas: negativo	
				Mohos y levaduras: 10 ufc/g	
Productos lácteos líquidos para humano directo	consumo	Normas Europeas	Microbiológicas	Enterobacteriaceae: n=5, c=2, m<=1, M=5ufc/g	
				Aflatoxina M1: 0,05 ug/kg	
Leche evaporada		Ley 60 de 1977, Artículo 11		Recuento total de bacterias: < 30 000/ml	https://docs.panama.justia.com/federales/eyes/60-de-1977-jan-31-1978.pdf
				Coliformes totales: negativo en 0,10 ml	
				Patógenos: negativo	
				Grasa: 7,5% mín (p/p)	

	Ley 60 de 1977, Artículo 11 y CODEX STAN A-3-1971	Extracto seco: 25% mín (p/p)	http://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCODEX%2B281-1971%252FCXS_281s.pdf
	CODEX STAN A-3-1971	Grasa láctea: 7,5% mín (Entera); 1-7,5% (Semi); 1% máx (Desc); 15% mín (Alta en grasa) Extracto seco de leche: 25% mín (Entera); 20% mín (Semi y Desc); 11,5% mín (Alta en grasa)	http://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?Ink=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCODEX%2B281-1971%252FCXS_281s.pdf
Leche Condensada	Ley 60 de 1977, Artículo 11	Recuento total de bacterias: < 50 000/ml Coliformes totales: negativo en 1 ml	http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:htt

		Patógenos: negativo en 10 ml	://www.acodeco.gob.pa:8080/uploads/Gacetas_Oficiales-Reglamentos_Tecnicos/TecnologiadeAlimentos/LecheyProductosLacteos/24-875-QuesoFresco.pdf
	Ley 60 de 1977, Artículo 11 y CODEX STAN A-4-1971	Grasa: 8% mín (p/p) Extracto seco: 28% mín (p/p)	PDF (CXS 282s.pdf)
	CODEX STAN A-4-1971	Grasa láctea: 8% mín (Entera); 1-8% (Semi); 1% máx (Desc); 16% mín (Alta en grasa) Extracto seco: 28% mín (Entera; 24% mín (Semi o Desc); 14% mín (Alta en grasa) Proteína en extracto seco: 34%	PDF (CXS 282s.pdf)
Leche en Polvo	Ley 60 de 1977, Artículo 11	Recuento Total de Bacterias: < 50 000 (excepto las inoculadas expresamente) Coliformes totales: negativo en 0,10 g Salmonella: negativo en 10 g Grasa láctea: 26% mín (Entera); 12% mín (Semi); 2% máx (Desc)	https://docs.panama.justia.com/federales/eyes/60-de-1977-ian-31-1978.pdf
	CODEX STAN 207-1999	Grasa láctea: 26- 42% (Entera); 1,5-2,6% (Semi); 1,5% máx (Desc) Humedad: 5% máx (Entera) Proteínas en Extracto seco: 34% mín Acidez titulable: 18,0% máx	PDF (CXS 207s.pdf)

	ICMSF	Recuento total de bacterias: n=5, c=2, m=3x10 ⁴ , M=3x10 ⁵ Coliformes totales: n=5, c=1, m=10, M=10 ²	
	Normas Europeas	Microbiológicas Enterotoxinas estafilocócicas: n=5, c=0, m=No detectado en 25 g, M=No detectado en 25 g Listeria monocytogenes: n=5, c=0, m=100 ufc/g, M=100 ufc/g Humedad máxima: 5% m/m	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
Leche en Polvo Descremada	Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 235-78	Grasa: 1,5% máximo Humedad: 4% máximo Acidez expresada en ácido láctico: 0,15% máximo Índice de solubilidad en ml: 2.5 High Heat; 1.25 Medium Heat y Low Heat Cenizas: 8% máximo Partículas extrañas: disco 8, 15 mg Proteínas del suero: no menos de 6 mg (Low Heat); de 1,51 a 5,99 mg (Medium Heat);	

		no más de 1,5 mg (High Heat)	
		Coliformes: máximo 10 por g	
		Bacterias por gramo: 50000 máximo	
		E. coli: negativo en 0,1 g	
		Salmonella: negativo en 100 g	
		S. aureus (coagulasa positivo): negativo en 0,1 g	
Nata (crema)	CODEX STAN A-9-1976	Grasa láctea: 10% p/p	PDF (CXS_288s.pdf)
	Normas Europeas	Microbiológicas	Salmonella: n=5, c=0, m=Ausencia en 25 g, M=Ausencia en 25 g
			E. coli: n=5, c=2, m=10, M=100 ufc/g
			Listeria monocytogenes: n=5, c=0, m=100 ufc/g, M=100 ufc/g
		https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf	
Nata (Crema) en Polvo	CODEX STAN 207-1999	Humedad: 5% máx	PDF (CXS_207s.pdf)
		Proteínas en Extracto seco: 34% mín	
Mantequilla	Ley 60 de 1977, Artículo 11	Recuento total de bacterias: < 50 000/g	https://docs.panama.justia.com/federales/
		Coliformes totales: < 10/ml	
		Patógenos: ausencia	

			eyes/60-de-1977-jan-31-1978.pdf
	CODEX STAN A-1-1971	Grasa láctea: 80% mín Humedad: 16% máx Extracto seco magro: 2%	PDF (CXS_279s.pdf)
	Normas Europeas	Microbiológicas Salmonella: n=5, c=0, m=Ausencia en 25 g, M=Ausencia en 25 g E. coli: n=5, c=2, m=10, M=100 ufc/g Listeria monocytogenes: n=5, c=0, m=100 ufc/g, M=100 ufc/g	https://www.osakidetza.euskadi.eus/conte-nidos/informacion/sa-nidad-alimentaria/es-1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
Mantequilla de Suero Manteca	CODEX STAN A-1-1971	Grasa láctea: 80% mín Humedad: 16% máx Extracto seco magro: 2%	PDF (CXS_279s.pdf)
Grasa Mantequilla, Grasa Mantequilla deshidratada	CODEX STAN A-2-1973	Grasa láctea: 99,6 (grasa de leche anhidra/aceite de mantequilla), 99,8% (grasa de leche, aceite de mantequilla, ghee) Humedad: 0,1%	PDF (CXS_280s.pdf)

Grasa de Leche anhidra		<p>Acidos Grasos Libres expr. Como ácido oleico: 0,3% (grasa de leche anhidra/aceite de mantequilla), 0.4% (grasa de leche, aceite de mantequilla, ghee)</p> <p>Indice de peróxido: 0,3% máx (grasa de leche anhidra/aceite de mantequilla), 0,6% (grasa de leche, aceite de mantequilla, ghee)</p> <p>Cobre: 0,05 mg/kg máx</p> <p>Hierro: 0,2 mg/kg</p>	
Queso fresco hechos a base de leche o suero sometidos a pasteurización o tratamiento térmico más fuerte	Normas Europeas	<p>Microbiológicas</p> <p>Enterotoxinas estafilocócicas: n=5, c=0, m=No detectado en 25g</p> <p>E. coli: n=5, c=2, m=100 ufc/g, M=1000 ufc/g</p>	<p>https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf</p>
Queso frescos fermentados	Ley 60 de 1977, Artículo 11	Patógenos: ausencia	<p>https://docs.panama.justia.com/federales/eyes/60-de-1977-jan-31-1978.pdf</p>
Queso duro y semi blando	ICMSF	S. aureus: n=5, c=0, m=10 ⁴	

Queso madurados hechos a base de leche o suero sometidos a pasteurización o tratamiento térmico más fuerte	Normas Europeas	Microbiológicas	Enterotoxinas estafilocócicas: n=5, c=0, m=No detectado en 25g, M=No detectado en 25g	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
			E. coli: n=5, c=2, m=100 ufc/g, M=1000 ufc/g	
Queso extra duro para rallar	CODEX STAN C-35-1978	Contenido mínimo de grasa en el extracto seco: 32%		PDF (CXS_178s.pdf)
		Contenido máximo de humedad: 36%		
Queso fundido y Queso fundido para untar o extender	CODEX STAN A-8-1978	Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio, o Acido propiónico y sus sales de sodio y calcio: 3 g/kg solos o mezclados, expresados como ácidos Nisina 12,5 mg de nisina pura por kg		https://www.santafe.gov.ar/index.php/web/content/download/68267/330978/file/download.pdf
Queso y queso fundido hechos a base de leche cruda	Normas Europeas	Microbiológicas	Salmonella: n=5, c=0, m=Ausencia en 25 g, M=Ausencia en 25 g	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20
			Enterotoxinas estafilocócicas: n=5, c=0, m=No detectado en 25 g, M=No detectado en 25 g	

			Listeria monocytogenes: n=5, c=0, m=100 ufc/g, M=100 ufc/g Campylobacter termófilo (pasta blanda): n=5, c=0, ausente en 25g	0ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
Queso y queso fundido hechos a base de leche sometida a tratamiento térmico inferior a la pasteurización	Normas Europeas	Microbiológicas	Salmonella: n=5, c=0, m=Ausencia en 25 g, M=Ausencia en 25 g	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
			Listeria monocytogenes: n=5, c=0, m=100 ufc/g, M=100 ufc/g	
			E. coli: n=5, c=2, m=100 ufc/g, M=1000 ufc/g	
Cuajada pasteurizada	Normas Europeas	Microbiológicas	Aerobios mesófilos: 10^5 ufc/g	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
			Enterobacterias: 10^2 ufc/g	
			E. coli en 1 g: 10	
			Salmonella y Shigella en 25 g: Ausencia	
			S. aureus en 1 g: 10^2	
Temperatura máxima de conservación $\leq 8^\circ\text{C}$				
Cuajo y enzimas coagulantes de la	Normas Europeas	Microbiológicas	Aerobios mesófilos: 10^5 ufc/g ó ml	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
			Enterobacterias: 10 ufc/g ó ml	
			E. coli: 1 ufc/g ó ml	

leche (incluso en polvo)		Salmonella y Shigella en 25 g o ml: Ausencia	nidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
		S. aureus en 1 g o ml: Ausencia	
		Mohos y levaduras: 10 ufc/g o ml	
		Clostridium sulfitorreductores: 1 ufc/g o ml	
		Humedad máxima (polvo): 6% m/m	
Cuajada de queso tipo cheddar	Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 227-78	Humedad máxima: 38%	
		Contenido graso mínimo: 50% base seca	
		Cloruro de sodio (NaCl) máximo: 2.0%	
		pH: 5.1 - 5.2	
		Exento de gérmenes patógenos	
Sueros en Polvo	CODEX STAN A-15-1995	Lactosa: 61% m/m contenido de referencia	
		Proteína Láctea: 7,0% m/m contenido mínimo	
		Grasa Láctea: 2,0 % m/m contenido de referencia	PDF (CXS_289s.pdf)
		Agua: 4,5 % m/m contenido máximo	
		Ceniza: 15,5% contenido máximo	
	Normas Europeas Microbiológicas	Salmonella: n=5, c=0, m=Ausencia en 25g, M=Ausencia en 25g	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
Enterotoxinas estafilocócicas: n=5, c=0, m=No detectado en 25 g, M=No detectado en 25g			
Listeria monocytogenes: n=5, c=0, m=100 ufc/g, M=100 ufc/g			

		Enterobacteriaceae: n=5, c=0, m=10 ufc/g, M=10 ufc/g	%20ASIMILADOS%202017.pdf
Yogurt	Reglamento DGNTICOPANIT (Panamá) 17-378-00	Técnico	Coliformes totales: < 10 /g
		E. coli: 0/g	
		Mohos y levaduras: <10 /g	
		Patógenos: 0/g	
		Grasa: 3% mín (Entero); 0,5-3,0% (Semi); 0,5% máx (Desc.)	http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-17-378.pdf
		Sólidos lácteos magros: 8,5% mín	
		Acidez en ácido láctico: 0,8% mín	
		pH: 4,6 máx	
		Fosfatasa: negativo	
		Inhibidores: negativo	
	CODEX STAN 243-2003	Proteína láctea: 2,7% mín	PDF (CXS_243s.pdf)
	Grasa láctea: 10% máx		
	Aditivos (ver listado)		
Normas Europeas	Microbiológicas	Enterobacteriaceae: n=5, c=2, M<=1 ufc/g, M=5 ufc/g	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20%20ASIMILADOS%202017.pdf
		pH <=4,6	
		Temperatura de almacenamiento: 1-8°C	

Yogur en base a cultivos alternativos y leche Acidófila, Kefir y Kumys (Leche Fermentada)	CODEX STAN 243-2003	Proteína láctea: 2,7% mín	PDF (CXS_243s.pdf)
		Grasa láctea: 10% máx	
		Acidez titulable: 0,3% mín expresada como ácido láctico	
		Aditivos (ver listado)	
Helado	Ley 60 de 1977, Artículo 11	Recuento total de bacterias: <50 000/g	https://docs.panama.justia.com/federales/eyes/60-de-1977-jan-31-1978.pdf
		Coliformes totales: < 10 /g	
		Salmonella: negativo	
		Grasa láctea: 8% mín	
	Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 385-92	Grasa: 14% mín (premium); 8-13.9% (helado de crema); 3-7,9% (helado de leche); 3% máx (helado de leche bajo en grasa); 2% máx (sorbeto); 7,9% máx (helado con yogurt); 2% máx (helado dietético)	
		Sólidos totales de leche: 22 mín (premium); 16 mín (helado de crema); 12 mín (helado de leche); 9 mín (helado de leche bajo en grasas); 2-6 (sorbeto); 11 (helado con yogurt)	
	Sólidos totales: 33 mín (helado de crema); 22 mín (helado de leche); 19 mín (helado de leche bajo en grasa)		

		<p>Bacterias vivas no patógenas: 50 000 máximo (excepto el helado con yogurt donde se permite un recuento bacteriano mayor)</p> <p>E. coli: 10/g máximo</p> <p>Salmonella: ausencia</p> <p>Mohos y levaduras: menos de 10/g (helado con yogurt)</p> <p>Sólidos totales: 33 mín (helado de crema); 22 mín (helado de leche); 19 mín (helado de leche bajo en grasa)</p> <p>Bacterias vivas no patógenas: 50 000 máximo (excepto el helado con yogurt donde se permite un recuento bacteriano mayor)</p> <p>E. coli: 10/g máximo</p> <p>Mohos y levaduras: menos de 10/g (helado con yogurt)</p>	
Norma Técnica (Panamá) y Normas Europeas	DGNTICOPANIT 385-92 y Microbiológicas	Salmonella: n=5, c=0, m=Ausencia en 25g, M=Ausencia en 25g	
Normas Europeas	Microbiológicas	Listeria monocytogenes: n=5, c=0, m=ausencia en 25g, M=ausencia en 25g	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/sa

			<p>Enterobacteriaceae: n=5, c=2, m=10ufc/g, M=100 ufc/g</p> <p>Aerobios mesófilos: n=5, c=2, m=10⁵ ufc/g, M=5x10⁵ufc/g</p> <p>Coliformes a 30°C: n=5, c=2, m=10, M=10²</p> <p>S. aureus: n=5, c=2, m=10/g, M=10²/g</p>	<p>nidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf</p>
Mezclas envasadas para congelar que contengan leche o derivados lácteos	Normas Europeas	Microbiológicas	<p>Salmonella: n=5, c=0, m=Ausencia en 25g, M=Ausencia en 25g</p> <p>Listeria monocytogenes: n=5, c=0, m=ausencia en 25g, M=ausencia en 25g</p> <p>Enterobacteriaceae: n=5, c=2, m=10ufc/g, M=100 ufc/g</p> <p>Aerobios mesófilos: n=5, c=2, m=10⁵ ufc/g, M=5x10⁵ufc/g</p>	<p>https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf</p>
Postres lácteos congelados	Normas Europeas	Microbiológicas	<p>Salmonella: n=5, c=0, m=Ausencia en 25g, M=Ausencia en 25g</p> <p>Listeria monocytogenes: n=5, c=0, m=100 ufc/g, M=100 ufc/g</p> <p>Enterobacteriaceae: n=5, c=2, m=10, M=100 ufc/g</p>	<p>https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf</p>

Productos lácteos secundarios	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 0,02 mg/kg	PDF (CXS 193s 2015.pdf)
--------------------------------------	---------------------	-------------------	---

Párametros de Análisis para Suplementos y Alimentos para regímenes especiales			
Parámetros de Análisis para Suplementos y Alimentos para regímenes especiales			
Matriz	Referencia	Parámetros de Análisis	Documento

Preparados alimenticios para regímenes dietéticos y especiales: productos consumidos después de añadir un líquido	ICMSF		Recuento total de bacterias: n=5, c=1, m=10 ⁴ , M=10 ⁵	
			Coliformes totales: n=5, c=1, m=10, M=10 ²	
			Salmonella: n=60, c=0, m=0	
	Normas Europeas	Microbiológicas	Aerobios mesófilos: 5x10 ⁴ ufc/g	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
			Coliformes: Ausencia en 0,01g	
			E. coli: Ausencia en 1g	
			Salmonella en 30 g: Ausencia	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
			S. aureus: Ausencia en 0,1g	
			Mohos y levaduras: 3x10 ² (alimentos con cereales)	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf

Preparados alimenticios para regímenes dietéticos y especiales: productos que requieren ser hervidos o cocidos (100°C) antes de su consumo	ICMSF	Recuento total de bacterias: n=5, c=3, m=10 ⁵ , M=10 ⁶		
		Coliformes totales: n=5, c=3, m=10, M=10 ²		
		Salmonella: n=15, c=0, m=0		
	Normas Europeas	Microbiológicas	Aerobios mesófilos: 2x10 ⁵ ufc/g	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
			Coliformes: Ausencia en 0,001g	
			E. coli: Ausencia en 0,1g	
			Salmonella en 30 g: Ausencia	
			S. aureus: Ausencia en 0,01g	
			Mohos y levaduras: 10 ³ (alimentos con cereales)	

Preparados alimenticios para regímenes dietéticos y especiales: productos esterilizados y contenidos en envases herméticos	Normas Europeas	Microbiológicas	Prueba de esterilidad: Mitad del lote a 30°C y otra mitad a 44°C, 10d. Si no hay abombamiento en este último caso, incubar a 55°C, 10d más. Después de este período de incubación y una vez enfriadas, las muestras no presentarán modificaciones en sus caracteres organolépticos	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
Preparados alimenticios para regímenes dietéticos y especiales: productos listos para su consumo, no comprendidos en los anteriores	Normas Europeas	Microbiológicas	Aerobios mesófilos: 10 ⁴ ufc/g Coliformes: Ausencia en 0,1g E. coli: Ausencia en 1g Salmonella en 30 g: Ausencia S. aureus: Ausencia en 0,1g	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
Alimentos listos para consumo	Normas Europeas	Microbiológicas	Europeas Listeria monocytogenes: n=10, c=0, m=ausencia en 25g, M=Ausencia en 25g	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf

destinados a usos médicos especiales		Aflatoxinas B1+B2+G1+G2: 10 ug/kg	_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
Productos que contienen leche	Decisión de la Comisión Europea de 14 de Octubre de 2008 (2008/798/CE)	Melamina: 2,5 mg/ kg máximo	http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32009R1135&from=ES

Parámetros de Análisis para Lactantes y para Niños			
Parámetros de Análisis para Lactantes y niños			
Matriz	Referencia	Parámetros de Análisis	Documento

Alimentos lactantes para	CODEX STAN 193-1995	Radionucleidos representativos 238Pu, 239Pu, 240Pu, 241Am: 1 Bq/kg de alimento reconstituido Radionucleidos representativos 90Sr, 106Ru, 129I, 131I, 235U: 100 Bq/kg de alimento reconstituido Radionucleidos representativos 35S, 60Co, 89Sr, 103Ru, 134Cs, 137Cs, 144Ce, 192Ir: 1000 Bq/kg de alimento reconstituido Radionucleidos representativos 3H, 14C, 99Tc: 1000 Bq/kg de alimento reconstituido	PDF (CXS_193s_2015.pdf)
	CODEX STAN 193-1995	Plomo: 0,02 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
	CAC/GL 10-1979	Dextrinas: 100 mg/kg Almidones modificados según se incluyen en la Lista Suplementaria de la Sección 5.1 del Volumen 1 del Codex Alimentarius: 100 mg/kg Goma arábica (goma acacia): 100 mg/kg Dióxido de silicio: 10 mg/kg	PDF (CACGL-10-1979 Advisory-Lists-of-Nutrient-Compounds-for-Use-in-Foods-for-Special-Dietary-Uses-intent.pdf)

Alimentos Envasados para Lactantes	CODEX STAN 73-1981	Sodio: 200 mgNa/100g	http://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCODEX%252FBSTAN%2B73-1981%252FCXS_073s.pdf
Alimentos para consumo destinados lactantes listos el a	Normas Europeas	Listeria monocytogenes: n=10, c=0, m=ausencia en 25g, M=Ausencia en 25g	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
		Aflatoxinas B1+B2+G1+G2: 10 ug/kg	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
Preparados deshidratados (en polvo) para lactantes que requieren ser reconstituidos	Normas Europeas	Salmonella: n=30, c=0, m=Ausencia en 25g, M=Ausencia en 25g	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
		Enterobacter sakazakii: n=30, c=0, m=Ausencia en 10g, M=Ausencia en 10g	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf

			LOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
	ICMSF	Recuento total de bacterias: n=5, c=1, m=10 ⁴ , M=10 ⁵ Coliformes totales: n=5, c=1, m=10, M=10 ² Salmonella: n=60, c=0, m=0	
Productos deshidratados (en polvo) para lactantes que requieren ser hervidos antes de su consumo	ICMSF	Recuento total de bacterias: n=5, c=3, m=10 ⁵ , M=10 ⁶ Coliformes totales: n=5, c=3, m=10, M=10 ² Salmonella: n=15, c=0, m=0 Zearalenona: 20 ug/kg Fumonisinias B1+B2: 200 ug/kg	
Productos sólidos elaborados a base de manzana, incluidos la compota y el puré de manzana,	Normas Europeas	Microbiológicas	Patulina: 10,0 ug/kg https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y

destinados a los lactantes			%20ASIMILADOS%202017.pdf	
Preparados para lactantes y preparados de continuación: productos consumidos después de añadir un líquido	Normas Europeas	Microbiológicas	Aerobios mesófilos: 5x10 ⁴ ufc/g	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud_alimentaria/es1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
			Coliformes: Ausencia en 0,01g	
			E. coli: Ausencia en 1g	
			Salmonella en 30 g: Ausencia	
			S. aureus: ausencia en 0,1g	
			Mohos y levaduras: 3x10 ² (alimentos con cereales)	
Aflatoxina M1: 0,025 ug/kg	202017.pdf			
Preparados para lactantes y preparados de continuación: productos que deben cocerse (100°C) antes de su consumo	Normas Europeas	Microbiológicas	Aerobios mesófilos: 2x10 ⁵ ufc/g	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud_alimentaria/es1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
			Coliformes: Ausencia en 0,001g	
			E. coli: Ausencia en 0,1g	
			Salmonella en 30 g: Ausencia	
			S. aureus: ausencia en 0,01g	
			Aflatoxina M1: 0,025 ug/kg	

Preparados para lactantes y preparados de continuación: productos esterilizados y contenidos en envases herméticos	Normas Europeas	Microbiológicas	Prueba de esterilidad: Mitad del lote a 30°C y otra mitad a 44°C, 10d. Si no hay abombamiento en este último caso, incubar a 55°C, 10d más. Después de este período de incubación y una vez enfriadas, las muestras no presentarán modificaciones en sus caracteres organolépticos.	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
			Aflatoxina M1: 0,025 ug/kg	
Preparados para lactantes y preparados de continuación: productos listos para su consumo, no comprendidos en los anteriores	Normas Europeas	Microbiológicas	Aerobios mesófilos: 10 ⁴ ufc/g	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
			Coliformes: Ausencia en 0,1g	
			E. coli: Ausencia en 1g	
			Salmonella en 30 g: Ausencia	
			S. aureus: ausencia en 0,1g	
			Mohos y levaduras: 3x10 ² (alimentos con cereales)	
Aflatoxina M1: 0,025 ug/kg				
Parámetros de Análisis Alimentos para niños				
Matriz	Referencia	Parámetros de Análisis	Documento	
	CAC/GL 10-1979	Dextrinas: 100 mg/kg		

Alimentos para niños		Almidones modificados según se incluyen en la Lista Suplementaria de la Sección 5.1 del Volumen 1 del Codex Alimentarius: 100 mg/kg Goma arábica (goma acacia): 100 mg/kg Dióxido de silicio: 10 mg/kg	PDF (CACGL-10-1979 Advisory-Lists-of-Nutrient-Compounds-for-Use-in-Foods-for-Special-Dietary-Uses-intent.pdf)
Alimentos envasados para niños	CODEX STAN 73-1981	Sodio: 200 mgNa/100g	http://www.fao.org/codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCODEX%252FBSTAN%252B73-1981%252FCXS_073s.pdf
Productos deshidratados (en polvo) instantáneos para niños que requieren ser reconstituidos	ICMSF	Recuento total de bacterias: n=5, c=1, m=10 ⁴ , M=10 ⁵ Coliformes totales: n=5, c=1, m=10, M=10 ² Salmonella: n=60, c=0, m=0	

Productos deshidratados (en polvo) para niños que requieren hervidos antes de su consumo	ICMSF	Recuento total de bacterias: n=5, c=3, m=10 ⁵ , M=10 ⁶ Coliformes totales: n=5, c=3, m=10, M=10 ² Salmonella: n=15, c=0, m=0	
Alimentos elaborados a base de cereales para niños	CODEX STAN 74-1981	Contenido energético mínimo: 3,3 kJ/g ó 0,8 kcal/g Sodio: máximo 100 mg/100 kcal (24 mg/100 kJ) del producto listo para el consumo Prohibido el tratamiento con radiaciones ionizantes Prohibido el uso de grasas parcialmente hidrogenadas	http://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/sh-proxy/zh/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCODEX%2B74-1981%252FCXS_074s.pdf
Alimentos infantiles a base de maíz	Normas Europeas	Microbiológicas Fumonisinias B1+B2: 200ug/kg Zearalenona: 20 ug/kg	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud_alimentaria/es/1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y

			%20ASIMILADOS%202017.pdf	
Alimentos infantiles a base de distintos cereales del maíz	Normas Europeas	Microbiológicas	Aflatoxina B1: 0,10 ug/kg	
			Ocratoxina A: 0,50 ug/kg	
			Deoxynivalenol: 200ug/kg	
		Zearalenona: 20 ug/kg	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf	
Alimentos infantiles a base de manzana	Normas Europeas	Microbiológicas	Patulina: 10,0 ug/kg	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/salud_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
Productos que contienen leche	Decisión de la Comisión Europea de 14 de Octubre de 2008 (2008/798/CE)	Melamina: 2,5 mg/ kg máximo	http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32009R1135&from=ES	

Párametros de Análisis para Alimentos Preparados			
Parámetros de Análisis para Alimentos Preparados			
Matriz	Referencia	Parámetros de Análisis	Documento

Alimentos general no son lactantes en que para	CODEX STAN 193-1995	Radionucleidos representativos 238Pu, 239Pu, 240Pu, 241Am: 1 Bq/kg de alimento reconstituido Radionucleidos representativos 90Sr, 106Ru, 129I, 131I, 235U: 100 Bq/kg de alimento reconstituido Radionucleidos representativos 35S, 60Co, 89Sr, 103Ru, 134Cs, 137Cs, 144Ce, 192Ir: 1000 Bq/kg de alimento reconstituido Radionucleidos representativos 3H, 14C, 99Tc: 1000 Bq/kg de alimento reconstituido	PDF (CXS 193s 2015.pdf)
	Decreto Ejecutivo No. 467 de 7 de noviembre de 2007	Diclorvos (DDVP): 0,05 mg/kg	http://www.minsa.gob.pa/sites/default/files/normatividad/decreto_ejecutivo_467_de_7_de_noviembre_de_2007.pdf
Alimentos envasados	CODEX STAN 193-1995	Acrilonitrilo: 0,02 mg/kg	http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
		Monómero de cloruro de vinilo: 0,01 mg/kg	
Alimentos para consumo listos el	Normas Europeas	Microbiológicas	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contentidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/
		Listeria monocytogenes n=5, c=0, m=100ufc/g, M=100 ufc/g	
		Salmonella n=5, c=0, m=Ausencia en 25 g, M=Ausencia en 25 g	
		Aflatoxinas B1+B2+G1+G2: 10ug/kg	

			NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTO%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
Alimentos comidos preparados sometidos a esterilización	Normas Europeas	Microbiológicas	No contendrán ningún microorganismo patógeno ni sus toxinas, en una cantidad que afecte a la salud de los consumidores https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTO%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
Alimentos comidos preparados con tratamiento térmico (ha sido sometida en su conjunto a un proceso térmico tal que puede ser consumido directamente	Normas Europeas	Microbiológicas	<p>Aerobios mesófilos: n=5, c=2, m=10⁴, M=10⁵ ufc/g</p> <p>Enterobacterias (lactosa positivas): n=5, c=2, m=10, M=10² ufc/g</p> <p>E. coli: n=5, c=0, Ausencia</p> <p>Salmonella en 25 g: n=5, c=0, Ausencia</p> <p>S. aureus: n=5, c=1, m=10, m=10²</p> <p>Listeria monocytogenes en 25 g: n=5, c=0, Ausencia</p> <p>No contendrán ningún otro microorganismo patógeno ni sus toxinas, en una cantidad</p> <p>https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTO%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf</p>

con un ligero calentamiento)		que afecte a la salud de los consumidores.	
Alimentos / comidas preparadas sin tratamiento térmico o con tratamiento térmico que lleven ingredientes no sometidos a tratamiento térmico	Normas Europeas	<p>Microbiológicas</p> <p>Aerobios mesófilos (excepto en prod fermentados): n=5, c=2, m=10⁵, M=10⁶ ufc/g</p> <p>Enterobacteriaceas (lactosa positivas) (excepto en prod fermentados): n=5, c=2, m=10³, M=10⁴</p> <p>E. coli: n=5, c=2, m=10, M=10² ufc/g</p> <p>Salmonella en 25 g: n=5, c=0, Ausencia</p> <p>S. aureus: n=5, c=2, m=10, M=10²</p> <p>Listeria monocytogenes: n=5, c=2, m=10, M=10² ufc/g</p> <p>No contendrán ningún otro microorganismo patógeno ni sus toxinas, en una cantidad que afecte a la salud de los consumidores</p>	<p>https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTO%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf</p>
Alimentos / comidas preparadas envasadas a base de vegetales crudos	Normas Europeas	<p>Microbiológicas</p> <p>Aerobios mesófilos (día de fabricación): n=5, c=2, m=10⁵, M=10⁶ ufc/g</p> <p>Aerobios mesófilos (día de caducidad): n=5 c=2, m=10⁶, M=10⁷</p> <p>E. coli: n=5, c=2, m=10, M=10²</p> <p>Salmonella en 25 g: n=5, c=0, Ausencia</p> <p>Listeria monocytogenes: n=5, c=2, m=10, M=10²</p>	<p>https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTO</p>

			S%20Y%20ASIMIL ADOS%202017.pdf
		No contendrán ningún otro microorganismo patógeno ni sus toxinas, en una cantidad que afecte a la salud de los consumidores	
Alimentos a base de cereales congelados y deshidratados (p.e. pasta y lasaña)	ICMSF	S. aureus: n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ⁴	
		Salmonella: n=5, c=0, m=0	
Alimentos a base de cereales de pastelería congelados que requieren cocción con baja acidez o rellenos/ cubiertas de alta Aw (p.e. pasteles de carne, pizzas)	ICMSF	S. aureus: n=5, c=1, m=10 ² , M=10 ⁴	
		Salmonella: n=5, c=0, m=0	
Caldos	Reglamento Técnico DGNTI COPANIT 36-2001	Residuo seco a 100 °C: Min., 8.0 g/l, en preparados sólidos, Min., 4,0 g/l, en preparados líquidos	http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-36-475.pdf

		Sal comestible: 12.5 g/l máximo	
		Grasa: 2.0 g/l máximo	
		Proteínas: Mín 1.6 g/l para los caldos de carne, mín 0.2 g/l para los caldos de vegetales	
		Creatinina: 70.0 mg/l mínimo	
		Féculas y azúcares: 1.5 g/l máximo	
		Mesofilicos: 100,000 ufc/g	
		E. Coli: Ausencia en 25 g	
		Coliformes totales: 100 ufc/g	
		Hongos y levaduras: 10 ufc/g	
		Bacillus cereus: 10 ufc/g	
		Microscopia: Negativo	
		Larvas y parásitos: Ausente	
		Plomo: máximo 1 mg/kg (productos secos tal y como se venden); 0,5 mg/kg máximo (productos en lata)	
		Estaño: máximo 150 mg/kg	
		Aditivos según el Codex Alimentarius	
Reglamento DGNTICOPANIT (Panamá)	Técnico 36-2001 y	Salmonella: n=5, c=0, Ausencia en 25g	http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-36-475.pdf

	Normas Europeas	Microbiológicas		https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTO%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
	Normas Europeas	Microbiológicas	S. aureus en 1 g: n=5, c=2, m=100, M=1000	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTO%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
			Clostridium perfringens: n=5, c=2, m=100, M=1000	
Sopas	Reglamento Técnico COPANIT 36-2001	DGNTI	Bacillus cereus (para productos con vegetales desecados): n=5, c=2, m=100, M=1000	http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-36-475.pdf
			Residuo seco a 100 °C: Mín 8.4 g/l en preparados sólidos, mín 4.2 g/l en preparados líquidos	
			Sal comestible: 12.5 g/l máximo	
			Grasa: 2.0 g/l máximo	
			Proteínas hidrolizadas de carne de pollo o res: 1.6 g/l mínimo	

		Féculas: 2.0 g/l máximo Mesofilicos: 100,000 ufc/g E. Coli: Ausencia en 25 g Coliformes totales: 100 ufc/g Hongos y levaduras: 10 ufc/g Bacillus cereus: 10 ufc/g Microscopia: Negativo Larvas y parásitos: Ausente Plomo: máximo 1 mg/kg (productos secos tal y como se venden); 0,5 mg/kg máximo (productos en lata) Estaño: máximo 150 mg/kg Aditivos según el Codex Alimentarius	
Reglamento DGNTICOPANIT (Panamá) Normas Europeas	Técnico 36-2001 y Microbiológicas	Salmonella: n=5, c=0, Ausencia en 25g	http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-36-475.pdf https://www.osakidetza.euskadi.eus/content/view/full/1247/attachment/1247/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf

	Normas Europeas	Microbiológicas	<p>S. aureus en 1 g: n=5, c=2, m=100, M=1000</p> <p>Clostridium perfringens: n=5, c=2, m=100, M=1000</p> <p>Bacillus cereus (para productos con vegetales desecados): n=5, c=2, m=100, M=1000</p>	<p>https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTO%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf</p>
Consomé de carne	Reglamento Técnico COPANIT 36-2001	DGNTI	<p>Nitrógeno total: Mínimo 160 mg por litro de producto</p> <p>Cloruro de sodio: Máximo 12.5 g por litro de producto</p> <p>Creatinina: 110 mg/l como mínimo y 2/3 de la misma serán de origen bovino</p> <p>Mesofilicos: 100,000 ufc/g</p> <p>E. Coli: Ausencia en 25 g</p> <p>Coliformes totales: 100 ufc/g</p> <p>Hongos y levaduras: 10 ufc/g</p> <p>Bacillus cereus: 10 ufc/g</p> <p>Microscopia: Negativo</p> <p>Larvas y parásitos: Ausente</p>	<p>http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-36-475.pdf</p>

		Plomo: máximo 1 mg/kg (productos secos tal y como se venden); 0,5 mg/kg máximo (productos en lata)	
		Estaño: máximo 150 mg/kg	
		Aditivos según el Codex Alimentarius	
Reglamento DGNTICOPANIT (Panamá) y Normas Europeas	Técnico 36-2001 y Microbiológicas	Salmonella: n=5, c=0, Ausencia en 25g	http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-36-475.pdf https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTO%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
Normas Europeas	Microbiológicas	S. aureus en 1 g: n=5, c=2, m=100, M=1000 Clostridium perfringens: n=5, c=2, m=100, M=1000	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTO%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
		Bacillus cereus (para productos con vegetales desecados): n=5, c=2, m=100, M=1000	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTO%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf

Bouillons (caldos, sopas) y Consomé	CODEX STAN 117-1981	Dosis máxima de conservantes (Ácido sórbico, Sorbato de potasio, Sorbato de calcio, Ácido benzoico, Benzoato sódico, Benzoato de potasio, Benzoato cálcico) solos o mezclados: 500 mg/kg	PDF (CXS 117s 2015.pdf)
Pastas Alimenticias	Reglamento Técnico DGNTICOPANIT (Panamá) 07-424-99	Humedad: 13% máximo (simples y compuestas al gluten/al huevo/a la leche/al tomate/a la espinaca/a la zanahoria) Cenizas: 0,6% máximo (simples), 1,10 % máximo (compuestas al gluten/al huevo), 1,2% máximo (compuestas a la leche), 1,3% máximo (compuestas al tomate/a la espinaca), 0,8% máximo (compuestas a la zanahoria) Proteínas: 10,5% mínimo (simples), 20% mínimo (compuestas al gluten), 12,5% mínimo (compuestas al huevo/a la leche/al tomate/a la espinaca/a la zanahoria) Acidez (como ácido láctico): 0,45% máximo (simples) Grasas: 0,40 mínimo (simples), 4,1% máximo (compuestas al huevo/a la zanahoria)	http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/R.T-7-424.pdf

			Colesterol: 0,04% mínimo (compuestas al huevo)	
			Carbohidratos: 71,8% máximo (compuestas al huevo/a la zanahoria)	
			Microscopía: negativo	
			S. aureus: -10ufc máximo	
			Hongos: -10 ufc máximo	
			Levaduras: -10 ufc máximo	
			E. coli: -10 ufc máximo	
			Salmonella: negativo en 25 g	
Normas Europeas	Microbiológicas	Aflatoxina B1: 2 ug/kg	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTO%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf	
		Aflatoxinas B1+B2+G1+G2: 4 ug/kg		
		Ocratoxina A: 3 ug/kg		
		Deoxynivalenol (pasta seca): 750 ug/kg		
		Fumonisin B1+B2 (prod. base maíz): 400 ug/kg		
Abrebocas / snack (aperitivos, incluidas cortezas de cerdo fritas chicharrones)	Normas Europeas	Microbiológicas	Enterobacterias n=5, c=2, m=0, M=10 ufc/g	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20
			Enterobacterias n=1, Ausencia	
			Salmonella y Shigella n=5, c=0, Ausencia	
			Salmonella y Shigella n=1, Ausencia	
			S. aureus n=5, c=2, m=0, M=100 ufc en 1 g	
S. aureus n=1, Ausencia				

		<p>Estreptococos fecales n=5, c=2, m=0, M=100 ufc/g</p> <p>Estreptococos fecales n=1, 100 ufc/g</p> <p>Humedad máxima: 3.5% (cortezas de cerdo fritas); 5% (productos de aperitivo)</p>	DE%20ALIMENTO S%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf	
Abrebocas aperitivos cereales / de	Normas Europeas	Microbiológicas	<p>Aflatoxina B1: 2 ug/kg</p> <p>Aflatoxinas B1+B2+G1+G2: 4 ug/kg</p> <p>Ocratoxina A: 3 ug/kg</p> <p>Fumonisinias B1+B2 (prod maíz): 400 ug/kg</p> <p>Deoxynivalenol (no se incluye el arroz): 500 ug/kg</p> <p>Zearalenona: 50 ug/kg</p>	https://www.osakidetza.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTO S%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
Abrebocas entradas de cereales congelados que contienen harina de arroz o maíz como ingrediente principal / de	ICMSF		<p>B. cereus: n=5, c=1, m=10³, M=10⁴</p>	
Helados y mezclas envasadas para	Normas Europeas	Microbiológicas	<p>Listeria monocytogenes: n=5, c=0, m=ausencia en 25g, M=ausencia en 25g</p>	https://www.osakidetza.euskadi.eus/con

congelar que no contengan leche o derivados lácteos		Aerobios mesófilos: n=5, c=2, m=10 ⁵ ufc/g, M=5x10 ⁵ ufc/g	tenidos/informacion/sanidad alimentaria/es 1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTO S%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
		Coliformes a 30°C: n=5, c=2, m=10 ² , M=2x10 ²	
		S. aureus: n=5, c=2, m=10/g, M=10 ² /g	
Productos que contienen leche	Decisión de la Comisión Europea de 14 de Octubre de 2008 (2008/798/CE)	Melamina: 2,5 mg/ kg máximo	http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R0798&from=ES

Párametros de Análisis de Alimentos para consumo Animal			
Parámetros de Análisis de Alimentos para consumo Animales			
Matriz	Referencia	Parámetros de Análisis	Documento
Alimento animales para	Normas de la Comunidad Europea y Estados Unidos	Melamina: 2,5 mg/ kg máximo	
	Codex Alimentarius CAC/RCP 62-2006	Dioxinas: sin límite establecido	http://www.fao.org/fa-o-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCAC%2BRCP%2B62-2006%252FCXP_062s.pdf
		PCB: sin límite establecido	

	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	Semillas de malas hierbas y frutos no molidos ni triturados que contengan alcaloides, glucósidos u otras sustancias tóxicas, por separado o en conjunto, a saber: 3 000 mg/kg (todos los alimentos); 1 000 mg/kg (<i>Lolium temulentum</i> L.); 1 000 mg/kg <i>Lolium remotum</i> Schrank); 1000 mg/kg (<i>Datura stramonium</i> L.)	PDF (DOC_1.es.pdf)
		Ricino (<i>Ricinus communis</i> L.): 10 mg/kg (expresado en cáscaras de ricino) <i>Crotalaria</i> spp.: 100 mg/kg	

	<p>Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999</p>	<p>Aldrín y Dieldrín (solos o en conjunto calculados como Dieldrín): 0,01 mg/kg (todos los alimentos); 0,2 mg/kg (materias grasas) Canfecloro (toxafeno): 0,1 mg/kg Clordán (suma de los isómeros cis y trans y del oxiclordano, calculada en forma de clordán): 0,02 mg/kg (todos los alimentos); 0,05 mg/kg (materias grasas) DDT (suma de los isómeros de DDT, TDE y DDE, calculado en forma de DDT): 0,05 mg/kg (todos los alimentos); 0,5 mg/kg (materias grasas) Endosulfán (suma de los isómeros alfa y beta del sulfato de endosulfán, calculada en forma de endosulfán): 0,1 mg/kg Endrín (suma del endrín y delta-cetoendrín, calculada en forma de endrín): 0,01 mg/kg (todos los alimentos); 0,05 mg/kg (materias grasas) Heptacloro (suma del heptacloro y del hepta cloroepóxido, calculada en forma de heptacloro): 0,01 mg/kg (todos los alimentos); 0,2 mg/kg (materias grasas) Hexaclorobenceno (HCB): 0,01 mg/kg (todos los alimentos)</p>	<p>PDF (DOC_1.es.pdf)</p>
--	--	--	---

		los alimentos); 0,2 mg/kg (materias grasas) Hexaclorociclohexano (HCH) Isómeros alfa: 0,02 mg/kg (todos los alimentos); 0,2 mg/kg (materias grasas) Hexaclorociclohexano (HCH) Isómeros gamma: 0,2 mg/kg (todos los alimentos); 2,0 mg/kg (materias grasas)	
--	--	--	--

Alimentos para camarones	OIE	Síndrome de Taura: negativo	
		Mionecrosis infecciosa: negativo	
		Mancha blanca: negativo	
		Cabeza amarilla: negativo	
Alimentos para mascotas de humedad intermedia	ICMSF	Salmonella: n=10, c=0, m=0	
Alimentos para mascotas deshidratados que no requieren reconstitución	ICMSF	Salmonella: n=10, c=0, m=0	
Alimentos para mascotas deshidratados que requieren ser reconstituidos	ICMSF	Salmonella: n=20, c=0, m=0	
Harina de carne y hueso, piensos (Meat and bone meal / Feeds)	OIE	Proteína de origen rumiante (Ruminant byproducts): 1 a 5% dependiendo del producto	
Harina de pescado para consumo animal	Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 239-79	Humedad máxima: 10%	
		Proteína bruta mínimo: 53%	

		Materia grasa: 13% máximo (harina de pescado con antioxidante); 5% máximo (sal y arena en conjunto); 2% máximo (arena sola)	
		Salmonella: ausencia en 25g	
		Shigella: ausencia en 25g	
Normas Europeas	Microbiológicas	Salmonella: n=5, c=0, m=0, M=0 cada 250 ton	
		Enterobacteriáceas: n=5, c=2, m=10, M=3x10 ² ufc/g cada 50 ton	
	Directiva 1999/29/CE del Consejo de 22 de abril de 1999	Nitritos: 60 mg/kg (ppm) máximo (expresado en nitrito de sodio) referido a un contenido de humedad del 12 %	PDF (DOC 1.es.pdf)
Aceite Crudo de Pescado	Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 272-80	Humedad: 1,0 % máx (Clase I); 1,5% máx (Clase II)	
		Impurezas: 1,0 % máx (Clase I); 1,5% máx (Clase II)	
		Acidez expresada como ácido oléico: 3.0% máx (Clase I); 5,0% máx (Clase II)	
		Materia insaponificable: 3.0% máx (Clase I); 5,0% máx (Clase II)	

	Directiva 2001/102/CE del Consejo de 27 de noviembre de 2001	Dioxina (suma de policlorodibenzo-paradioxinas [PCDD] y policlorodibenzofuranos [PCDF] expresada en equivalentes tóxicos de la Organización Mundial de la Salud (EQTOMS), utilizando los factores de equivalencia tóxica de la misma organización (FETOMS, 1997)) PCDD/F: 6 ng EQT PCDD/F OMS/kg	http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32001L0102&from=ES
Sal mineralizada para consumo animal	Norma Técnica DGNTICOPANIT (Panamá) 359-83	Cobalto: 0,001% mínimo Cobre: 0,1% mínimo Hierro: 0,25% mínimo Manganeso: 0,125% mínimo Selenio: 0,001% mínimo Yodo: 0,005% mínimo Zinc: 0,5% mínimo Fósforo: 5,5% mínimo Calcio: contenido en base a la relación calciofósforo no mayor 2.5 – 1	
Materias primas para alimentación animal	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	Arsénico: 2 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 % Plomo: 10 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %	PDF (DOC_1.es.pdf)

Flúor: 150 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %
Mercurio: 0,1 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %
Aflatoxina B1: 0,05 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 % (excepto cacahuete, copra, palmiste, semillas de algodón, babasú, maíz y los derivados de su transformación)
Ácido Cianhídrico: 50 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %
Gosipol libre: 20 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %
Esencia volátil de mostaza: 100 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 % (expresado en isotocinato de alilo

		<p>Cornezuelo de centeno (<i>Claviceps purpurea</i>): 1000 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 % (alimentos que contengan cereales no molidos)</p>	
<p>Harinas de hierbas, de alfalfa y de trébol deshidratado, así como pulpa desecada de remolacha azucarera y pulpa desecada con adición de melazas de remolacha azucarera</p>	<p>Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999</p>	<p>Hexaclorociclohexano (HCH) Isómeros beta: 0,01 mg/kg (todos los alimentos); 0,1 mg/kg (materias grasas)</p> <p>Arsénico: 4 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %</p>	<p>PDF (DOC_1.es.pdf)</p>
<p>Fosfatos</p>	<p>Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999</p>	<p>Arsénico: 10 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %</p> <p>Plomo: 30 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %</p>	<p>PDF (DOC_1.es.pdf)</p>

		Flúor: 2 000 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %	
		Cadmio: 10 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %	
Alimentos para animales procedentes de la transformación de pescados u otros animales marinos	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	Arsénico: 10 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %	PDF (DOC_1.es.pdf)
		Mercurio: 0,5 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %	
Forrajes verdes	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	Plomo: 40 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %	PDF (DOC_1.es.pdf)
Levaduras	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	Plomo: 5 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %	PDF (DOC_1.es.pdf)
Piensos completos	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	Plomo: 5 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %	PDF (DOC_1.es.pdf)
		Flúor: 150 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %	
		Mercurio: 0,1 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %	

Nitritos: 15 mg/kg (ppm) máximo (expresado en nitrito de sodio) referido a un contenido de humedad del 12 % (excepto animales de compañía e incluye pájaros y peces ornamentales)
Cadmio: 0,5 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 % (excepto animales de compañía)
Aflatoxina B1: 0,01 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %
Ácido Cianhídrico: 50 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %
Gosipol libre: 20 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %
Teobromina: 300 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %
Esencia volátil de mostaza: 150 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 % (expresado en isotocinato de alilo)

Piensos completos para bovinos, ovinos y caprinos	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	Flúor: 30 (lactantes) y 50 (los demás) mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %	PDF (DOC 1.es.pdf)
		Cadmio: 10 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 % (para bovinos, ovinos y caprinos, no incluye terneros, corderos y cabritos)	
		Aflatoxina B1: 0,05 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %; 0,005(ganado lechero); 0,01 (terneros, corderos y cabritos)	
		Gosipol libre: 500 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %; 100 mg/kg (terneros)	
		Teobromina: 300 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 % (bovinos adultos)	
		Esencia volátil de mostaza: 1000 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 % (expresado en isotocinato de alilo) (excepto animales jóvenes)	

<p>Piensos completos para cerdos</p>	<p>Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999</p>	<p>Flúor: 100 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %</p> <p>Aflatoxina B1: 0,02 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 % (excepto animales jóvenes)</p> <p>Gosipol libre: 60 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 % (excepto lechones)</p> <p>Esencia volátil de mostaza: 500 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 % (expresado en isotocinato de alilo) (excepto lechones)</p>	<p>PDF (DOC_1.es.pdf)</p>
<p>Piensos completos para aves de corral</p>	<p>Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999</p>	<p>Flúor: 350 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %</p> <p>Aflatoxina B1: 0,02 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 % (excepto animales jóvenes)</p> <p>Gosipol libre: 100 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 % (excepto aves ponedoras)</p>	<p>PDF (DOC_1.es.pdf)</p>

		<p>Esencia volátil de mostaza: 500 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 % (expresado en isotocinato de alilo)</p> <p>Viniltiooxazolidona (vinileoxalidiotión): 1000 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %; 500 mg/kg (aves ponedoras)</p>	
Piensos completos para conejos	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	Gosipol libre: 60 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %	PDF (DOC_1.es.pdf)
Piensos completos para pollitos	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	<p>Flúor: 250 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %</p> <p>Ácido Cianhídrico: 10 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %</p>	PDF (DOC_1.es.pdf)
Piensos completos para peces	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	Endosulfán (suma de los isómeros alfa y beta del sulfato de endosulfán, calculada en forma de endosulfán): 0,005 mg/kg	PDF (DOC_1.es.pdf)

	Directiva 2001/102/CE del Consejo de 27 de noviembre de 2001	Dioxina (suma de policlorodibenzo-paradióxinas [PCDD] y policlorodibenzofuranos [PCDF] expresada en equivalentes tóxicos de la Organización Mundial de la Salud (EQTOMS), utilizando los factores de equivalencia tóxica de la misma organización (FET-OMS, 1997)) PCDD/F: 0,75 ng EQT PCDD/F OMS/kg (excepto los piensos para animales de peletería, de compañía y para peces)	http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32001L0102&from=ES
Piensos minerales	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	Cadmio: 5 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %	PDF (DOC_1.es.pdf)
Piensos compuestos	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	Hexaclorociclohexano (HCH) Isómeros beta: 0,01 mg/kg; 0,005 mg/kg (ganado lechero)	PDF (DOC_1.es.pdf)

<p>Piensos compuestos, excepto los piensos para animales de peletería, de compañía y para peces</p>	<p>Directiva 2001/102/CE del Consejo de 27 de noviembre de 2001</p>	<p>Dioxina (suma de policlorodibenzo-paradióxinas [PCDD] y policlorodibenzofuranos [PCDF] expresada en equivalentes tóxicos de la Organización Mundial de la Salud (EQTOMS), utilizando los factores de equivalencia tóxica de la misma organización (FETOMS, 1997)) PCDD/F: 0,75 ng EQT PCDD/F OMS/kg (excepto los piensos para animales de peletería, de compañía y para peces)</p>	<p>http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32001L0102&from=ES</p>
<p>Piensos complementarios</p>	<p>Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999</p>	<p>Plomo: 10 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 % Mercurio: 0,2 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %</p>	<p>PDF (DOC_1.es.pdf)</p>
<p>Piensos complementarios minerales para bovinos, ovinos y caprinos</p>	<p>Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999</p>	<p>Flúor: 2000 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 % Cadmio: 0,5 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 % Aflatoxina B1: 0,05 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 % (excepto piensos complementarios para ganado lechero, corderos y cabritos)</p>	<p>PDF (DOC_1.es.pdf)</p>

Piensos complementarios para cerdos y aves de corral	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	Aflatoxina B1: 0,03 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 % (excepto animales jóvenes)	PDF (DOC_1.es.pdf)
Piensos complementarios minerales	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	Plomo: 30 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %	PDF (DOC_1.es.pdf)
Otros piensos complementarios	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	Flúor: 125 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 % Aflatoxina B1: 0,005 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %	PDF (DOC_1.es.pdf)
Alimentos de origen vegetal	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	Cadmio: 1 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %	PDF (DOC_1.es.pdf)
	Directiva 2001/102/CE del Consejo de 27 de noviembre de 2001	Dioxina (suma de policlorodibenzo-paradioxinas [PCDD] y policlorodibenzofuranos [PCDF] expresada en equivalentes tóxicos de la Organización Mundial de la Salud (EQTOMS), utilizando los factores de equivalencia tóxica de la misma organización (FET-OMS,	http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32001L0102&from=ES

		1997)) PCDD/F: 0,75 ng EQT PCDD/F OMS/kg	
Alimentos de origen animal	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	Flúor: 500 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 % Cadmio: 2 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 % (excepto animales de compañía)	PDF (DOC_1.es.pdf)
Alimentos para perros y gatos	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	Mercurio: 0,4 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %	PDF (DOC_1.es.pdf)

Alimentos para animales de compañía	Directiva 2001/102/CE del Consejo de 27 de noviembre de 2001	Dioxina (suma de policlorodibenzo-paradióxinas [PCDD] y policlorodibenzofuranos [PCDF] expresada en equivalentes tóxicos de la Organización Mundial de la Salud (EQTOMS), utilizando los factores de equivalencia tóxica de la misma organización (FETOMS, 1997)) PCDD/F: 2,25 ng EQT PCDD/F OMS/kg	http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32001L0102&from=ES
Semillas de lino	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	Ácido Cianhídrico: 250 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %	PDF (DOC_1.es.pdf)
Semillas oleaginosas	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	Endosulfán (suma de los isómeros alfa y beta del sulfato de endosulfán, calculada en forma de endosulfán): 0,5 mg/kg	PDF (DOC_1.es.pdf)
Maíz	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	Endosulfán (suma de los isómeros alfa y beta del sulfato de endosulfán, calculada en forma de endosulfán): 0,2 mg/kg	PDF (DOC_1.es.pdf)
Tortas de lino	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	Ácido Cianhídrico: 350 mg/kg (ppm) máximo	PDF (DOC_1.es.pdf)

		referido a un contenido de humedad del 12 %	
Tortas de semillas de algodón	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	Gosipol libre: 1200 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %	PDF (DOC_1.es.pdf)
Torta de colza	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	Esencia volátil de mostaza: 4000 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 % (expresado en isotocinato de alilo)	PDF (DOC_1.es.pdf)
Productos de mandioca (yuca) y tortas de almendras	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	Ácido Cianhídrico: 100 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %	PDF (DOC_1.es.pdf)
Minerales	Directiva 2001/102/CE del Consejo de 27 de noviembre de 2001	Dioxina (suma de policlorodibenzo-paradióxinas [PCDD] y policlorodibenzofuranos [PCDF] expresada en equivalentes tóxicos de la Organización Mundial de la Salud (EQTOMS), utilizando los factores de equivalencia tóxica de la misma organización (FET-OMS, 1997)) PCDD/F: 1,0 ng EQT PCDD/F OMS/kg	http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32001L0102&from=ES

<p>Grasa animal, incluida la grasa de leche y la grasa de huevo</p>	<p>Directiva 2001/102/CE del Consejo de 27 de noviembre de 2001</p>	<p>Dioxina (suma de policlorodibenzo-paradioxinas [PCDD] y policlorodibenzofuranos [PCDF] expresada en equivalentes tóxicos de la Organización Mundial de la Salud (EQTOMS), utilizando los factores de equivalencia tóxica de la misma organización (FET-OMS, 1997)) PCDD/F: 2,0 ng EQT PCDD/F OMS/kg</p>	<p>http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32001L0102&from=ES</p>
<p>Otros productos de animales terrestres, incluidos la leche y los productos lácteos y los huevos y los ovoproductos</p>	<p>Directiva 2001/102/CE del Consejo de 27 de noviembre de 2001</p>	<p>Dioxina (suma de policlorodibenzo-paradioxinas [PCDD] y policlorodibenzofuranos [PCDF] expresada en equivalentes tóxicos de la Organización Mundial de la Salud (EQTOMS), utilizando los factores de equivalencia tóxica de la misma organización (FET-OMS, 1997)) PCDD/F: 0,75 ng EQT PCDD/F OMS/kg</p>	<p>http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32001L0102&from=ES</p>

Pescado, otros animales marinos, sus productos y subproductos, excepto el aceite de pescado	Directiva 2001/102/CE del Consejo de 27 de noviembre de 2001	Dioxina (suma de policlorodibenzo-paradioxinas [PCDD] y policlorodibenzofuranos [PCDF] expresada en equivalentes tóxicos de la Organización Mundial de la Salud (EQTOMS), utilizando los factores de equivalencia tóxica de la misma organización (FETOMS, 1997)) PCDD/F: 1,25 ng EQT PCDD/F OMS/kg	http://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32001L0102&from=ES
Cacahuete, copra, palmiste, semillas de algodón, babasú, maíz y los derivados de su transformación	Directiva 1999/29/CE del consejo de 22 de abril de 1999	Aflatoxina B1: 0,02 mg/kg (ppm) máximo referido a un contenido de humedad del 12 %	PDF (DOC_1.es.pdf)

Tabla 2. Cuadros de Compendio de Legislaciones con los respectivos parámetros y límites de referencia

Fuente: Datos Recopilados por el Lic. Rogelio Borissoff.

Los cuadros se harán por todas las categorías de alimentos, contendrán los aranceles, seguidamente el alimento en mención, la legislación y los parámetros con los límites máximos de referencia.

Commented [RCA5]: Este detalle es importante mencionarlo al inicio del capítulo de contenido ya que no queda claro de que se tratan los cuadros hasta el final, además se recomienda ampliar más este detalle.

Discusión

La herramienta digital del Consolidado actualizado cuenta con Legislaciones desde la Constitución, Tratados de Libre Comercio, Uniones Aduaneras, Reglamentos Técnicos, Decretos, Resueltos y Requisitos; siguiendo la jerarquía de la pirámide de Kelsen, para tener en el consolidado aquella disposición vigente que rige sobre un producto, dentro de sus beneficios nos ayuda a dar respuestas concretas, reduciendo los errores, brindando un servicio rápido, eficaz y confiable, aparte de que no solo es una herramienta para la vigilancia, sino que es una herramienta transparente que sirve tanto para los funcionarios como los usuarios.

Con esto reducimos considerablemente la posibilidad de generar obstáculos técnicos al comercio insignificantes, dándole valor a la herramienta. Así mismo se actualiza e integra las fracciones arancelarias, teniendo en cuenta las evaluaciones de riesgo y ajustando dichas fracciones a la nomenclatura actual. De igual forma se incluyeron las categorías de alimentos en base al Codex Alimentarius, para que sea de fácil uso con los importadores, las transnacionales y otros que ya están familiarizados con este sistema internacional.

Como punto de importancia es que esta herramienta será ajustada para que siempre esté actualizada y que se dé un servicio de calidad, proyectando siempre la legislación vigente, con los parámetros de análisis actualizados y con los límites de referencia adecuados.

La herramienta digital nos sirve para evaluar la conformidad; ya que, tiene límites máximos de referencia, entonces al pasar el formulario el resultado obtenido, se compararía el resultado obtenido de los análisis de laboratorio, contra lo estipulado en la legislación; partiendo de allí se emite la conformidad o no conformidad. Se mejora el monitoreo; ya que se automatiza la herramienta, y con la consecución de este, se elimina el error humano; ya que anteriormente se

contaba con una persona encargada de revisar todo el muestreo, ahora se hará de forma automática y aleatoria, con reportes diarios, con perfecta coordinación de plataforma- inspector; anteriormente era semanal con coordinación técnico-inspector. Por último, mejorará la vigilancia, ya que, al estar automatizado, se sabe con exactitud que alimento es el que se le va a efectuar el muestreo, y si es vigilancia post ingreso, producto de una alerta sanitaria o sospecha ante una no conformidad, la plataforma digital, tendrá un sistema de trazabilidad, donde se sabe en qué expendio se está distribuyendo el producto; ya que anteriormente se veía igual, pero demoraba la búsqueda, ya que se hacía documental. (Ver anexos, ilustración 2, 3 y 4).

El impacto de este último párrafo es evaluado basándonos en los tiempos de respuesta, y la efectividad del mismo, cuyos reportes los realiza semanalmente la Dirección de Verificación en coordinación con el Departamento de Informática y Estadísticas, quienes no solo manejan los tiempos de respuestas, sino el incremento de análisis mensual y anual, parámetros realizados, y el costo de lo que se tenía anteriormente versus la creación de la plataforma. Ver Ilustración 5, para tener una idea de cómo es el monitor de arancel; donde se ve clasificado el riesgo, los análisis de laboratorios realizables, la corrida de cuantas veces se ha realizado muestreo a ese arancel.

CAPÍTULO V. CONCLUSIONES

- 1) La actualización digital del Consolidado es una herramienta multiuso, que surte de información a la plataforma virtual de la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos, permitiendo la vigilancia y la evaluación de conformidad de alimentos importados a Panamá de una manera eficaz, manteniendo la legislación vigente en la plataforma, con la facilidad de acceso por hipervínculo de legislación observar las normas previas, para así ver los cambios que se han dado a través del tiempo. El conjunto de normas fueron evaluadas, de acuerdo a la pirámide de Kelsen, tomando como referencia normativas nacionales e internacionales.
- 2) La fracción arancelaria de la plataforma SIGA y la categoría de Alimentos en base a Codex, fueron incluidas en la plataforma SISNIA aportando un ensamblaje complejo e integra junto con las legislaciones, una guía simplificada que sirve para ver los requisitos de importación (Dirección de Normas), también ayudando a la verificación (Dirección de Verificación), El Departamento de Registro (por medio de la aplicación), y por último a la Dirección Nacional de Análisis en las pruebas de laboratorios, y evaluación de la conformidad, para así cumplir con los registros y controles de calidad de una forma más eficiente.
- 3) La ventaja que tiene esta plataforma es que reducirá los tiempos de respuesta, y permite ofrecer un mejor servicio, ya que diferencia un alimento de un grupo de alimentos según fracciones similares, aparte que permite tener la legislación vigente y con mayor jerarquía dentro de la pirámide de Kelsen, lo que nos ayuda al evaluar la conformidad de un análisis, y nos permite saber la notificación al completo, como si fuera una hoja de vida del producto.

Commented [RCA6]: Aquí queda claro de que se trata la plataforma pero es hasta el final del documento donde se comprende el uso de la misma, es importante que este tema se abarque y amplíen en la problemática y el marco teórico del documento para comprender de mejor forma la base del trabajo.

CAPÍTULO VI. RECOMENDACIONES

-Ofrecer programas de práctica profesional a estudiantes de informática, con el fin de adquirir una mano de obra gratuita para el desarrollo de la aplicación virtual, ya que es una prioridad digitalizar al cien por ciento la plataforma (traerá múltiples beneficios como mejora del tiempo de respuesta y abaratar los costos de mano de obra) y en virtud de la falta de presupuesto, esta opción permitirá el ganar-ganar de hacer un proyecto ambicioso, pero sin financiamiento.

-Evaluar el correcto funcionamiento de la aplicación, haciendo pruebas falsas, y subiéndole legislaciones no vigentes, con el fin que alerte y evite que haya ciberterrorismo; para así brindar siempre las legislaciones actualizadas en todo momento.

-Mantener el contacto con los funcionarios de Aduanas, con el fin de retroalimentar y mantener los códigos informáticos de la plataforma SIGA, con el fin de tener siempre linkeado los aranceles con las legislaciones, catapultando a la AUPSA como una entidad que vigila y brinda respuestas rápidas. Para esto sería bueno incluir dentro del alcance de ISO 9001 bajo la que se rige la AUPSA, la inclusión de la competencia y periodicidad de revisión de la Autoridad Nacional de Aduanas (que debe ser anual) en el Manual de Procedimientos del SISNA, que actualmente posee la Autoridad.

Commented [RCA7]: Mejorar redacción y hablar desde el punto de vista de digitalización de la plataforma para mejorar su uso eficaz y eficiente...

Commented [RCA8]: Crear una política a nivel de AUPSA para el mantenimiento y actualización periódica de la plataforma y definir responsables internos para esta labor, ya que es riesgoso comprometerse a dicha actualización si uno no es parte de la organización

CAPÍTULO VII. BIBLIOGRAFÍA PFG

7.1) Referencias bibliográficas según el formato estándar (APA)

- Aduanas, A. N. (2015). *SIGA*. Obtenido de <https://siga.ana.gob.pa/pcus/jsf/homepage/home.jsf>
- Alimentarius, C. (s.f.). Obtenido de http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
- CODEX-STAN-193-1995. (s.f.). Obtenido de http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
- Codex-STAN-96-1981. (s.f.). Obtenido de PDF (CXS_096s_2015).pdf
- DECRETO275. (s.f.). Obtenido de <https://docs.panama.justia.com/federales/decretos-ejecutivos/275-de-1983-dec-1-1983.pdf>.
- Europeas, N. M. (s.f.). Obtenido de http://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
- Fresco, P. (s.f.). *Norma DGNTI- COPANIT*. Obtenido de http://gacetas.procuraduria-admon.gob.pa/24291_2001.pdf
- ICMSF. (s.f.). Obtenido de <http://www.icmsf.org>
- MICI. (2013). *Reglamentos Técnicos*. Obtenido de <http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/Reglamento%20Tecnico-DGNTI%20COPANIT%2014-2013.pdf>
- OIE. (s.f.). Obtenido de <http://www.oie.int/es/>.
- OMC. (2017). *FAO/OMC*. Obtenido de www.fao.org
- Organización Mundial de Comercio, O. *Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias*.
- PLAGUICIDAS, C. (s.f.). Obtenido de http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=20

- REGLAMENTO(CE)1441/2007. (s.f.). Obtenido de http://coli.usal.es/web/criterios/criterios_micro/criterios_micro/pdf/reglamento1441-2007.pdf
- US.CFR. (s.f.). Obtenido de <https://www.ecfr.gov/cgi-bin/ECFR?SID=36a95758dc565d79da1277971ed587f1&page=browse>
- VETERINARIOS, R. (s.f.). Obtenido de http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=12

- Aduanas, A. N. (2015). *SIGA*. Obtenido de <https://siga.ana.gob.pa/pcus/jsf/homepage/home.jsf>
- Alimentarius, C. (s.f.). Obtenido de http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
- CODEX-STAN-193-1995. (s.f.). Obtenido de http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/livestockgov/documents/CXS_193s.pdf
- Codex-STAN-96-1981. (s.f.). Obtenido de PDF (CXS_096s_2015).pdf
- DECRETO275. (s.f.). Obtenido de <https://docs.panama.justia.com/federales/decretos-ejecutivos/275-de-1983-dec-1-1983.pdf>.
- Europeas, N. M. (s.f.). Obtenido de http://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/sanidad_alimentaria/es_1247/adjuntos/NORMAS%20MICROBIOLOGICAS%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20ASIMILADOS%202017.pdf
- Fresco, P. (s.f.). *Norma DGNTI- COPANIT*. Obtenido de http://gacetas.procuraduria-admon.gob.pa/24291_2001.pdf
- ICMSF. (s.f.). Obtenido de <http://www.icmsf.org>
- MICI. (2013). *Reglamentos Técnicos*. Obtenido de <http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/Reglamento%20Tecnico-DGNTI%20COPANIT%2014-2013.pdf>
- OIE. (s.f.). Obtenido de <http://www.oie.int/es/>.
- OMC. (2017). *FAO/OMC*. Obtenido de www.fao.org

- Organización Mundial de Comercio, O. *Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias*.
- PLAGUICIDAS, C. (s.f.). Obtenido de http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/pestres/pesticide-detail/es/?p_id=20
- REGLAMENTO(CE)1441/2007. (s.f.). Obtenido de http://coli.usal.es/web/criterios/criterios_micro/criterios_micro/pdf/reglamento1441-2007.pdf
- US.CFR. (s.f.). Obtenido de <https://www.ecfr.gov/cgi-bin/ECFR?SID=36a95758dc565d79da1277971ed587f1&page=browse>
- VETERINARIOS, R. (s.f.). Obtenido de http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/vetdrugs/veterinary-drug-detail/es/?d_id=12

CAPÍTULO VIII. ANEXOS

8.1) Chárter del PFG



ACTA (CHARTER) DEL PROYECTO FINAL DE GRADUACIÓN (PFG)

Nombre y apellidos: Rogelio Vladimir Borissoff González
Lugar de residencia: Ciudad de Panamá, Panamá
Institución: Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos
Cargo / puesto: Químico I

Información principal y autorización del PFG	
Fecha 29/07/2017	Nombre del proyecto: ACTUALIZACIÓN DEL CONSOLIDADO DE LEGISLACIONES Y FRACCIONES ARANCELARIAS APLICABLES A LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD DE LOS ALIMENTOS IMPORTADOS EN PANAMÁ
Fecha de inicio del proyecto: 11 de septiembre de 2017	Fecha tentativa de finalización: 11 de diciembre de 2017
Tipo de PFG: Tesina	
Objetivos del proyecto (general y específicos)	
Objetivo General <ul style="list-style-type: none"> • Crear el Consolidado de Legislaciones y Fracciones Arancelarias para construir un modelo ágil y eficaz de evaluación de conformidad de alimentos importados a Panamá 	
Objetivos Específicos <ul style="list-style-type: none"> • Evaluar el conjunto de normas para seleccionar aquellas legislaciones que estén vigentes en una categoría de alimentos específica. • Analizar la categoría arancelaria y la categoría de alimento en la que clasifica el producto para diferenciar un alimento de un grupo de alimentos según fracciones similares. 	

- Evaluar el impacto del consolidado sobre los procedimientos de la evaluación de conformidad y mejorar el monitoreo y vigilancia de los puntos de ingreso.

Descripción del producto: La actualización del consolidado de legislaciones y fracciones arancelarias aplicables a la evaluación de la conformidad de los alimentos importados en Panamá es un proyecto enfocado en modernizar al Estado panameño en lo concerniente a la introducción de alimentos al territorio nacional, a la dinámica del comercio internacional y a la necesidad de contar con instituciones modernas, ágiles y eficientes, bajo parámetros y procedimientos unificados para la introducción de alimentos, procurando mejor y mayor coordinación en la vigilancia sanitaria y fitosanitaria en el país, bajo adecuada capacidad de respuesta en casos de emergencias.

Necesidad del proyecto:

- Demora en el tiempo de respuesta
- Anacronismo en las Legislaciones y la desorganización de las mismas
- Sistema de fracciones arancelarias desactualizado, actualmente tienen 2 cifras más.
- Sistema no integrado y funcional, lo cual no es apta para la vigilancia y la evaluación de la conformidad

Justificación de impacto del proyecto: La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos es una entidad rectora del Estado panameño que vela por la seguridad alimentaria de nuestros consumidores. En vista de esto, y en base a las Políticas de la Institución con miras a mejorar los tiempos de respuesta, establecer programas ágiles, y eficaces; ha utilizado métodos digitales en otras áreas para mejorar dichos tiempos de respuesta.

El proyecto de Actualización Digital de las Legislaciones y Fracciones Arancelarias, es una compilación que servirá como un manual o guía digital, para los funcionarios de nuestra institución, impactará sobre los siguientes Departamentos o Direcciones (Registro, Análisis, Normas, Verificación), las cuales de seguro mejorará la operatividad de las funciones, al ser un compendio integrado de varias variables que al final detectarán que fracciones arancelarias aplican por categoría de alimento, así como su Legislación y la lista de parámetros de análisis de laboratorio.

Impactará sobre los procedimientos de evaluación de la conformidad y los de monitoreo y vigilancia, debido a los cambios de las disposiciones legales, y la integración de Panamá a SIECA.

<p>Restricciones: La gran cantidad de expedientes pendientes por revisar, así como el tiempo, el cual es vital para el desarrollo de nuestras funciones; la necesidad de una mano de obra gratuita (otro estudiante de tesis o práctica que implemente la plataforma digital, con los lineamientos requeridos por la Autoridad); sin duda alguna, la falta de personal de AUPSA, que nos obliga a realizar varias funciones al mismo tiempo y por último la accesibilidad a todos los datos.</p>	
<p>Entregables:</p>	
<p>Identificación de grupos de interés: Cliente(s) directo(s): Funcionarios de AUPSA en general (Normas, Análisis, Registro y Verificación) Comisión Técnica a nivel de Ministerios y Autoridades Usuarios/clientes de AUPSA</p> <p>Cliente(s) indirecto(s): Productores Agropecuarios Importadores Cámara de Comercio Embajadas y Consulados Asociaciones</p>	
<p>Aprobado por Director MIA: Félix Modesto Cañet Prades</p>	<p>Firma:</p>
<p>Aprobado por profesora Seminario Graduación: MIA. Ana Cecilia Segreda Rodríguez</p>	<p>Firma:</p>
<p>Estudiante: <i>Rogelio Borissoff González</i></p>	<p>Firma</p>

8.2) Información secundaria

Validez Legal del Codex Alimentarius

Adjunto link que da validez legal al Codex Alimentarius como obligatorio cumplimiento en caso de ausencia de disposición Legal

<http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/pan98168.pdf>

Imágenes Actuales de la Plataforma SISNIA

La plataforma SISNIA (Ilustración .2)

El arancel está automatizado con la plataforma SIGA, al abrir una notificación se encuentra la categoría del alimento.

Las Ilustraciones 3 y 4 representan notificaciones completas de los alimentos (sirve para ver la trazabilidad, quien lo produjo, quien lo distribuye, quien lo importa etc.)

La Ilustración 5. Es el monitor de arancel, nos dice en que etapa está el arancel de nuestro interés, cual es su riesgo y los parámetros realizables

SISNIA-MODULO DE MONITOREO

OPCIONES DISPONIBLES

- Consultar notificaciones
- Consultar Verificadas
- Crear Verificación
- Transito y/o Traslado
- Consultar etiquetas
- Consultar Notif. DINAN
- Consultar Mat. Prima
- Trámites Imp/TT
- Cambiar la contraseña
- Facturación
- Monitor de arancel
- Salir del sistema

INFORMACIÓN GENERAL

Técnico Autorizado: Ubicación:
 Puesto de Control:

Página actual: 1
 Cantidad de páginas: 3
 Notificaciones permitidas por página: 100
 Total de notificaciones encontradas: 258

M=Para muestreo de Laboratorio

M	Nº Notif.	Alimento	Arancel	Llegada al País	Ingresos Por	Opciones
<input type="checkbox"/> LCRSP	367895	HONGOS CHAMPIÑONES GRAN EL ENT PORTO X 1 GG SC	0709.51.00.00 (Colombia)	22/03/2018	TOCUMEN, CARGA	Notif / Requisitos Sin Etiqueta
<input type="checkbox"/> LADIV	367894	HONGOS CHAMPIÑONES ENT PORTO X 300 GM S	0709.51.00.00 (Colombia)	22/03/2018	TOCUMEN, CARGA	Notif / Requisitos Sin Etiqueta
<input type="checkbox"/> LSV	367123	BIFE ANCHO S/TAPA ANGUS	0202.30.00.00 (ARGENTINA)	22/03/2018	TOCUMEN, CARGA	Verif / Requisitos Sin Etiqueta
<input type="checkbox"/> IEA	367119	ENTRAÑA- A. ANGUS	0202.30.00.00 (ARGENTINA)	22/03/2018	TOCUMEN, CARGA	Verif / Requisitos Sin Etiqueta
<input type="checkbox"/> LMCA	366858	ARVEJAS CHINAS FRESCAS	0708.10.00.00 (Guatemala)	22/03/2018	TOCUMEN, CARGA	Verif / Requisitos Sin Etiqueta
<input type="checkbox"/> OTROS 67						

Ilustración 2 Plataforma SISNIA acoplada con Plataforma SIGA (Part. Arancel)

Arancel del Producto. extraído de la plataforma SIGA

Al dar click se abrirá una página emergente, ver siguientes figuras 2 (entraña angus) y 3 (hongos champiñones)


REPUBLICA DE PANAMÁ
AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS
NOTIFICACIÓN DE IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS PARA MATERIA PRIMA



Notificación 3671190-In

**DATOS DEL IMPORTADOR**

Nombre DELICIAS PATAGONICAS, S.A. **Ruc o CIP** 2173425-1-769117 **DV**
Teléfono 264-8454 226-7145 **Fax** NO REGISTRA
D.Bodega JUAN DÍAZ, URB. ANASA, CALLE 1RA, LOTE N. 147.
Correo administracion@pretelmeats.com roberto@pretelmeats.com

DATOS DEL ALIMENTO A IMPORTAR

Código Arancelario 0202.30.00.00 (ARGENTINA)
Descripción del Arancel Carne de animales de la especie bovina congelada, deshuesada. Lomo de cinta o bife angosto, Cuadril, Filete o lomo, Pulpa negra o nalga, Babilla o bola de lomo, Otros cortes
Nombre del Alimento ENTRANA- A. ANGUS
Cantidad a Importar 400 **KILOGRAMO** **No. de registro (alimento preenvasado)**

TIPO DE ALIMENTO

Animal Vegetal Otros (Especificar)

CONDICIÓN DE ENVÍO

Ambiente Refrigerado Congelado

USO DESTINADO DEL ALIMENTO

Consumo Humano Consumo Animal Transformación

País de Origen ARGENTINA **Provincia/Estado** ARGENTINA
País de Procedencia ARGENTINA
Planta de Procesamiento/Empaque/Producción
 1989

DATOS DEL EXPORTADOR

Nombre TRADE MEAT COMPANY LLC **Nº Registro** TRADE MEAT COMP
Teléfono 90-0886559 **Fax** 90-0886559
Correo
Dirección 1110 BRICKELL AVENUE SUITE 430 - MIAMI - FL 33131 - USA

ENTRADA DEL PRODUCTO AL PAÍS

Punto de Ingreso TOCUMEN, CARGA
Medio de Transporte AÉREO **Empresa Transportista** TAMPACARGO
Cantidad de Lotes 29 **Unidades** 29
Fecha de Embarque 16/03/2018 **Fecha de Ingreso** 18/03/2018

REQUISITO: Resuelto DINAN 024-2010CortesCarnesArgentina.pdf

Fecha de notificación: viernes, 16 de marzo de 2018

Fecha de impresión:

jueves, 22 de marzo de 2018

FDNV-001-09/12.07.2017

Ilustración 3 Notificación con categoría de alimento

Partida Arancelaria


REPUBLICA DE PANAMÁ
AUTORIDAD PANAMEÑA DE SEGURIDAD DE ALIMENTOS
NOTIFICACIÓN DE IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS PARA MATERIA PRIMA



Notificación: 3678950-In

**DATOS DEL IMPORTADOR**

Nombre ALIMENTOS CARNICOS DE PANAMA, S.A. (ALICAPSA) **Ruc o CIP** 709-282-117089 DV 84 **DV**
Teléfono 290-9150 - 9100 **Fax** 290-9152
D.Bodega DISTRITO DE PANAMA, CORREG. DE JUAN DIAZ.CALLE VIA DOMINGO DIAZ FRENTE A LA URB. SAN ANTONIO. EDIF.
Correo bliuerbb@alicapsa.com.pa

DATOS DEL ALIMENTO A IMPORTAR

Código Arancelario 0709.51.00.00 (Colombia)
Descripción del Arancel Hongos del género Agaricus, frescos o refrigerados.
Nombre del Alimento HONGOS CHAMPIÑONES GRANEL ENT PORTO X 1 GG SC
Cantidad a Importar 21 **KILOGRAMO** **No. de registro (alimento preenvasado)**

TIPO DE ALIMENTO

Animal Vegetal Otros (Especificar)

CONDICIÓN DE ENVÍO

Ambiente Refrigerado Congelado

USO DESTINADO DEL ALIMENTO

Consumo Humano Consumo Animal Transformación

País de Origen COLOMBIA **Provincia/Estado** MEDELLIN
País de Procedencia COLOMBIA
Planta de Procesamiento/Empaque/Producción
 . No. de Registro:

DATOS DEL EXPORTADOR

Nombre SETAS COLOMBIANA **Nº Registro** SETA
Teléfono 511-213-5300 **Fax** 511-213-5300
Correo SETAS@COM
Dirección MEDELLIN COLOMBIA CI 3S 43A52 1305

ENTRADA DEL PRODUCTO AL PAÍS

Punto de Ingreso TOCUMEN, CARGA
Medio de Transporte AÉREO **Empresa Transportista** COPA
Cantidad de Lotes 7 **Unidades** CAJAS
Fecha de Embarque 20/03/2018 **Fecha de Ingreso** 22/03/2018

REQUISITO: Resuelto Aupsa-Dinan-013-20090001.pdf

Fecha de notificación: martes, 20 de marzo de 2018
 Fecha de corrección: miércoles, 21 de marzo de 2018

Fecha de impresión: jueves, 22 de marzo de 2018

FDNV-001-09/12.07.2017

Ilustración 4 II. Notificación con Categoría de Alimentos acoplada a Codex.

Monitor de Arancel

No.	ARANCEL	RIESGO	PARÁMETROS					ESTATUS			CONTADOR	Restablecer	
			1	2	3	4	5	INICIO	REDUCID	RIGUROS			
1	1702.30.90	1										5	Restablecer
2	1904.10.21	1			59	150	111						Restablecer
3	1901.90.40	1											Restablecer
4	2001.10.00	1	43	3								5	Restablecer
5	2001.90.69	1	128									5	Restablecer
6	2002.90.12	1											Restablecer
7	2003.90.00	1											Restablecer
8	2004.90.21	1											Restablecer
9	2004.90.89	1											Restablecer
10	2005.90.99	1											Restablecer
11	2008.92.11	1	59	150								5	Restablecer
12	2008.99.22	1											Restablecer
13	2008.99.30	1											Restablecer
14	2009.21.00	3	22	150	59	52						5	Restablecer
15	2009.69.20	1	150	59	52	22						5	Restablecer
16	2009.69.90	1	150	59	52	22						5	Restablecer
17	2009.80.99	1	59	150	52	22						5	Restablecer
18	2208.30.10	1	87										Restablecer
19	2208.90.92	1											Restablecer
21	2936.21.00	1											Restablecer
22	3203.00.90	1	52									5	Restablecer
23	1805.00.00	1	98	150								5	Restablecer
24	2003.20.00	1											Restablecer
25	2008.99.19	1	12									5	Restablecer
26	2008.99.40	1											Restablecer
27	2009.49.00	1	22	150	59	52						5	Restablecer
28	2009.80.33	1	150	59	52	22						5	Restablecer
29	2009.90.12	1	59	150	52	22						5	Restablecer
30	2101.12.90	1	31									5	Restablecer
31	2101.20.20	1	31									5	Restablecer
32	2104.10.23	1	43	89	150							5	Restablecer
33	2104.10.24	1	43	89	150							5	Restablecer
34	2106.90.13	1	65	150								5	Restablecer
35	2204.21.19	1	4	87									Restablecer
36	2204.21.29	1	87										Restablecer
37	2204.29.19	1	4	87									Restablecer
38	2204.29.21	1	87										Restablecer
39	2204.29.91	1	87										Restablecer
40	2205.10.11	1	87										Restablecer
41	2205.10.20	1	4	87									Restablecer
42	2205.90.20	1	4	87									Restablecer
43	3815.90.00	1											Restablecer
44	3821.00.00	1											Restablecer
45	0406.30.00	2	150	104	59							5	Restablecer
46	0208.20.00	1	147	150								3	Restablecer

Ilustración 5 Monitor de Arancel