

Estudio de calidad: carne, pescado y cremas

La **Defensoría del Consumidor** presenta los resultados de los análisis microbiológicos y físico químicos practicados a los productos de carne para guisar, tilapia, crema e imitación de crema que se venden en los supermercados del Área Metropolitana de San Salvador.

El propósito de este nuevo estudio de calidad e inocuidad en alimentos es proteger la salud en el consumo y el bolsillo de las personas consumidoras, procurando que tomen decisiones de compra debidamente informadas.

Al mismo tiempo, **La Defensoría** reitera su compromiso de fomentar mejores prácticas empresariales en los procesos de producción de los alimentos y verificar el cumplimiento de la normativa vigente:

- Reglamento Técnico Centroamericano. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos (RTCA 67.04.50:08);
- Norma Salvadoreña Obligatoria Productos Lácteos. Cremas Lácteas Pasteurizadas para el Consumo Directo. Especificaciones (primera actualización) NSO 67.01.08:07;
- Norma Salvadoreña Obligatoria Productos de Imitación de la Crema de Leche. Especificaciones. (NSO 67.01.09:95);
- Ley de Protección al Consumidor.

Las pruebas de laboratorio determinaron que la tilapia y la carne para guisar cumplen con los parámetros microbiológicos establecidos; y en crema e imitación de crema, revelaron la existencia de incumplimientos en la calidad e inocuidad, así como falta de información sobre los porcentajes de grasa.



Resultados del análisis de inocuidad en tilapia

La Defensoría analizó 20 muestras de las variedades de pescado tilapia negra, tilapia y tilapia sin espinazo para determinar la presencia de microorganismos que causan diversas enfermedades, resultando todas las muestras con cumplimiento satisfactorio de los parámetros establecidos en la normativa de alimentos RTCA 67.04.50:08.

Cumple 😊

Los 3 proveedores cuyas muestras fueron analizadas son:

1. Corporación de Compañías Agroindustriales de El Salvador S.A. de C.V.
2. Formosa Ilopango S.A. de C.V. y
3. Aqua Corporación de El Salvador.



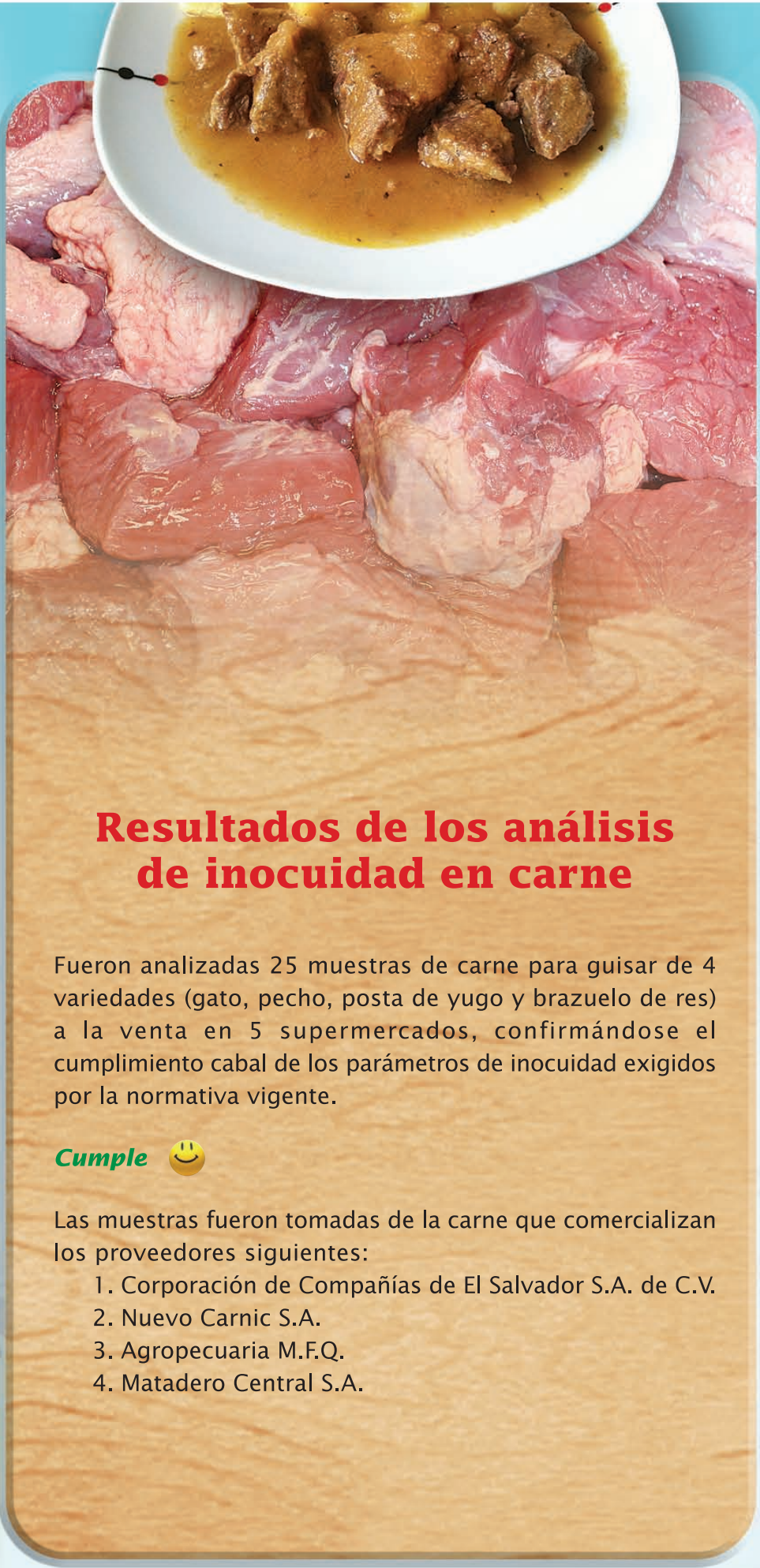
Resultados de los análisis de inocuidad en carne

Fueron analizadas 25 muestras de carne para guisar de 4 variedades (gato, pecho, posta de yugo y brazuelo de res) a la venta en 5 supermercados, confirmándose el cumplimiento cabal de los parámetros de inocuidad exigidos por la normativa vigente.

Cumple 😊

Las muestras fueron tomadas de la carne que comercializan los proveedores siguientes:

1. Corporación de Compañías de El Salvador S.A. de C.V.
2. Nuevo Carnic S.A.
3. Agropecuaria M.F.Q.
4. Matadero Central S.A.



Análisis de inocuidad y calidad en crema

En lo que respecta a la crema, se realizaron los análisis microbiológicos a las 13 marcas, determinándose que 9 de estas cumplen los parámetros de inocuidad de alimentos; las 4 marcas restantes, evidenciaron contaminación con las bacterias “Escherichia coli” y “Staphylococcus aureus”.

Cumple 😊

- Salud;
- Lactosa;
- Valle Blanco;
- Dos Pinos;
- Quesos Petacones;
- San Julián;
- Badenia;
- Fern;
- Lácteos de Metapán (LACMESA)

No cumple 😞

- Lácteos El Recreo (bacterias: Escherichia Coli y Staphylococcus aureus)
- El Jobo (E. Coli)
- Cremería Delmy (E. Coli)
- Productos Lácteos Los Quesos de Oriente (Staphylococcus aureus)

Los análisis físico-químicos practicados en las muestras confirmaron los porcentajes de grasa y los tipos de crema que se comercializan en los supermercados, clasificándolas en crema, crema liviana y crema rica en grasa, de acuerdo a las siguientes marcas:

“Crema” (de 30% a menos de 36% de grasa)

- Salud
- Badenia



“Crema liviana” (de 21% a menos de 30%)

- Lactosa;
- Valle Blanco;
- Quesos Petacones;
- Cremería Delmy

“Crema rica en grasa” (mayor a 36%)

- Dos Pinos;
- Fern;
- El Jobo

Las pruebas físico-químicas de laboratorio, revelaron también algún tipo de incumplimiento en las 13 marcas analizadas respecto a la Norma Salvadoreña Obligatoria, Productos Lácteos. Cremas Lácteas Pasteurizadas para el Consumo Directo. Especificaciones (primera actualización) NSO 67.01.08:07:

Porcentaje de grasa en la etiqueta

No cumple 😞

- Lactosa;
- Valle Blanco;
- Quesos Petacones;
- Lácteos El Recreo;
- Productos Lácteos Los Quesos de Oriente;
- Fern

Porcentaje de grasa diferente a lo declarado en la etiqueta.

No cumple 😞

- Salud;
- Dos Pinos;
- El Jobo;
- Badenia;
- Cremería Delmy;
- Lácteos de Metapán (LACMESA)

En el caso de la marca San Julián, sólo una de las 6 muestras presentó un porcentaje de grasa diferente a lo etiquetado.

Estos hallazgos constituyen afectaciones al derecho a la información veraz, clara, completa y oportuna de las y los consumidores (Artículos 4, literal “a”; 27 y 28 de la Ley de Protección al Consumidor).



Análisis de inocuidad y calidad en imitación de crema

La Defensoría, también estudió la calidad e inocuidad de imitación de crema, para lo cual analizó 44 muestras de 4 marcas (20 para análisis microbiológicos y 24 para análisis físico-químicos).

Análisis microbiológicos

Las 4 marcas analizadas del producto imitación de crema no reportaron presencia bacteriana, cumpliendo los parámetros establecidos en el Reglamento Técnico Centroamericano. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos (RTCA 67.04.50:08).

Cumple 😊

- La Sonsonateca
- Sula
- La Villita
- Crema La Costa



Análisis físico químico

Se analizó el porcentaje de materia grasa en las 4 marcas de imitación de crema, donde se obtuvieron los siguientes resultados:

Cumple 😊

Las marcas: La Sonsonateca (Análogo de crema, Crema Kopan Pasteurizada) y Sula, presentaron resultados de porcentaje de materia grasa dentro de los límites para imitación de crema del tipo “ligeramente concentrado”; la marca Crema La Costa, presentó porcentajes de grasa para el tipo imitación de crema “liviana”.

Así mismo, se verificó la información que se declara en la etiqueta con el porcentaje de grasa de los resultados de laboratorio, encontrando inconsistencias entre lo declarado en el etiquetado y los resultados de los análisis.

No cumple 😞

Crema comercial pasteurizada y homogenizada Sula; declara en el etiquetado 18% de grasa y los resultados de las muestras fueron de 21.60%; 19.80%; 18.20%; 19.40%; 19.20% y 16.80%. Esta marca no declara en su etiqueta que es producto de imitación, sin embargo, en su lista de ingredientes declara que contiene grasa vegetal refinada, que es utilizada para la elaboración de los productos de imitación de crema.

Sustituto de crema, crema fresca pasteurizada, marca Crema La Costa; declaró en la etiqueta 18% de grasa, pero obtuvo en las pruebas 13.60%, 14.00%, 13.20%; 14.20%; 11.40% y 12.20%.

La variedad Crema imitación con sal, ligeramente concentrada de la marca La Villita declara su producto como “Ligeramente concentrado”, pero 1 de las 6 muestras poseía un porcentaje de grasa del 15.80% que en realidad le correspondía al tipo “liviana”.

Las inconsistencias verificadas en las muestras de imitación de crema conforme a lo declarado en las etiquetas sobre el porcentaje de grasa del producto, constituyen una afectación al derecho a la información veraz, clara, completa y oportuna de las personas consumidoras (Artículos 4, literal a; 27 y 28 de la Ley de Protección al Consumidor).

Conozca más sobre los estudios de calidad, inocuidad y contenido neto de alimentos realizados por la **Defensoría del Consumidor**, ingresando en **www.defensoria.gob.sv**