



## Sardinas

Se verificaron 17 lotes de 5 marcas que se encontraban a disposición de los consumidores en góndolas de supermercados del Área Metropolitana de San Salvador y municipios del departamento de La Libertad. El 100% de los lotes analizados cumplieron con el peso informado en el etiquetado.

### Marcas analizadas:

#### LA SIRENA;

Sardinas en salsa de tomate picante pica pica (Envase de lata) de 155 g.

Sardinas en salsa de tomate (Envase de lata) de 425 g.

Sardinas en salsa de tomate (Envase de lata) de 155 g.

Sardinas en salsa de tomate picante (Envase de lata) de 425 g.

Sardinas en salsa de tomate con picante suave (Envase de lata) de 155 g.

#### SARDIMAR;

Sardinas en aceite picante sin preservantes gourmet (Caja de cartón) de 115 g.

Sardinas en aceite picante (Caja de cartón) de 125 g.

Sardinas en salsa de tomate (Envase de lata) de 415 g.

Sardinas en salsa de tomate picante (Envase de lata) de 415 g.

#### VERDEMAR;

Sardinas en salsa de tomate (Envase de lata) de 160 g.

Sardinas en salsa de tomate (Envase de lata) de 425 g.

Sardinas en salsa de tomate picante (Envase de lata) de 160 g.

Sardinas en salsa de tomate picante (Envase de lata) de 425 g.

#### MADRIGAL BRAND;

Sardinas picante en aceite (Envase de lata) de 125 g.

Sardinas en aceite de oliva (Envase de lata) de 125 g.

Sardinas en tomate (Envase de lata) de 125 g.

#### PACIFICO AZUL;

Sardinas en salsa de tomate picante (Envase de lata) de 415 g.

## Estudio de contenido neto

La **Defensoría del Consumidor** verificó también el cumplimiento del Reglamento Técnico Centroamericano "Cantidad de producto en preempacados" (RTCA 01.01.11:06) en 4 productos alimenticios: **sardinas, jamón enlatado, chicharrón congelado y requesón**, cuyos resultados fueron favorables en el 100%. El estudio que tuvo como propósito garantizar la protección de los intereses económicos de las personas consumidoras y que estas reciban productos conforme al peso declarado en la etiqueta, comprendió el análisis de 30 lotes de 14 marcas de estos alimentos.



## Jamón enlatado

El estudio comprendió el análisis de 6 lotes de 3 marcas, los cuales en un 100% cumplieron con lo establecido en el RTCA.

### Marcas analizadas:



#### HORMEL;

Jamón endiablado (Envase de lata) de 85 g.



#### UNDERWOOD;

DELIVED HAM Spread CALIDAD SUPREMA (Envase de lata) de 120 g.

DELIVED HAM Spread CALIDAD SUPREMA (Envase de lata) de 64 g.

JAMON CHICKEN SPREAD (Envase de lata) de 120 g.



#### SPAM;

Paté de Cerdo y de Pollo Endiablado con Jalapeño (Envase de lata) de 85 g.

Paté de Cerdo y de Pollo Endiablado con Pimiento (Envase de lata) de 85 g.



## Chicharrón congelado

Un total de 3 lotes de 3 marcas fueron sometidos al análisis de contenido neto, obteniendo como resultado el cumplimiento total de los requisitos establecidos para productos en preempacados, según el RTCA.

### Marcas analizadas:



#### FUD;

Chicharrón (Bolsa plástica) de 454 g.



#### SELLO DE ORO;

Chicharrón de pollo para pupusa y pasteles (Bolsa plástica) de 454 g.



#### TOLEDO;

Chicharrón molido para pupusas (Bolsa plástica) de 460 g.



## Requesón

Se verificaron 4 lotes de 3 marcas que se encontraban a disposición de los consumidores en supermercados. El 100% de los lotes analizados reportaron pesos que corresponden a lo informado en la etiqueta.

### Marcas analizadas:



#### LACTOLAC POR LACTOSA;

Ricotta Requesón Bajo en grasa y Libre de Colesterol Alto en proteína pasteurizado (Envase plástico) de 230 g.

Ricotta Requesón Bajo en grasa y Libre de Colesterol Alto en proteína pasteurizado (Envase plástico) de 500 g.



#### VALLE BLANCO;

REQUESÓN pasteurizado BAJO EN GRASA LIBRE DE COLESTEROL (Envase plástico) de 230 g.



#### EL JOBO;

Requesón (Bolsa plástica) de 454 g.



**iTomate**  
en serio  
la calidad!

**PROtección**  
AL CONSUMIDOR Y  
**CALIDAD**

**Defensoría**  
del Consumidor  
Publicación  
**No.15**

Agosto 2013

Verificando la Inocuidad y Calidad

**Protegemos su salud en el consumo**



La **Defensoría del Consumidor** presenta los resultados de la décima quinta investigación de productos alimenticios, que comprendió la verificación de la inocuidad y calidad en 7 productos: **pollo procesado congelado, lonja de tiburón, queso crema, cremas deshidratadas, sopas deshidratadas, gelatina preparada y leche saborizada a chocolate.**

El estudio, que contó con el auspicio del programa PROCALIDAD, financiado por la Unión Europea, demostró que el 97.2% de los lotes examinados, aprobaron los análisis realizados con base en los parámetros del Reglamento Técnico Centroamericano Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos (RTCA 67.04.50:08), solamente un lote (2.8%) presentó incumplimiento al reglamento.

Es importante mencionar que los estudios fueron realizados por la **Defensoría del Consumidor** en coordinación con el Ministerio de Salud.

Los parámetros microbiológicos (inocuidad) evaluados fueron: *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella ssp*, *Clostridium perfringens* y *Vibrio cholerae O1*. Al producto queso crema, adicionalmente, se le practicaron exámenes de calidad para verificar los parámetros físico químicos de contenido de materia grasa y humedad.

Los resultados son válidos únicamente para los lotes de productos analizados que se encontraban a disposición en el lugar y fecha en que se tomaron las muestras.



SISTEMA NACIONAL DE  
**PROTECCIÓN**  
AL CONSUMIDOR



GOBIERNO DE UNIÓN, GOBIERNO DE ACCIÓN



¡ Transparentando precios, proporcionando información socialmente útil ! [www.observatoriodeprecios.gov.sv](http://www.observatoriodeprecios.gov.sv)

# Estudio de inocuidad y calidad

La evaluación de la inocuidad y calidad de los productos alimenticios que se detallan en este informe, se realizó de acuerdo con lo establecido en:

Reglamento Técnico Centroamericano Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos (RTCA 67.04.50:08)

Norma Técnica Sanitaria para Quesos Madurados y No Madurados

Dentro de los límites establecidos por el RTCA.

Fuera de los límites establecidos por el RTCA.

## Pollo procesado congelado

Los resultados de los análisis microbiológicos realizados a 4 marcas de productos de pollo procesado congelado, demostraron que 3 cumplieron con los parámetros requeridos por el Reglamento Técnico Centroamericano Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos (RTCA 67.04.50:08); mientras que 1 de las marcas bajo estudio, incumplió con el parámetro *Staphylococcus aureus*.

Marca	Granja del Sol	Sabemas	Pollo Indio	Sello de Oro
Producto	Medallones Clásicos	Tortas de Pollo. Preformados de carne de pollo empanizados	Medallones	Patties. Formados de pollo empanizados
Presentación	Envase Bisagra Pet, 200 g.	Caja de plasticartón, 360 g	Caja de plasticartón, 200 g.	Caja de plasticartón, 200 g.
Análisis microbiológicos practicados				
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	✓	✓	✓	✓
<i>Salmonella</i> ssp/ 25g	✓	✓	✓	✓
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g)	✗ PRODUCCIÓN 15/03/2013 VTO. 15/09/2014	✓	✓	✓
<i>Clostridium perfringens</i> (UFC/g)	✓	✓	✓	✓



## Cremas y sopas deshidratadas

Los resultados de los análisis microbiológicos (inocuidad), indicaron que el 100% de los análisis realizados a 6 muestras de cremas deshidratadas y 4 muestras de sopas deshidratadas, cumplieron con los parámetros de *Salmonella* ssp/25g; *Staphylococcus aureus* y *Escherichia coli*, establecidos en el Reglamento Técnico Centroamericano Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos (RTCA 67.04.50:08).

### Cremas deshidratadas



**MAGGI**  
•Crema de Mariscos (Bolsa aluminizada) de 80 g.  
•Crema de Hongos (Bolsa aluminizada) de 65 g.



**KNORR**  
•Crema de Espárragos (Bolsa aluminizada) de 65 g.  
•Crema de Hongos (Bolsa aluminizada) de 66 g.



**MAHLER**  
•Crema de Mariscos (Bolsa aluminizada) de 80 g.  
•Crema de Cebolla (Bolsa aluminizada) de 70 g.

### Sopas deshidratadas



**MAGGI**  
Sopa de Pollo con caracolitos (Bolsa aluminizada) de 60 g.



**KNORR**  
Sopa de Pollo con conchitas tricolor (Bolsa aluminizada) de 55 g.



**ROBERTONI**  
Sopa de Tortilla (Caja de cartón) de 132 g.



**VIGO**  
Sopa de Brócoli con queso cheddar Bison Canyon (Bolsa aluminizada) de 198 g.

## Lonja de Tiburón

Se analizaron 3 muestras de lonja de tiburón, adquiridas a granel en supermercados del Área Metropolitana de San Salvador. Los resultados indican que las 3 muestras cumplen con los parámetros de inocuidad establecidos en el Reglamento Técnico Centroamericano Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos (RTCA 67.04.50:08).

Marca	Súper Selectos Los Santos	Walmart Las Cascadas	Dispensa de Don Juan Antiguo Cuscatlán
Producto	Lonja de Tiburón	Filete de Toyo	Filete de Toyo
Análisis practicados			
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	✓	✓	✓
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g)	✓	✓	✓
<i>Salmonella</i> ssp/25g	✓	✓	✓
<i>Vibrio cholerae</i> O1	✓	✓	✓



## Queso Crema

Los estudios indican que los 10 lotes de las 8 marcas de queso crema analizados, cumplen con los parámetros microbiológicos establecidos en el RTCA 67.04.50:08 Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos. Para los estudios físico-químicos (calidad), todas las muestras de queso crema se encuentran dentro de los rangos establecidos por la Norma Sanitaria de Quesos Madurados y No Madurados, para los parámetros contenido de materia grasa en extracto seco y contenido de humedad.

Marca y producto	Análisis Microbiológico	Análisis Físico-químico	
	<i>Escherichia coli</i> (UFC/g), <i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g), <i>Listeria monocytogenes</i> /25g y <i>Salmonella</i> ssp/25g	Contenido de materia grasa en extracto seco (% m/m)	Contenido de humedad sin materia grasa
Lactolac; Queso Crema, 230 g.	✓	✓	✓
Philadelphia KraQ; Queso Crema, 226 g.	✓	✓	✓
Petacones; Queso Crema Light, 228 g.	✓	✓	✓
San Julián; Queso Crema Natural, 230 g.	✓	✓	✓
Chalet; Queso Crema, 220 g.	✓	✓	✓
Dos Pinos; Queso Crema tipo Americano, 220 g.	✓	✓	✓
Valle Blanco; Queso Crema Pasteurizado, 230 g.	✓	✓	✓
Salud; Queso Crema, 227 g.	✓	✓	✓
Petacones; Queso Crema, 228 g.	✓	✓	✓
Dos Pinos; Queso Crema Fresco In Line, 220 g.	✓	✓	✓

✓ Los resultados de los análisis microbiológicos (inocuidad) están dentro de los límites establecidos por el RTCA.

✓ Los resultados de los análisis físico-químicos (calidad) están dentro de los límites establecidos por la Norma Sanitaria para Quesos Madurados y No Madurados.

## Gelatina preparada



Fueron analizadas 5 marcas de gelatina preparada que se comercializan en supermercados. Los resultados de las pruebas microbiológicas indicaron cumplimiento de los parámetros establecidos en el Reglamento Técnico Centroamericano Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos (RTCA 67.04.50:08), siendo éstos *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* ssp.

Análisis	Marca y producto				
	Envase plástico	Envase plástico	Envase plástico	Envase plástico	Envase plástico
<i>Escherichia coli</i> (NMP/g)	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g)	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Listeria monocytogenes</i> /25g	✓	✓	✓	✓	✓
<i>Salmonella</i> ssp/25g	✓	✓	✓	✓	✓

## Leche saborizada a chocolate

Los resultados de los análisis microbiológicos practicados en leche saborizada a chocolate, demostraron que las 4 marcas bajo estudio, cumplen con los límites expresados en el RTCA 67.04.50:08. Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos, para los parámetros *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* ssp/25g y *Listeria monocytogenes*.



Marca	Salud	Sula	Dos Pinos	Centrolac
Producto	Chocolatina	Malteada choco sulita. Leche sabor a chocolate	Pinitos. Leche semidescremada saborizada	Choco. Leche achocolatada
Presentación	Caja de cartón, 236 ml.	Empaque tetrapak, 200 ml.	Empaque tetrapak, 250 ml.	Empaque tetrapak, 1000 ml.
Análisis microbiológicos practicados				
<i>Escherichia coli</i> (NMP/g)	✓	✓	✓	✓
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g)	✓	✓	✓	✓
<i>Salmonella</i> ssp/25g	✓	✓	✓	✓
<i>Listeria monocytogenes</i> /25g	✓	✓	✓	✓