

valente a 1 g. de almidón anhidro, enfriar la solución, añadir 2,5 ml. de amortiguador de acetato y completar el volumen hasta 100 ml. en un matraz volumétrico.

Echar, en un matraz volumétrico de 100 ml. 75 ml. de agua, 1 ml. de ácido clorhídrico N y 1,5 ml. de solución de yodo 0,02 N. A continuación añadir 0,5 ml. de solución de almidón y completar con agua hasta volumen. Dejar reposar una hora en la oscuridad y leer después en un espectrofotómetro a 660 nm. empleando una célula de 1 cm. y un testigo que contenga todos los ingredientes anteriores, excepto la solución de almidón.

Lectura en la escala de absorbancia = índice de azul.

6.7.3. Aparatos.

6.7.3.1. Baño María a $40^{\circ} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$.

6.7.3.2. Espectrofotómetro que permita leer a 660 nm.

6.7.4. Toma de muestras.

La muestra de miel se prepara como en 6.1.3, sin calentar.

6.7.5. Procedimiento.

6.7.5.1. Preparación de las muestras de ensayo.

Solución de miel: Poner 10,0 g. (pesados) de miel en un vaso de precipitados de 50 ml. y añadir 5,0 ml. de solución de amortiguador de acetato y 20 ml. de agua para disolver la muestra. Disolver completamente la muestra agitando la solución fría. Echar 3,0 ml. de solución de cloruro de sodio en un matraz aforado de 50 ml., pasar a este matraz la muestra de miel disuelta y completar el volumen hasta 50 ml.

N. B. Es esencial que la miel esté amortiguada antes de entrar en contacto con el cloruro de sodio.

Normalización de la solución de almidón: Calentar la solución de almidón a 40°C y, mediante una pipeta, echar 5 ml. de esa solución en 10 ml. de agua a 40°C y mezclar bien. Con una pipeta verter 1 ml. de esta última solución en 10 ml. de solución de yodo 0,0007 N diluida en 35 ml. de agua y mezclar bien. Leer la coloración a 660 nm., contra un testigo de agua, utilizando una célula de 1 cm. La absorbancia debe ser $0,760 \pm 0,020$. En caso necesario, ajustar el volumen de agua añadido hasta obtener la absorbancia exacta.

6.7.5.2. Determinación de la absorbancia.

Mediante una pipeta, verter 10 ml. de solución de miel en un vaso cilíndrico graduado de 50 ml. y colocarlo en un baño María a $40^{\circ}\text{C} \pm 0,2^{\circ}\text{C}$, junto con el matraz que contiene la solución de almidón en la solución de miel, mezclar y poner en marcha un cronómetro. A intervalos de cinco minutos sacar porciones de 1 ml. y echarlas en 10,00 ml. de solución de yodo 0,0007 N. Mezclar y diluir hasta volumen normalizado (véase 6.7.5.1). Determinar inmediatamente la absorbancia a 660 nm., en el espectrofotómetro, empleando una célula de 1 cm. Seguir tomando porciones de 1 ml. a intervalos, hasta lograr una absorbancia menor de 0,235.

6.7.6. Cálculo y expresión de los resultados.

Representar gráficamente la absorbancia en función del tiempo (minutos) sobre un papel cuadrículado. Trazar una línea recta que una, por lo menos, los tres últimos puntos del gráfico para determinar el momento en que la mezcla de la reacción alcanza una absorbancia de 0,235. Dividir 300 por el tiempo en minutos para obtener el índice de diastasa (ID). Este número expresa la actividad de la diastasa en ml. de solución de almidón al 1 por 100 hidrolizada por la enzima contenida en 1 g. de miel, en una hora, a 40°C . Este índice de diastasa corresponde al número de la Escala Gothe.

Actividad de la diastasa = ID = ml. de solución de almidón (1 por 100)/g. de miel/h. a 40°C .

6.8. Determinación fotométrica del contenido de hidroximetilfurfural (H. M. F.).

(Este método podrá sustituirse en el futuro por un método espectrofotométrico.)

6.8.1. Principio del método.

Se basa en el método de Winkler (1955).

6.8.2. Reactivos.

6.8.2.1. Solución de ácido barbitúrico.

Tomar una porción de 500 mg. de ácido barbitúrico y ponerla en un matraz graduado de 100 ml., empleando 70 ml. de agua. Colocar en un baño maría caliente hasta que se disuelva, enfriar y completar hasta volumen.

6.8.2.2. Solución de p-toluidina.

Tomar una porción de 10,0 g. de p-toluidina, de calidad para análisis, y disolverla en unos 50 ml. de isopropanol, calentando suavemente en baño maría. Transvasar a un matraz graduado de 100 ml. con isopropanol y añadir 10 ml. de ácido acético glacial. Enfriar y completar hasta volumen con isopropanol. Conservar la solución en un lugar oscuro. No emplearla hasta que por lo menos hayan transcurrido veinticuatro horas.

6.8.2.3. Agua destilada (libre de oxígeno).

Hacer pasar nitrógeno gaseoso a través de agua destilada en ebullición. Después enfriar el agua.

6.8.3. Aparatos.

6.8.3.1. Espectrofotómetro que permita leer a 550 nm.

6.8.3.2. Baño María.

6.8.4. Toma de muestras.

La miel se preparará como en 6.1.3, sin calentar.

6.8.5. Procedimiento.

6.8.5.1. Preparación de la muestra de ensayo.

Pesar 10 g. de la muestra de miel y disolver, sin calentar, en 20 ml. de agua destilada libre de oxígeno (6.8.2.3). Transvasar esta solución a un matraz graduado de 50 ml. y completar hasta volumen (solución de miel). La muestra deberá someterse a ensayo inmediatamente después de preparada.

6.8.5.2. Determinaciones fotométricas.

Con una pipeta, verter 2,0 ml. de solución de miel en cada uno de dos tubos de ensayo y añadir en cada uno de ellos 5,0 ml. de solución de p-toluidina. Echar en uno de los tubos, con una pipeta, 1 ml. de agua y, en otro, 1 ml. de solución de ácido barbitúrico y agitar ambas mezclas. El tubo, al que se ha añadido agua, sirve como testigo. La adición de los reactivos debe hacerse ininterrumpidamente y terminarse en uno o dos minutos.

Inmediatamente después de haber alcanzado el valor máximo (entre tres a cuatro minutos, después de la adición del ácido barbitúrico), leer la absorbancia de la muestra contra el testigo a 550 nm., empleando una célula de 1 cm.

6.8.6. Expresión de los resultados.

Los resultados se expresan en mg. de H. M. F. por 100 g. de miel y el contenido de H. M. F. se calcula por la fórmula siguiente:

$$\text{mg de H. M. F./100 g} = \frac{\text{Absorbancia}}{\text{Espesor de la capa}} \times 19,2.$$

6.8.7. Comprobación del método.

El método se verificará utilizando una solución patrón de hidroximetilfurfural (H. M. F.) normalizada, disolviendo H. M. F. comercial o preparado en laboratorio y ensayando espectrofotométricamente, donde $\epsilon = 16,830$ (J. H. Turnes, 1954) a 284 nm., empleando patrones, de 0-300 μ g.

6.9. Determinación de las dextrinas.

Pesar ocho gramos en un matraz de 100 ml., disolver en seis ml. de agua. Enrasar con alcohol, agitando constantemente.

Dejar un tiempo para que precipiten las dextrinas.

Decantar el líquido claro a través de un filtro y lavar el residuo que quede en el matraz con 10 ml. de alcohol, pasándolo a través del mismo filtro.

Disolver la dextrina con agua hirviendo y filtrar a través del filtro ya usado. Recoger este último filtrado (disolución de las dextrinas) en un pesasustancias, lavando el filtro con pequeños volúmenes de agua caliente. Evaporar a sequedad hasta peso constante (procurar no subir demasiado la temperatura).

El precipitado, después de seco, se disuelve en agua y se diluye a un volumen determinado (50 ml./0,5 g. de precipitado).

En la solución se determinan los azúcares reductores, posteriormente se hidroliza y se vuelven a determinar los azúcares

5022

DECRETO 338/1975, de 7 de marzo, por el que se aprueba la Norma sobre pan y panes especiales.

El Decreto dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos se tenta y cuatro, de nueve de agosto, regula la entrada en vigor aplicación y desarrollo del Código Alimentario Español, res-

petando la vigencia de las normas especiales en materia alimentaria, en tanto no sean expresamente modificadas para adaptarlas a la sistemática, principios básicos y directrices técnicas que el Código Alimentario Español contiene.

Por otra parte, la sección cuarta del capítulo XX del Código Alimentario Español, que se ocupa del pan y panes especiales, presentaba algunas lagunas a la hora de su aplicabilidad, circunstancia que ha movido a los Ministerios de la Gobernación, Industria, Agricultura y Comercio a la redacción de la Norma sobre pan y panes especiales.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de la Gobernación, Industria, Agricultura y Comercio, oída la Organización Sindical, de acuerdo con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día siete de marzo de mil novecientos setenta y cinco,

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba la adjunta Norma sobre pan y panes especiales.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.—La presente Norma entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Segunda.—El Gobierno establecerá antes de un año una Reglamentación para la elaboración, distribución y venta de pan y panes especiales, recogiendo las condiciones industriales e higiénico-sanitarias, con las correcciones de índole comercial que actualmente condicionan la citada ordenación, en la que incorporará, con las modificaciones oportunas, la presente Norma.

DISPOSICION DEROGATORIA

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan al presente Decreto, en los aspectos que regula.

Así lo dispongo por el presente Decreto, dado en Madrid a siete de marzo de mil novecientos setenta y cinco.

FRANCISCO FRANCO

El Ministro de la Presidencia del Gobierno,
ANTONIO CARRO MARTINEZ

NORMA SOBRE EL PAN Y PANES ESPECIALES

1. AMBITO DE APLICACION

La presente Norma tiene por objeto definir, a efectos legales, lo que se entiende por pan y pan especial y establecer sus distintas variedades, características, las condiciones de elaboración, envasado y comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tales productos.

2. DEFINICION Y DENOMINACIONES

2.1. Pan.

El término «pan», sin otro calificativo, designa el producto resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal comestible y agua potable fermentada por la adición de levaduras activas obtenidas por la proliferación del «saccharomyces minor» y/o del «saccharomyces cerevisiae».

El pan puede recibir las siguientes denominaciones:

Pan bregado, de miga dura, español o candeal, obtenido mediante elaboración en la que es indispensable el uso de cilindros refinadores.

Pan de flama, o de miga blanda, obtenido con una mayor proporción de agua que el pan bregado y que no precisa de refinado por cilindros.

2.2. Pan de mezcla.

Es el elaborado con harinas mezcladas, y se denominan de acuerdo con los usos y consumos consagrados en las distintas provincias.

2.3. Pan especial.

Pan especial es:

2.3.1. El pan al que se ha incorporado cualquier complemento panario y/o coadyuvante de la panificación autorizados.

2.3.2. Aquel en que se ha utilizado como materia prima harina acondicionada o enriquecida.

El pan especial puede recibir las siguientes denominaciones:

Pan integral, elaborado con harina integral o a partir de grañones, convenientemente tratados.

Pan de Viena y pan francés, es el pan de flama elaborado a base de masa blanda, entre cuyos ingredientes pueden entrar, además de los básicos, el azúcar, la leche o ambos a la vez.

Pan de gluten es el pan elaborado con harina de trigo, al que se ha incorporado dicho componente en proporción no inferior al 30 por 100 de gluten seco. Si la cantidad de gluten seco añadida fuera superior al 16 por 100 e inferior al 30 por 100, el pan se denominará «glutinado».

Por razón de sus ingredientes adicionales, su forma externa o el procedimiento de elaboración, son también panes especiales los siguientes: «Pan de huevo», «pan de leche», «pan biscote o biscochado», «pan dulce», «pan de frutas», «pan de molde americano», «pan de molde inglés», «palillos», «bastones», «colines», «grissines». Esta enumeración no tiene carácter limitativo.

2.4. Pan de otros cereales.

Cuando se empleen harinas de otros cereales, el pan se designará con el apelativo correspondiente a la clase de cereal que se utilice.

En general, los más usuales son: De centeno, de cebada, de maíz y de avena. Para que cualquiera de estos panes pueda adquirir la denominación de la harina del cereal, debe llevar, como mínimo, el 50 por 100 de harina del cereal que le da el nombre.

2.5. Pan enriquecido.

Es aquel en cuya elaboración se han empleado harinas enriquecidas o al que han incorporado sustancias enriquecedoras.

2.6. Pan rallado.

Es el producto resultante de la trituración industrial del pan.

2.7. Harinas para panificación.

2.7.1. Harina: Deberá entenderse por harina, sin otro calificativo, el producto de la molturación del grano de trigo industrialmente limpio. Las harinas de otros cereales llevarán adicionado a su nombre genérico el del grano de que procedan.

2.7.2. Harina integral: Es el producto resultante de la trituración del grano de cereal, completo y limpio, sin separación de ninguna parte de él.

2.7.3. Harina mezclada: Es el producto resultante de la mezcla de harinas de diferentes cereales.

2.7.4. Harina acondicionada: Bajo esta denominación se recoge a las harinas cuyas características organolépticas y plásticas se modifican y complementan para mejorarlas mediante tratamientos físicos o adición de productos debidamente autorizados.

2.7.5. Harina enriquecida o compuesta: Se denomina harina enriquecida o compuesta a la que se le ha añadido algún producto que eleve su valor nutritivo. A efectos de esta Norma se consideran sustancias enriquecedoras: Las proteínas, las vitaminas y las sustancias minerales autorizadas por la Dirección General de Sanidad, con el fin de elevar el valor biológico de los productos de panadería.

2.8. Complementos panarios.

Se denominan complementos panarios a aquellas sustancias alimenticias que pueden incorporarse a los panes especiales con el fin de mejorar sus características y/o su elaboración.

2.9. Coadyuvantes de la panificación.

Se entiende por coadyuvante de la panificación los productos simples o compuestos, que favorecen las cualidades plásticas, fermentativas o nutritivas de la masa panaria y/o facilitan la realización de determinadas operaciones de la elaboración de los productos de panadería.

3. CARACTERISTICAS DEL PAN

Las características del pan, serán las siguientes:

3.1. Su aspecto, textura, olor, color y sabor, serán agradables y característicos del producto.

3.2. La acidez no será superior al cinco por mil, expresada en ácido láctico y referida a sustancia seca y determinada sobre extracto acuoso.

3.3. Estará exento de mohos, de residuos de insectos, huevos o larvas, o de cualquier otra materia extraña que denote su deficiente estado higiénico-sanitario.

3.4. El pan candeal tendrá una humedad inferior al 30 por 100. La humedad del pan de flama estará en relación con el peso de las piezas.

Piezas de 501 gramos a 1.000 gramos o superiores, 35 por 100 máximo.

Piezas de 401 gramos a 500 gramos, 34 por 100 máximo.

Piezas de 201 gramos a 400 gramos, 31 por 100 máximo.

Piezas de pesos inferiores, 30 por 100 máximo.

4. MANIPULACIONES PERMITIDAS Y PROHIBICIONES

4.1. Las distintas operaciones efectuadas en la elaboración del pan y pan especial se realizará siempre con las máximas condiciones de higiene.

4.2. El horno utilizado en la cocción de las masas podrá ser de calefacción por combustibles sólidos, líquidos o gaseosos o mediante calefacción eléctrica.

Cuando se utilicen combustibles sólidos y las masas de cocción estén en contacto con los humos o gases desprendidos de su combustión, éstos deberán ser de tal naturaleza que no puedan originar ninguna contaminación nociva de las piezas panarias. En este tipo de hornos queda prohibido: utilizar maderas que proporcionen olor y sabor desagradables; juncos, zuros de maíz u otros materiales sólidos que puedan depositar hollín sobre la masa de cocción, así como materiales de desecho que puedan desprender sustancias tóxicas en su combustión.

Cuando se utilicen combustibles líquidos o gaseosos para la calefacción del horno, las masas de cocción no podrán ponerse en contacto en ningún caso, con los humos y gases de la combustión.

Tanto si se utilizan combustibles sólidos, líquidos o gaseosos, la instalación de evacuación de humos y gases de la combustión cumplirán las condiciones reglamentarias sobre contaminación atmosférica.

4.3. En la elaboración de panes especiales con las harinas señaladas en los puntos 2.7.4 y 2.7.5 de esta norma las industrias de panificación que no dispongan de instalaciones autorizadas para preparar para su propio uso este tipo de harinas, deberán adquirirlas de aquellas industrias harineras autorizadas a realizar las mezclas correspondientes con el fin de garantizar una perfecta dosificación y mezcla de los ingredientes.

4.4. El agua empleada para elaborar pan y pan especial será potable desde los puntos de visto físico, químico y microbiológico.

4.5. En la elaboración de panes especiales se permitirá la incorporación a la masa panaria de los siguientes complementos panarios:

4.5.1. Glúten de trigo seco o húmedo, no desnaturalizado.

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

4.5.3. Huevos frescos, refrigerados, conservados u ovoproductos.

4.5.4. Harinas de leguminosas (soja, habas, guisantes, lentejas y judías), en cantidad inferior al 3 por 100 en peso de la harina empleada, solas o mezcladas.

4.5.5. Harina de malta o extracto de malta y azúcares comestibles.

4.5.6. Grasas comestibles.

4.5.7. Cacao, especias, condimentos y agentes aromáticos autorizados.

4.5.8. Pasas y otras frutas preparadas.

4.6. En la fabricación del pan se permite, en el momento de elaboración de la masa panaria, la incorporación de los siguientes coadyuvantes de la panificación:

4.6.1. Ácido ascórbico, en cantidad no superior a cinco gramos por cada 100 kilogramos de harina (50 p. p. m.).

4.6.2. Fosfato monocálcico en cantidad no superior a 250 gramos por cada 100 kilogramos de harina (2.500 p. p. m.).

4.6.3. Vinagre en cantidad no superior a 500 mililitros por cada 100 kilogramos de harina o ácido láctico en cantidad no superior a 300 gramos por cada 100 kilogramos de harina.

4.7. Las harinas acondicionadas para la elaboración de panes especiales podrán contener:

4.7.1. Ácido ascórbico, en cantidades no superiores a cinco gramos por cada 100 kilogramos de harina (50 p. p. m.).

4.7.2. Fosfato monocálcico en cantidades no superiores a 250 gramos por cada 100 kilogramos de harina (50 p. p. m.).

4.7.3. Los coadyuvantes incluidos en los apartados 4.8.2. y 4.8.3. de esta norma.

4.7.4. Aquellos complementos panarios señalados en el apartado 4.5, cuya incorporación sea factible tecnológicamente.

4.8. En la elaboración del pan de Viena y del pan francés no se permitirá la utilización de gasificantes ni conservadores. No obstante, podrán utilizarse los siguientes coadyuvantes de la panificación o aditivos, en la elaboración de los otros panes especiales:

4.8.1. Gasificantes, según fórmulas elaboradas con arreglo a los artículos 3.20.65 y 3.20.66 del Código Alimentario Español, autorizadas y registradas por la Dirección General de Sanidad. Sus ingredientes se indican en el anexo I.

4.8.2. Productos elaborados bajo fórmulas autorizadas y registradas en la Dirección General de Sanidad y constituidas por los complementos panarios incluidos en el apartado 4.5 de esta norma, adicionados o no de algunos de los siguientes aditivos: Emulgentes, antioxidantes y conservadores químicos incluidos en el anexo I.

4.8.3. Fermentos amilolíticos, con poder enzimático conocido, con el fin de regular la actividad enzimática natural de las harinas durante el proceso de panificación.

4.8.4. Desmoldeadores y protectores de moldes.

Carbonato cálcico.

Cera de abejas.

Esperma de ballena.

Estearato de magnesio.

4.9. Los productos químicos y biológicos reseñados en los puntos anteriores sólo podrán utilizarse con un alto grado de pureza, solos o en mezcla con sustancias idóneas desde los puntos de vista higiénico, sanitario y técnico, las que a su vez dispondrán de condiciones de pureza análogas a las establecidas para los productos activos.

Los aditivos contenidos en esta norma cumplirán en todos los aspectos lo establecido en la Orden del Ministerio de la Gobernación de 19 de noviembre de 1968 y en el capítulo XXXI del Código Alimentario Español.

4.10. Queda totalmente prohibido el uso del arco voltaico en el tratamiento de las harinas de panificación. Las harinas no deben contener más de 2 p. p. m. de óxido nítrico.

4.11. Queda terminantemente prohibido la utilización de persulfatos y cualquier otro aditivo no autorizado en los puntos 4.6, 4.7 y 4.8 de esta norma, para su uso en panificación.

En el caso de utilizar harinas acondicionadas en la elaboración de panes especiales, las dosis de aditivos permitidas serán exclusivamente las contenidas en éstas, sin que el fabricante de panes especiales, en este caso, pueda utilizarlas directamente.

La modificación de la relación de aditivos contenidos en esta Norma precisará el informe previo favorable del Ministerio de Agricultura.

4.12. La elaboración de pan rallado se efectuará con instalación mecánica partiendo de primera materia que no haya sido expuesta al contacto del público consumidor.

4.13. Los productos destinados a la limpieza de los locales, de carácter tóxico, así como las sustancias parasiticidas, rodenticidas y otros agentes de prevención y exterminio, serán guardados en dependencias aisladas de donde se encuentren las materias primas y su utilización se efectuará con previo conocimiento del personal responsable, a fin de que se empleen con las debidas precauciones para evitar cualquier contaminación de materias primas, masas y productos acabados.

5. REGISTRO SANITARIO

Sin perjuicio de la legislación industrial competente las industrias y elaboradores de pan y pan especial deberán registrarse en la Dirección General de Sanidad, donde, igualmente, declararán los productos que elaboran o pretenden elaborar, su composición y características de los envases o envolturas, en el caso de venderse de esta forma.

6. ENVASADO

6.1. Las harinas mezcladas, acondicionadas y enriquecidas para uso en la panificación se expendrán por los industriales harineros en sacos apropiados, precintados, con rotulación en la que figuren de manera clara y visible las siguientes leyendas, según los casos «Harina acondicionada», «Harina mezclada» o «Harina enriquecida», así como la fecha de su preparación y la relación de ingredientes, con independencia de los requisitos exigidos en la Norma Genérica de Rotulación, Etiquetado y Publicidad de los Alimentos Envasados, que desarrolla la Sección 2.ª del capítulo IV del Código Alimentario Español y los específicos que en su día exija la Reglamentación Técnico-sanitaria de Harinas.

6.2. Los panes especiales elaborados con harinas acondicionadas o enriquecidas, deberán ser presentados al consumidor

en envases e con envolturas adecuadas. En su rotulación se hará constar, aparte de los datos exigidos por la norma antes citada, que en su elaboración se han empleado tal tipo de harinas, especificando los ingredientes por orden decreciente de concentración en el producto final.

6.3. En los establecimientos del ramo de la alimentación, salvo los despachos exclusivos de venta de pan, las piezas de pan y pan de Viena de un peso de 100 gramos o inferiores y aquellas de cualquier peso que sean destinadas a la venta en establecimientos donde estén directamente al alcance del público consumidor, deberán estar protegidas por una envuelta de material aislante.

La naturaleza de la envuelta protectora podrá ser de papel o de cualquier otro material autorizado por la Dirección General de Sanidad para usos alimentarios.

Queda rigurosamente prohibida la utilización para este fin de papeles de periódicos o impresos.

No se considerará papel impreso el plegado y nuevo que lleve consignado sobre una de sus caras el nombre, dirección y otras indicaciones de carácter comercial referentes al vendedor.

6.4. Las piezas de pan y demás artículos elaborados que, por su peso o destino a la venta en supermercados, autoservicios, establecimientos del ramo de hostelería, deban reglamentariamente ser vendidos con envolturas, han de salir en tal estado de las industrias panificadoras.

6.5. El pan que se suministre a domicilio deberá estar siempre envuelto.

7. TRANSPORTE Y VENTA

7.1. Para que su distribución desde la industria panificadora a los locales en que esté autorizada la venta de productos de panadería, los artículos elaborados serán acondicionados en cestos u otros recipientes autorizados, provistos de tapa o cubierta protectora, de tal forma que queden protegidos de la contaminación por el polvo o cualquier otro agente contaminante. Los envases y telas utilizados en los mismos para la mejor protección de los productos deberán mantenerse en perfecto estado de limpieza y someterse a desinfecciones periódicas.

7.2. Para el transporte de los productos de panadería se utilizarán vehículos cerrados, cuya apertura no deberá realizarse más que en los momentos de la entrega. El techo o tapa de los vehículos, así como sus paredes deberán ser metálicos o de otro material rígido y no tendrán ninguna parte formada por telas o lona.

Los productos transportados no podrán ponerse en contacto con las paredes o suelos del vehículo, por lo que estarán acondicionados en su interior en cestas, anaqueles, etc.

Los vehículos deberán mantenerse en perfecto estado de limpieza en todo momento y serán sometidos a desinfección periódica. No podrá simultanearse el transporte de productos de panadería con otros productos o materiales que puedan alterarles.

7.3. La venta de pan y panes especiales se efectuará en locales destinados exclusivamente a este fin o en sectores de locales del comercio de la alimentación que reúnan las mismas condiciones higiénico-sanitarias que las exigidas a los despachos exclusivos y siempre que no puedan adquirir olores y sabores extraños por la proximidad de otros artículos.

7.4. En los despachos o locales de venta, las piezas de pan y panes especiales estarán situados en anaqueles, vitrinas, etc., construídas con materiales adecuados para no producirles ninguna contaminación o alteración.

7.5. En los despachos exclusivos, cuando las piezas en venta no vengán protegidas por una envuelta de material aislante adecuado, con el fin de evitar la contaminación por insectos, deberán estar mantenidas en vitrinas acristaladas debidamente protegidas de toda clase de contaminación.

7.6. Para el transporte y venta a domicilio se utilizarán recipientes en los que, por su naturaleza y revestimiento, queden las piezas distribuidas debidamente protegidas de toda clase de contaminación.

7.7. Queda prohibido hacerse cargo nuevamente para su venta de aquellas piezas que, no estando protegidas, hayan sido manipuladas por el público para comprobar sus cualidades. Se prohíbe igualmente la venta en instalaciones callejeras, puestos improvisados, tenderetes y cobertizos.

8. TOMA DE MUESTRAS Y METODOS DE ANALISIS

Todas las técnicas a emplear en la toma de muestras y análisis del pan y pan especial serán las recomendadas por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, de la Dirección General de Sanidad, en coordinación con los estudios que viene realizando el Grupo de Trabajo de Métodos Oficiales de Análisis de Cereales y Derivados, integrado en la Comisión de

Métodos Oficiales de Análisis de Medios de la Producción Agraria, creada en el Ministerio de Agricultura por Orden de 5 de abril de 1972.

ANEXO I

Principios activos para elaborar gasificantes por fabricantes autorizados

Acido cítrico.
Acido tartárico.
Bicarbonato sódico y/o amónico.
Carbonato cálcico y/o potásico.
Citrato cálcico.
Fosfato cálcico.
Fosfato monosódico.
Fosfato monopotásico.
Tartrato ácido de potasio.
Pirofosfato ácido de sodio.

Aditivos químicos que pueden incorporarse por fabricantes autorizados a los complementos panarios en las harinas acondicionadas

Emulgentes

Lecitina de soja.
Sorbitol y derivados.
Mono y diglicéridos de los ácidos grasos no polimerizados de cadena lineal, saturados o insaturados, solos o en combinación con los ácidos acético, cítrico, láctico o tartárico.
Polientilenglicoles.
Estearato de sorbitán.
Sorbitán polioxietilenmonooleato.
Estearil-lactil-lactato.
Sucroesteres de los ácidos grasos ya citados.

Antioxidantes

Acido ascórbico y sus sales.
Palmitato de ascorbilo.
Alfa, Beta, Gamma y Delta tocoferoles.
Butilhidroxianisol.
Butilhidroxitoluol.
Galatos de propilo y dodecilo.

Conservadores

Propionato de sodio.
Propionato cálcico.
Acetato cálcico.
Acido sórbico y sus sales sódica, potásica y cálcica.
Acetato ácido de sodio.

5023 ORDEN de 3 de marzo de 1975 sobre modificación de la hora legal.

Excelentísimos señores:

El mantenimiento de las circunstancias determinantes del encarecimiento de los productos energéticos y la necesidad de actuar eficazmente en el ámbito nacional para facilitar un uso racional y al propio tiempo un ahorro de la energía, obligan a establecer la hora legal, adelantándola o retrasándola en relación con la solar, según las diferentes estaciones del año. En su virtud, previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 8 de noviembre de 1974, esta Presidencia del Gobierno ha dispuesto:

Primero.—El sábado 12 de abril de 1975, a las veintitrés horas, se adelantará la hora legal en sesenta minutos.

Segundo.—La duración legal del sábado día 4 de octubre de 1975 será de veinticinco horas, al término de las cuales, y cuando los relojes marquen la una hora del siguiente día 5, se retrasarán hasta las veinticuatro horas para comenzar las cero horas del indicado día 5 de octubre.

Tercero.—Los servicios públicos de transportes terrestres, marítimos o aéreos, afectados por lo que se establece en la presente Orden, estarán a lo que resulte de las disposiciones vigentes o a lo que, en su caso, dispongan para cada uno de ellos los Departamentos ministeriales de que dependan.

Cuarto.—En la Administración de Justicia se tendrá presente lo dispuesto en la Real Orden de 11 de abril de 1918 para evitar que el tránsito de uno a otro horario pueda ocasionar perturbaciones en dicho servicio.