Decreto Nº 5402, que concede jubilación del Estado al señor José Arístides González Rojas.
G. O. Nº 8437, del 31 de diciembre de 1959.

HECTOR BIENVENIDO TRUJILLO MOLINA
Presidente de la República Dominicana

NUMERO 5402

CONSIDERANDO: Que el señor José Arístides González Rojas, reúne las condiciones que exige la ley sobre la materia para que pueda ser jubilado;

VISTA la Ley sobre Pensiones Civiles del Estado Nº 5185, del 31 de julio de 1959;

En ejercicio de las atribuciones que me confiere el artículo 54 de la Constitución de la República, dicto el siguiente

D E C R E T O :

Art. 1.—Concedo el beneficio de la jubilación al señor José Arístides González Rojas, y le asigno una pensión del Estado de setenta y cinco pesos (RD$75.00) mensuales.

Art. 2.—Dicha pensión será pagada con cargo al fondo de Pensiones y Jubilaciones Civiles de la Ley de Gastos Públicos.

DADO en Ciudad Trujillo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los veintiocho días del mes de diciembre del mil novecientos cincuenta y nueve, años 116º de la Independencia, 97º de la Restauración y 30º de la Era de Trujillo.

HECTOR B. TRUJILLO MOLINA.

Reglamento No. 5403, sobre helados, sorbetes y frio frio
G. O. Nº 8446, del 7 de Febrero de 1960.

HECTOR BIENVENIDO TRUJILLO MOLINA
Presidente de la República Dominicana

NUMERO 5403

VISTOS los artículos 89 y siguientes del Código de Salud Pública, Ley Nº 1171, del 3 de junio de 1956;

En ejercicio de las atribuciones que me confiere el artículo 54 de la Constitución de la República, dicto el siguiente

REGLAMENTO SOBRE HELADOS, SORBETES Y FRIO FRIO

Art. 1.—Con la denominación genérica de HELADO, se designará el producto que se elabora por congelación de mezclas líquidas de leche, crema, azúcares, frutos o sus zumos, huevos, cacao, café nueces, miel, melazas o sustancias similares con o sin aditivos autorizados.

Art. 2.—Los HELADOS, SORBETES Y FRIO FRIO se clasificarán de la manera indicada en los párrafos siguientes:

Párrafo 1.—HELADO DE CREMA O MANTECADO, que se denominará al producto elaborado a base de leche o leches elaboradas con o sin adición de crema o mantequilla, yema de huevo, azúcar refinada, vainillina o aditivos autorizados, excepto colorantes; deberá contener como mínimo 8% de grasa láctea y no menos de 16% de sólidos lácteos totales.

Párrafo 2.—HELADO DE LECHE, que será el producto elaborado a base de leche o leches elaboradas, azúcar, con o sin aditivos autorizados excepto colorantes. Deberá contener como mínimo 2% de grasa láctea y no menos de 11% de sólidos lácteos totales.

Párrafo III.—HELADO DE FRUTAS, al producto elaborado a base de las materias primas de los frutos perfectamente limpios: jugos, zumos, néctares o extractos con adición de leche, leches elaboradas, o crema, azúcares, con o sin frutas, nueces y aditivos autorizados. El helado de frutas contendrá no menos de 11% de sólidos lácteos totales y no menos de 2% de grasa láctea.

Párrafo IV.—SORBETE, al producto elaborado como en el Párrafo III, pero generalmente sin la adición de leche, leches elaboradas o crema. En caso de que contenga añadidos estos productos, la grasa láctea podrá oscilar entre 1 y 2%, y los sólidos lácteos totales no serán menores de 5%.

Párrafo V.—HELADO DE CHOCOLATE, al producto elaborado a base de leche con cacao, chocolate o cocoa o extractos de éstos, con adición de azúcar y con o sin aditivos autorizados.

Párrafo VI.—HELADO DE AGUA, al producto elaborado a base de agua potable, azúcar, colorantes y aromatizantes de uso permitido.

Párrafo VII.—FRIO FRIO, al producto elaborado con hielo rallado al que se le ha añadido jarabe de frutas, elaborado con azúcar refinada o mascabada, melaza y aromatizantes y colorantes de uso autorizado.

Párrafo VIII.—POLVO PARA HELADOS o PREPARACION PARA HELADOS, al producto constituido por leche, leche descremada, crema, azúcares y aditivos autorizados. Su composición cualitativa deberá estar declarada en el rótulo así como las instrucciones sobre su uso.

Art. 3.—Los tipos de helados no enumerados en los párrafos del artículo anterior deberán tener composición concordante con fórmulas autorizadas por la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social.

Art. 4. La leche o crema que se emplee en la elaboración de los helados deberá ser pasteurizada o hervida; cuando se tenga en reserva deberá conservarse a no más de 10°C. (50°F). Los jarabes confeccionados con azúcar mascabada o melazas deberán ser previamente hervidos y filtrados.

Art. 5.—El promedio logarítmico del recuento de colonias bacterianas que resulte de la siembra en placas de cuatro muestras consecutivas de helado o frío frío, no será mayor de 100,000 colonias por centímetro cúbico. La cantidad de bacilos coliformes en las mismas condiciones, no excederá de 10. Estará libre de microorganismos patógenos.

Art. 6.—Además de los ingredientes mencionados en este Reglamento para Helados, Sorbetes y Frío Frío, se podrán añadir a los helados pequeñas cantidades de almidón de maíz, gelatina, alginato de sodio, carboximetil-celulosa sódica, extracto irlandés de musgo agar-agar, gomas vegetales, monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, y otros de uso autorizado por la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social.

Art. 7.—No se permitirá la fabricación de helados destinados para el expendio al público en casas de vecindad y cobertizos.

Art. 8.—Se prohibe en la elaboración de los helados;

a) el expendio y circulación de estos productos si no están perfectamente congelados;

b) el uso de agua que no sea potable;

c) el uso de leche que tenga más de 0.20% de acidez;

d) el uso de materias prohibidas o sustancias inaptas para el consumo;

e) el uso de recipientes de estañado imperfecto o que haya desaparecido total o parcialmente;

f) el uso de envolturas y envases que no se encuentren limpios y libres de contaminaciones. El papel y cartones en que se envase el helado deberán ser a prueba de humedad;

g) el empleo de frutos que no se encuentren sanos y en perfecto estado de limpieza. Todos los frutos deberán ser lavados con agua caliente a no menos de 71°C en un tiempo de dos minutos por lo menos, antes de ser almacenados; la nuez del coco deberá lavarse previamente antes de rallarse y el rallado se hará por medios mecánicos aprobados por la Secretaría de Estado de Salud y Previsión Social;

h) el uso de frutos y jarabes que contengan más de 10,000 bacterias por gramo;

i) el uso de una cantidad de aire excesiva con el objeto de aumentar su volumen; y

j) el empleo de emulsionantes sintéticos tales como monoesteres de sorbita y ácidos grasos y glicoles de polioxietileno, aunque dichos emulsionantes estén autorizados para otros alimentos.

Art. 9.—Las fábricas de helados, además de responder a las normas técnicas e higiénicas de carácter general, deberán constar de mesas de losetas u otro material impermeable para la preparación y manipulación de las cremas y jarabes y con depósitos para la materia prima en buenas condiciones de conservación, orden y aseo.

Art. 10.—Las violaciones al presente Reglamento serán sancionadas de conformidad con el artículo 202 del Código de Salud Pública.

DADO en Ciudad Trujillo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los veintiocho días del mes de diciembre del mil novecientos cincuenta y nueve, años 116° de la Independencia, 97° de la Restauración y 30° de la Era de Trujillo.

HECTOR B. TRUJILLO MOLINA

Decreto Nº 5404, que otorga el exequátur de Médico a los Doctores Modesto Martínez y Haidée María García de Brea.
G. O. Nº 8437, del 31 de diciembre de 1959.

HECTOR BIENVENIDO TRUJILLO MOLINA
Presidente de la República Dominicana

NUMERO 5404

VISTA la Ley sobre Exequátur de Profesionales Nº 111 de fecha 3 de noviembre de 1942;