

EL ORGANO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMIA,

Vista la solicitud presentada por el Ingeniero CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA, Director Ejecutivo del CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGIA, CONACYT, relativa a que se le apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00. 41 : 99 ZUMO (JUGO) DE NARANJA CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE; Y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número SEIS del ACTA Número DOSCIENTOS SETENTA Y UNO, de la Sesión celebrada el 24 de noviembre de 1999.

POR TANTO:

De conformidad al Artículo 36 Inciso Tercero de la Ley del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología,

ACUERDA:

1°.- APRUEBASE la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.41: 99 ZUMO (JUGO) DE NARANJA CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN 45-1981

SALVADOREÑA

CONACYT

**NORMA PARA EL ZUMO (JUGO) DE NARANJA
CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS
EXCLUSIVAMENTE**

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 45-1981

ICS 67.080.10

NSR 67.00.41:99

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, Colonia Médica, Avenida Dr. Emilio Alvarez, Pasaje Dr. Guillermo Rodríguez Pacas #51, San Salvador, El Salvador, Centro América

Tel: 226-2800, 225-6222; Fax.: 225-6255; e-mail:info@ns.conacyt.gob.sv.

Derechos Reservados.

1. DEFINICION

Zumo (jugo) sin fermentar, pero fermentable, destinado al consumo directo, obtenido por procedimiento mecánico del endocarpio de naranjas (*Citrus sinensis* (L), Osbeck), maduras y en buen estado, conservado por medios físicos exclusivamente¹. El zumo podrá contener hasta el 10% m/m de zumo de mandarina (*Citrus reticulata* Blanco). El zumo podrá haber sido concentrado y luego reconstituido con agua adecuada para conservar los factores esenciales de composición y calidad del zumo.

¹ para los efectos de la presente norma, la "conservación por medios físicos" no comprende por el momento la radiación ionizante.

2. REQUISITOS

2.1 SOLIDOS SOLUBLES

2.1.1 El contenido de sólidos de naranja solubles del zumo (jugo) de naranja (con exclusión de los azúcares añadidos) no ser menor del 10% m/m determinado con refractómetro a 20°C, sin corregir la acidez y expresado en °Brix en las Escalas Internacionales de Sacarosa.

2.1.2 Cuando el zumo se haya obtenido empleando zumo concentrado con la adición de agua, el contenido de sólidos solubles del zumo de naranja no será menor del 11% m/m, determinado con refractómetro a 20°C, sin corregir la acidez y expresado en °Brix en las Escalas Internacionales de Sacarosa.

2.2 AZUCARES

Podrán añadirse uno o más de los azúcares sólidos definidos por la Comisión del Codex Alimentarius. La cantidad total de azúcares añadida no excederá de 50 g/kg.

2.3 CONTENIDO DE ETANOL

El contenido de etanol no excederá de 3 g/kg

2.4 ACIDOS VOLATILES

Sólo se permiten trazas de ácidos volátiles.

2.5 ACEITES ESENCIALES

El contenido de aceites esenciales no excederá de 0,4 ml/kg.

2.6 PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

El producto deberá tener el color y sabor característicos del zumo (jugo) de naranja. Se permite la restitución de los componentes volátiles naturales del zumo de naranja a cualquier zumo de naranja del que se hayan extraído dichos componentes volátiles naturales del zumo de naranja.

2.7 USO DE CONCENTRADOS

Se permite la adición de concentrados al zumo. Sólo podrán emplearse concentrados de naranja (*Citrus sinensis* (L) Osbeck) y de mandarina (*Citrus reticulata* Blanco).

2.8. CONTAMINANTES

	Nivel Máximo
Arsénico (AS)	0, mg/kg
Plomo (Pb)	0,3 mg/kg *
Cobre (Cu)	5 mg/kg
Zinc (Zn)	5 mg/kg
Hierro (Fe)	15 mg/kg *
Estaño (Sn)	250 mg/kg
Suma de cobre, zinc y hierro	20 mg/kg
Dióxido de azufre	10 mg/kg

* Estas dosis están todavía sujetas a revisión.

2.9. HIGIENE

2.9.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.242:99 “Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en Conserva” y la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Principios Generales de Higiene de los Alimentos”.

2.9.2 Analizado con métodos adecuados de muestreo y examen, el producto:

- estará exento de microorganismos que pueden desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
- estará exento de toda sustancia originada por microorganismo en cantidad que pueda representar un riesgo para la salud.

2.10 PESOS Y MEDIDAS

2.10.1 Llenado de los Recipientes

2.10.1.1 Llenado mínimo

El zumo (jugo) de naranja deberá ocupar, como mínimo, el 90% v/v de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que el envase cerrado puede contener cuando está completamente lleno, el producto se envase en sacos, éstos deberán estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados.

3. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.133:99 “Métodos de Análisis y Muestreo (Por Referencia) para las normas de Zumos (Jugos) de Frutas”.

4. ROTULADO O ETIQUETADO

4.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR FINAL

Además de los requisitos de la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”, se aplicarán las siguientes disposiciones:

4.1.1. Nombre del Alimento

4.1.1.1 El nombre del producto será “zumo (jugo) de naranja”, a menos que se haya añadido azúcar o azúcares en cantidad mayor de 15 g/kg, en cuyo caso el nombre “zumo (jugo) de naranja” deberá ir acompañado, en forma clara y visible, de las palabras “X añadido”, donde “X” representa el nombre o nombres del azúcar o azúcares añadidos.

4.1.1.2 Si la proporción del total de sólidos solubles determinado según se indica en la sección 2.1.1, respecto al total de ácido titulable, expresado como ácido cítrico anhidro, es mayor de 15 a 1, en lugar de la expresión “X añadido”, podrá utilizarse la palabra “azucarado”.

4.1.2 Lista de Ingredientes

4.1.2.1 En la etiqueta deberá figurar la lista completa de los ingredientes, incluso la presencia de los zumos (jugos) de las variedades de Citrus reticulata, empleando, al menos, su nombre común, por orden decreciente de proporciones, con la expresión de que no será necesario declarar el agua añadida para la reconstrucción del zumo, de conformidad con lo establecido en la Sección 1.

4.1.2.2 Cuando se trate del zumo de naranja preparado a partir de un concentrado, el hecho de la reconstitución deberá declararse en la lista de ingredientes en la forma siguiente: “zumo (jugo) de naranja preparado a partir de un concentrado” o “zumo (jugo) de naranja reconstituido”, o “zumo (jugo) de naranja preparado a partir de zumo (jugo) de naranja concentrado”. Cuando no haya ingredientes que enumerar, de conformidad con la sección 4.1.2.1, deberá aparecer en la etiqueta la expresión “zumo (jugo) de naranja preparado a partir de un concentrado” o “zumo (jugo) de naranja reconstituido” o “zumo (jugo) de naranja preparado a partir de zumo (jugo) de naranja concentrado.”

4.1.3 Requisitos Adicionales

Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas adicionales:

4.1.3.1 En la etiqueta no podrá representarse gráficamente otra fruta que no sea la naranja, ni otro zumo (jugo) que no sea el zumo de naranja.

4.1.3.2 Cuando el zumo (jugo) de naranja deba conservarse refrigerado, deberán darse instrucciones para su conservación y, en caso necesario, para la descongelación del producto.

4.1.4 Rotulado de la Fecha

La “fecha de durabilidad mínima” deberá declararse en mes y año, en secuencia numérica no codificada, salvo que, cuando se trate de productos con duración en almacén superior a 18 meses, bastará el año.

4.1.5 Instrucciones para la Conservación

Cuando sea practicable, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

4.2 RECIPIENTES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cuando se trata de zumo de naranja a granel, la información exigida en la Sección 4.1 deberá figurar en el envase, o en los documentos que lo acompañan, salvo el nombre del producto y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador que deberán aparecer en el envase. De todos modos, podrá sustituirse el nombre y la dirección del fabricante y el envasador con una señal de identificación, siempre que esa señal se pueda identificar claramente con los documentos que acompañen el envase.

2° El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Diario Oficial.- COMUNIQUESE.- (Rubricado por el Señor Presidente de la República).- MIGUEL E. LACAYO, Ministro de Economía.