

San Salvador, 30 de junio de 2000.

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 ZUMO (JUGO) DE LIMON CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.43.99; 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 veinticuatro de noviembre de mil novecientos noventa y nueve.

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 ZUMO (JUGO) DE LIMON CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.43.99 De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN 47-1981

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

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 47-1981

ICS 67.080.10

NSR 67.00.43:99

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 limones (*Citrus limon* Burm. f.), maduros y en buen estado, conservados por medios físicos exclusivamente¹. El zumo podrá haber sido concentrado y luego reconstituido con agua adecuada para conservar los factores esenciales de composición y calidad del zumo.

2. REQUISITOS**2.1 SOLIDOS SOLUBLES Y ACIDEZ**

El contenido de sólidos de limón solubles del zumo (jugo) de limón no será menor del 6% m/m, determinado con refractómetro a 20°C, sin corregir la acidez, y expresado en ° Brix en las Escalas Internacionales de Sacarosa. La acidez titulable total del zumo de limón, expresada como ácido cítrico anhidro, no será inferior al 4,5% m/m.

2.2 CONTENIDO DE ETANOL

El contenido de etanol no excederá de 3 g/kg.

2.3 ACEITES ESENCIALES

El contenido de aceites esenciales no excederá de 0,5 ml/kg.

2.4 PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

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

2.5 USO DE CONCENTRADOS

Se permite la adición de concentrados al zumo. Sólo podrán emplearse concentrados de limón (*Citrus limon* Burm. f.)

2.6 CONTAMINANTES

	Nivel máximo
Arsénico (As)	0,2 mg/kg
Plomo (Pb)	1 mg/kg ¹
Cobre (Cu)	5 mg/kg
Zinc (Zn)	5 mg/kg
Hierro (Fe)	15 mg/kg
Estaño (Sn)	250 mg/kg ¹
Suma de cobre, zinc y hierro	20 mg/kg
Dióxido de azufre	10 mg/kg

2.7 HIGIENE

- 2.7.1** 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”.

¹ Para los efectos de la presente norma, y en la actualidad, la “conservación por medios físicos” no comprende la radiación ionizante.

² Estas dosis están todavía sujetas a revisión por el Codex Alimentarius.

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

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

2.8 PESOS Y MEDIDAS

2.8.1 Llenado de los Recipientes

2.8.1.1 Llenado mínimo

El zumo (jugo) de limón 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.

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

El nombre del producto será “zumo (jugo) de limón”.

4.1.2 Lista de Ingredientes

4.1.2.1 En la etiqueta deberá figurar la lista completa de los ingredientes, en orden decreciente de proporciones, con la excepción de que no será necesario declarar el agua añadida para la reconstrucción del zumo de conformidad con la Sección 1.

4.1.2.2 Cuando se trate de zumo de limón preparado a partir de un concentrado, el hecho de la reconstrucción deberá declararse en la lista de ingredientes en la forma siguiente: “zumo (jugo) de limón preparado a partir de un concentrado” o “zumo (jugo) de limón reconstituido”, o “zumo (jugo) de limón preparado a partir de zumo (jugo) de limón 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 el limón, ni otro zumo (jugo), que no sea el zumo de limón.

4.1.3.2 Cuando el zumo (jugo) de limón, 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

4.1.5.1 Además de la fecha, se indicarán todas las condiciones especiales para la conservación del alimento, si la validez de la fecha depende de ellas.

4.1.5.2 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 limón 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 del envasador con una señal de identificación, siempre que esa señal se pueda identificar claramente con los documentos que acompañen al envase.

-FIN DE LA NORMA-

2º 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.