

San Salvador, 3 de julio 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 CARNE DE CANGREJO EN CONSERVA NSR 67.00.80.99; 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:

1º -APRUEBASE la Norma Salvadoreña recomendada CARNE DE CANGREJO EN CONSERVA NSR 67.00.80.99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA SALVADOREÑA

NSR CODEX STAN 90-1981

CONACYT

NORMA PARA LA CARNE DE CANGREJO EN CONSERVA

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 90-1981

ICS 67.120.30

NSR 67.00.80:99

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: 226-28-, 225-6222; Fax: 225-6255; e-mail: info@ns.conacyt.gob.sv.

1. CAMPO DE APLICACION

La presente Norma se aplica a la carne de cangrejo en conserva. No se aplicará a los productos de especialidad en las que la carne de cangrejo constituya tan sólo una parte del contenido comestible, ni a los productos que incluyan otras partes comestibles del cangrejo.

2. DEFINICIONES**2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO**

La carne de cangrejo en conserva se preparará con la carne de patas, pinzas, cuerpo y hombros solos o mezclados, sin el caparazón, de cualquiera de las especies comestibles del suborden Brachyura del orden Decapoda y de todas las especies de la familia Lithodidae.

2.2 DEFINICION DEL PROCESO

La carne de cangrejo en conserva estará envasada en recipientes herméticamente cerrados y habrá sido objeto de una elaboración suficiente que asegure su esterilidad en el momento de su comercialización.

2.3 PRESENTACION

Se permitirá cualquier presentación del producto, siempre y cuando:

- a) cumpla todos los requisitos de la presente Norma; y
- b) esté debidamente descrita en la etiqueta, de manera que no induzca a error o engaño al consumidor.

2.4 DEFINICION DE DEFECTOS

Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente.

2.4.1 Materias Extrañas

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga de carne de cangrejo, que no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

2.4.2 Olor y Sabor

Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.

2.4.3 TEXTURA

Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto; o Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto.

2.4.4 ALTERACIONES DEL COLOR

Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o por una coloración azul, marrón o negra que afecten a más del 5% en peso del contenido escurrido, o por manchas negras de sulfuro que afecten a más del 5% en peso del contenido escurrido.

2.4.5 MATERIAS OBJETABLES

Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.

3. REQUISITOS

3.1 CARNE DE CANGREJO

La carne de cangrejo estará preparada con cangrejos sanos de las especies indicadas en la Sección 2.1. que se mantengan en vida hasta el momento inmediatamente anterior al comienzo de la elaboración y que sean de una calidad apta para el consumo humano.

3.2 OTROS INGREDIENTES

El medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados serán de calidad alimentaria y se ajustarán a todas las normas aplicables del Codex Alimentarius adoptadas como normas salvadoreñas.

3.3. PRODUCTO FINAL

3.3.1 Se considerará que los productos cumplen los requisitos de la presente Norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 4.2 se ajusten a las disposiciones establecidas en la Sección 4.3.

3.3.2 Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 4.

3.4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo se permitirá el empleo de los siguientes aditivos alimentarios:

Aditivo	Dosis máxima en el producto final
Agentes reguladores del Ph: dos los fosfatos naturales)	10 g/kg, solos o mezclados, expresados como P_2O_5 (inclui
Difosfato sódico (sinónimo: pirofosfato ácido de sodio)	10 g/kg, solos o mezclados, expresados como P_2O_5 (incluidos los fosfatos naturales)
Acido fosfórico los fosfatos naturales)	10 g/kg, solos o mezclados, expresados como P_2O_5 (incluidos
Acido Cítrico	Limitada por las buenas prácticas de fabricación Secuestrante
EDTA Cálcico disódico	250 mg/kg Acentuador del sabor
Glutamato monosódico	500 mg/kg

3.5 HIGIENE Y MANIPULACION

3.5.1 El producto final estará exento de todo material extraño que constituya un peligro para la salud humana.

3.5.2 Cuando se someta a los métodos apropiados de muestreo y análisis prescritos por la Comisión del Codex Alimentarius (CCA), (Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius), el producto:

a) estará exento de microorganismos capaces de desarrollarse en las condiciones normales de almacenamiento.

- b) no contendrá ninguna otra sustancia, con inclusión de las derivadas de microorganismos, en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud, en conformidad con las normas establecidas por la CCA; y
- c) estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético.

3.5.3 Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen en conformidad con las normas siguientes:

- 1. las secciones apropiadas de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Código Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos”;
- 2. la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.250:99 “Código Recomendado de Prácticas para el Pescado en Conserva”;
- 3. la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.259:99 “Código Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados”;
- 4. la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.266:99 “Código Recomendado de Prácticas para los Cangrejos”.
- 5. el Proyecto de Código Recomendado de Prácticas de Higiene para los Productos de la Acuicultura (en preparación por la comisión del Codex Alimentarius, 1994).

4. MUESTREO, EXAMEN Y ANALISIS

4.1 MUESTREO

- 1. El muestreo de lotes para el examen del producto final indicado en la Sección 3.3. se efectuará en conformidad con los Planes del Codex Alimentarius FAO/OMS para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (1969) (AQL-6.5) (Ref. CAC/RM 42-1969) (Véase Volumen 13 del Codex Alimentarius);
- 2. El muestreo de lotes para la determinación del peso neto y del peso escurrido se realizará con arreglo a un plan apropiado de muestreo que satisfaga los criterios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius. (Véase Volumen 13 del Codex Alimentarius)

4.2 EXAMEN SENSORIAL Y FISICO

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello ajustándose a las disposiciones del Anexo A y del Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescado y Mariscos (en preparación por la Comisión del Codex Alimentarius).

4.3 DETERMINACION DEL PESO NETO

El peso neto de todas las unidades de muestra se determinará mediante el procedimiento que se indica a continuación:

- 1. Pesar el envase sin abrir;
- 2. abrir el envase y extraer el contenido;
- 3. pesar el envase vacío, con inclusión de la tapa y cualquier material de envoltura, después de haber extraído el exceso de líquido y la carne adherida;
- 4. restar el peso del envase vacío y de cualquier material de envoltura del peso del envase sin abrir. El resultado será el contenido neto.

4.4 DETERMINACION DEL PESO ESCURRIDO

El peso escurrido de todas las unidades de muestra se determinará mediante el procedimiento siguiente:

- 1. Mantener el envase a una temperatura de 20°C a 30°C durante un mínimo de 12 horas antes del examen;
- 2. abrir el envase y distribuir el contenido en un tamiz circular previamente pesado que tenga una malla de alambre con aperturas cuadradas de 2.8 mm x 2,8 mm;
- 3. quitar todo el material de envoltura, inclinar el tamiz con un ángulo de 17° a 20° aproximadamente y dejar escurrir la carne durante dos minutos, a partir del momento en que el producto se haya vertido en el tamiz;
- 4. pesar el tamiz con la carne de cangrejo escurrida;

5. determinar el peso de la carne de cangrejo escurrida restando el peso del tamiz del peso del tamiz con el producto escurrido.

4.5 ACEPTACION DEL LOTE

Se considerará que un lote satisface los requisitos de la presente Norma si:

1. el número total de unidades defectuosas, clasificadas en conformidad con la Sección 2.4 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado indicado en los Planes para la toma de muestra de los alimentos preenvasados (AQL 6.5) (CAC/RM 42-1977) (Véase Volumen 13 del Codex Alimentarius);
2. el número total de unidades de muestra que no se ajusta a la forma de presentación establecida en la Sección 2.3 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado indicado en los Planes para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL - 6.5)(CAC/RM 42-1977) (Véase Volumen 13 del Codex Alimentarius);
3. el peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinada no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo;
4. se cumplen los requisitos sobre aditivos alimentarios e higiene y etiquetado de los alimentos de las Secciones 3.4, 3.5.1, 3.5.2 y 5

5. ROTULADO O ETIQUETADO

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

5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

5.1.1 El nombre del producto será “cangrejo” o “carne de cangrejo”.

5.1.2 En la etiqueta figurarán asimismo otros términos descriptivos que impidan que se induzca a error o a engaño al consumidor.

Anexo A

Examen Sensorial y Físico

1. Completar el examen exterior de la lata para determinar si existen defectos en el envase que afecten a la integridad del mismo o si las bases del envase están abombadas.
2. Abrir la lata y completar la determinación del peso en conformidad con los procedimientos definidos en las Secciones 4.3 y 4.4.
3. Examinar el producto para determinar la presencia de alteraciones del color y de materias extrañas u objetables.
4. Evaluar el olor, el sabor y la textura en conformidad con el “Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Moluscos” (en elaboración).

- FIN DE LA NORMA -

2º.- El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir del día de su aplicación en el Diario Oficial. COMUNIQUESE. (Rubricado por el señor Presidente de la República).

MIGUEL E. LACAYO,
MINISTRO.