

MINISTERIO DE ECONOMÍA

RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO No. 440.-

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 **GUISANTES (ARVEJAS) VERDES EN CONSERVA NSR 67.00.52.99**; 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 **GUISANTES (ARVEJAS) VERDES EN CONSERVA NSR 67.00.52.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT

NSR CODEX STAN 58-1981

NORMA PARA LOS GUISANTES (ARVEJAS) VERDES EN CONSERVA

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 58-1981

ICS 67.080.20

NSR 67.00.52:99

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. DEFINICIONES

1.1 DEFINICION DEL PRODUCTO

Se entiende por guisantes (arvejas) en conserva el producto (a) preparado a partir de variedades (cultivares) de guisantes (arvejas) frescos o congelados, limpios, básicamente sanos, enteros, sacados de la vaina aún no maduros (verdes), que respondan a las características de la especie *Pisum sativum* L., exceptuada la subespecie *macrocarpum*; (b) envasado con agua u otro medio de cobertura líquido adecuado, azúcares, aderezos y otros ingredientes apropiados para el producto; y (c) tratado térmicamente en forma adecuada, antes o después de ser encerrado herméticamente en un recipiente, para impedir su alteración.

1.2 TIPO VARIETAL

Los guisantes (arvejas) en conserva pueden ser de cualquier variedad (cultivar) adecuada y pueden clasificarse en:

1.2.1 Rugosos.

1.2.2 Redondos o lisos.

1.2.3 Otros tipos (cruces o híbridos de los tipos mencionados en 1.2).

1.3 TIPOS DE ENVASADO

1.3.1 “Envasado en líquido”, cuando se emplea un medio de cobertura líquido; o

1.3.2 “Envasado en vacío”, si el medio de cobertura líquido no excede del 20 por ciento del peso neto total del producto y el recipiente se cierra en condiciones que crean un vacío elevado en el recipiente.

2. REQUISITOS

2.1 INGREDIENTES BASICOS

Guisantes (arvejas), un medio de cobertura líquido adecuado para el producto y otros de los ingredientes facultativos que se indican a continuación:

2.1.1 Otros ingredientes permitidos

2.1.1.1 Sal, sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratada.

2.1.1.2 Hierbas aromáticas y especias; extracto o jugo de hortalizas y hierbas aromáticas (lechuga, cebolla, zanahoria, etc.); guarnición compuesta de una o más hortalizas (lechuga, cebolla, zanahoria, trozos de pimiento verde o rojo, o mezcla de ambos) hasta un máximo de 15 por ciento del ingrediente hortaliza escurrido total; esencia de menta.

2.1.1.3 Mantequilla u otros aceites y grasas animales o vegetales comestibles. Si se añade mantequilla, la cantidad no deberá ser menor del tres por ciento del producto final (contenido total).

2.1.1.4 Almidones: naturales (nativos), modificados física o enzimáticamente, únicamente cuando intervienen como ingredientes mantequilla u otros aceites o grasas animales o vegetales comestibles.

2.2 CRITERIOS DE CALIDAD

2.2.1 Color

Excepto si se trata de guisantes (arvejas) en conserva coloreados artificialmente, los guisantes (arvejas) deberán tener las características de color normales de los guisantes (arvejas) en conserva y típicas de la variedad empleada. Los guisantes (arvejas) en conserva que contengan otros ingredientes o aditivos permitidos deberán considerarse de color característico cuando no haya decoloración anormal dadas las sustancias utilizadas.

2.2.2 Medio de cobertura

Excepto en el caso de los guisantes (arvejas) envasados con salsas especiales, el medio de cobertura no deberá ser tan viscoso que no pueda separarse el líquido de los guisantes (arvejas) a 20°C. No deberá presentar color ni aspecto extraños al producto.

2.2.3 Sabor

Los guisantes (arvejas) en conserva deberán tener un sabor y olor normales y estar exentos de sabores y olores extraños al producto.

Los guisantes (arvejas) en conserva con ingredientes especiales deberán tener el sabor característico de los guisantes (arvejas) y las demás sustancias empleadas.

2.2.4 Textura y madurez

Los guisantes (arvejas) deberán ser razonablemente tiernos y de textura y madurez razonablemente uniformes.

El contenido de sólidos insolubles en alcohol no deberá pasar de 21 por ciento en ninguno de los tipos.

2.2.5 Defectos y tolerancias

Los guisantes (arvejas) en conserva pueden contener una ligera cantidad de sedimentos y deben estar razonablemente exentos de defectos dentro de los límites que se indican a continuación:

Defectos	Límites máximos (basados en el peso de los guisantes (arvejas) escurridos)
a) Macas - guisantes (arvejas) con manchas ligeras)	5% m/m
b) Macas graves - guisantes (arvejas) con manchas, color anormal o dañados de algún otro modo (incluidos guisantes (arvejas) comidos por gusanos) hasta el punto de que resulte gravemente afectado el aspecto o la calidad comestible	1% m/m
c) Fragmentos - porciones de guisantes (arvejas); cotiledones separados o solos; cotiledones aplastados o parcial o totalmente rotos; y pieles sueltas, pero sin incluir los guisantes (arvejas) enteros con la piel desprendida.	10% m/m
d) Amarillos - todo el guisante (arvejas) es marcadamente amarillo, sin ser el llamado guisante (arveja) “rubio”, que es de color muy pálido.	2% m/m
e) Materias vegetales extrañas - cualquier parte de la mata, o de hoja o vaina de la planta de guisante (arveja), u otra materia vegetal inocua no añadida intencionalmente como ingrediente.	0.5% m/m
Total de los defectos anteriores (a), (b), (c), (d), (e)	12% m/m

2.2.6 Clasificación de “defectuosos”

Los recipientes que no satisfagan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se especifican en los párrafos 2.2.1 a 2.2.5 se considerarán “defectuosos”.

2.2.7 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que se especifican en el párrafo 2.2.6 cuando el número de recipientes “defectuosos”, tal como se definen en el párrafo 2.2.6, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo (NCA 6.5) que figura en los Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42-1969). (Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius).

2.3 ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Dosis máxima
2.3.1 Glutamato monosódico¹ 2.3.2 Aroma de menta (aceite de menta) 2.3.3 Colorantes 2.3.3.1 Tartracina CI 19 140 2.3.3.2 Azul brillante FCF CI 42 090 2.3.3.3 Beta-caroteno 2.3.4 Endurecedores 2.3.4.1 Cloruro cálcico 2.3.4.2 Lactato cálcico 2.3.4.3 Gluconato cálcico	Limitada por las BPF Limitada por las BPF 100 mg/kg solos o combinados 100 mg/kg solos o combinados 100 mg/ solo o combinados 100 mg/kg solos o combinados 350 mg/kg de Ca total en el producto final 350 mg/kg de Ca total en el producto final 350 mg/kg de Ca total en el producto final 350 mg/kg de Ca total en el producto final
2.3.5 Gomas vegetales 2.3.5.1 Goma arábiga 2.3.5.2 Carragenina 2.3.5.3 Goma guar 2.3.6 Pectinas 2.3.7 Alginatos (Ca, K, Na, NH₄) 2.3.7.1 Alginato de propilenglicol 2.3.8 Almidones modificados 2.3.8.1 Almidones tratados con ácidos 2.3.8.2 Almidones tratados con álcalis 2.3.8.3 Almidones blanqueados 2.3.8.4 Fosfato de dialmidón (tratado con trimetafosfato sódico) 2.3.8.5 Fosfato de dialmidón, fosfatado 2.3.8.6 Fosfato de monoalmidón 2.3.8.7 Acetato de almidón 2.3.8.8 Hidroxipropil-almidón 2.3.8.9 Adipato de dialmidón, acetilado 2.3.8.10 Glicerol-hidroxipropil-dialmidón 2.3.8.11 Almidones oxidados 2.3.8.12 Fosfato de dialmidón (tratado con oxiclورو de fósforo) 2.3.8.13 Fosfato de dialmidón, acetilado 2.3.8.14 Glicerol-dialmidón, acetilado 2.3.8.15 Glicerol-dialmidón	1% m/m de los aditivos especificados en 2.3.4 a 2.3.8, inclusive, solos o en combinación

2.4 CONTAMINANTES

Plomo (Pb) 1 mg/kg

Estaño (Sn) 250 mg/kg, calculado como Sn total

1 Sólo puede usarse cuando son ingredientes la mantequilla u otros aceites y grasas animales o vegetales comestibles.

2.5 HIGIENE

2.5.1 Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones correspondientes a la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Código Recomendado de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos”, y con los demás Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean aplicables para este producto.

2.5.2 En la medida compatible con las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

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

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud;
- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- no deberá contener, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, ninguna sustancia originada por microorganismos.

2.5.4 El producto habrá recibido en su elaboración un tratamiento capaz de destruir todas las esporas de *Clostridium botulinum*.

2.6 PESOS Y MEDIDAS**2.6.1 Llenado de los recipientes****2.6.1.1 Llenado mínimo**

Los recipientes deberán llenarse bien con guisantes (arvejas) y, excepto si se trata de guisantes (arvejas) “envasados en vacío”, el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos del 90 por ciento de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

2.6.1.1.1 Clasificación de “defectuosos”

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90 por ciento de la capacidad del recipiente) del 2.6.1.1 se considerarán “defectuosos”.

2.6.1.1.2 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos que se especifican en el párrafo 2.6.1.1 cuando el número de recipientes “defectuosos”, tal como se definen en el párrafo 2.6.1.1.1, no sea mayor que el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo (NCA 6,5) que figura en los Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42-1969). (Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius).

2.6.1.2 Llenado apropiado por peso escurrido mínimo (véase los criterios alternativos en 2.6.1.3)

2.6.1.2.1 El peso del producto escurrido no será menor del 60% m/m de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado cuando está completamente lleno.

2.6.1.2.2 Aceptación

Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso promedio de todos los recipientes examinados no sea inferior al mínimo requerido, siempre que no haya una falta exagerada en ningún recipiente.

2.6.1.3 Llenado apropiado en lugar del requisito de peso escurrido (véase los criterios alternativos de 2.6.1.2)

2.6.1.3.1 Los guisantes (arvejas) en conserva deben considerarse de llenado apropiado, independientemente de que satisfagan los requisitos del párrafo 2.6.1.2, si se conforman a las disposiciones del método descrito en el Volumen 13 del Codex Alimentarius para la Determinación del llenado apropiado en lugar del peso escurrido.

2.6.1.3.2 Aceptación

Los recipientes que no satisfagan los requisitos del párrafo 2.6.1.3, cuando se emplea el método descrito en el Volumen 13 del Codex Alimentarius para la Determinación del llenado apropiado en lugar del peso escurrido se considerarán “defectuosos”. Se considerará que un lote satisface los requisitos descritos en el párrafo 2.6.1.3 cuando el número de recipientes “defectuosos” no sea mayor del número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo (NCA 6,5) que figura en los Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42-1969). (Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius).

3. **MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

4. **ROTULADO O ETIQUETADO**

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

4.1 **NOMBRE DEL ALIMENTO**

4.1.1 El nombre del producto deberá ser “guisantes (arvejas)”, “guisantes (arvejas) verdes”, “guisantes (arvejas) de huerta”, “guisantes (arvejas) verdes de huerta”, “guisantes (arvejas) tempranos”, “guisantes (arvejas) dulces”, “petis pois” o el nombre equivalente utilizado en el país en el que se pretenda vender el producto.

4.1.2 Como parte del nombre o cerca de éste, deberá declararse cualquier salsa especial y/o aderezo o sustancia aromatizante que caracterice el producto, p. ej. “Com x” o “En x”, cuando sea apropiado. Si la declaración es “Con (o “En”) salsa de mantequilla”, la grasa empleada deberá ser únicamente mantequilla.

4.1.3 El nombre del producto podrá incluir el tipo de guisantes (arvejas) “redondos”, “lisos”, o “rugosos”, según los casos.

4.2 **OTRAS DECLARACIONES**

4.2.1 **Tipo de envasado**

Si los guisantes (arvejas) en conserva están envasados “en vacío”, debe declararse esta circunstancia en la etiqueta de modo que se perciba fácilmente.

4.2.2 **Indicación del tamaño**

El nombre del tamaño puede indicarse en la etiqueta de acuerdo con la legislación nacional.

- FIN DE LA NORMA -