

MINISTERIO DE ECONOMÍA

RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO N° 481.-

San Salvador, 10 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: ZUMO (JUGO) DE GROSELLA NEGRA CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.102.99; 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 24 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 GROSELLA NEGRA CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.102.99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT

NSR CODEX STAN 120-1981

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

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 120-1981

ICS 67.080.10

NSR 67.00.102:99

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, de grosellas negras maduras y en buen estado (*Ribes nigrum* L.) conservado por medios físicos exclusivamente¹. El zumo podrá estar turbio o ser aclarado. 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**

El contenido de sólidos de grosella solubles del zumo de grosella negra (con exclusión de los azúcares añadidos) 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 pro la Comisión del Codex Alimentarius. La cantidad total de azúcares añadida no excederá de 200 g/kg, calculados como extracto seco.

2.3 CONTENIDO DE ETANOL

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

2.4 ACIDOS VOLATILES

El contenido de ácidos volátiles no excederá de 1,2 g/kg, expresados como ácido acético.

2.5 PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

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

2.6 USO DE CONCENTRADOS

Se permite la adición de concentrados al zumo. Sólo podrán emplearse concentrados de *Ribes nigrum* L.

2.7 ADITIVOS ALIMENTARIOS**2.7.1 Coadyuvantes de Elaboración**

2.7.1.1 Clarificantes y filtrantes aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius y empleados de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

	Dosis Máxima
Carbón vegetal	Limitada por BPF
Nitrógeno	Limitada por BPF
Anhídrido carbónico	Limitada por BPF

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

2.8 CONTAMINANTES

	Nivel máximo
Arsénico (As)	0,2 mg/kg
Plomo (Pb)	0,3 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
Impurezas minerales insolubles en ácido clorhídrico al 10%	20 mg/kg

2.9 HIGIENE

2.9.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.242:99 “Código 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 deberá:**

- a) estar exento de microorganismos que pueden desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
- b) estar exento de toda sustancia originada por microorganismos 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 grosella negra 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

¹ Estas dosis están todavía sujetas a revisión por el Codex Alimentarius.

4.1 ROTULADO DE 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 “zumو (jugo) de grosella negra”, y la expresión “contiene X% de azúcar añadido” deberá aparecer muy cerca del nombre, donde “X” veces 10 representa la cantidad de azúcar o azúcares añadidos expresada en gramos por kilogramo del producto final. Si la cantidad de azúcar o azúcares añadida es superior a 15 g/kg, el nombre del producto será “zumو (jugo) azucarado de grosella negra”, y se declarará también el contenido de azúcar o azúcares añadidos.

4.1.2 Lista de Ingredientes

4.1.2.1 En la etiqueta deberá figurar la lista completa de los ingredientes, por orden decreciente de proporciones, con la excepción de que no será necesario declarar el agua añadida para la reconstitución del zumo, de conformidad con lo establecido en la Sección 1, ni los coadyuvantes de elaboración especificados en la Sección 2.7.1.1.

4.1.2.2 Cuando se trate de zumo de grosella negra 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 grosella negra preparado a partir de concentrado”, o “zumو (jugo) de grosella negra reconstituido” o “zumو (jugo) de grosella negra preparado a partir de zumو concentrado de grosella negra”. Si no hay ingredientes que enumerar de conformidad con la Sección 4.1.2.1, en la etiqueta deberá aparecer la expresión “zumو (jugo) de grosella negra preparado a partir de un concentrado” o “zumو (jugo) de grosella negra reconstituido” o “zumو (jugo) de grosella negra preparado a partir de zumو concentrado de grosella negra”.

4.1.3 Requisitos Adicionales

Se aplicarán los siguientes requisitos adicionales:

En la etiqueta no podrá representarse gráficamente ninguna fruta ni zumو (jugo) de fruta, salvo la grosella negra o el zumو de grosella negra.

Cuando el zumو (jugo) de grosella negra deba conservarse refrigerado, se darán instrucciones para la 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 zumو de grosella negra a granel, la información exigida en la Sección 4.1 deberá figurar en el envase, o en los documentos que lo acompañen, 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 o del envasador con una señal de identificación, a condición de que tal señal pueda identificarse claramente con los documentos que acompañan al envase.

-FIN DE LA NORMA-