

MINISTERIO DE ECONOMÍA

RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO No. 531.-

San Salvador, 14 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: ZUMOS (JUGOS) DE FRUTAS CONSERVADOS POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE, NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES NSR 67.00.145.99; 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: ZUMOS (JUGOS) DE FRUTAS CONSERVADOS POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE, NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES NSR 67.00.145.99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT

NSR CODEX STAN 164-1989

NORMA PARA ZUMOS (JUGOS) DE FRUTAS CONSERVADOS POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE, NO REGULADOS POR NORMAS INDIVIDUALES

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 164-1989

ICS 67.160.20

NSR 67.00.145:99

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. CAMPO DE APLICACION

La presente Norma se aplica a los zumos (jugos) de fruta obtenidos a partir de fruta de una sola especie, que se definen en la Sección 2. Sin embargo, esta norma no se aplica a ninguno de los zumos (jugos) de fruta que son ya objeto de una norma específica del Codex.

2. DEFINICION

Zumo (jugo) sin fermentar, pero fermentable, pulposo, turbio o claro, destinado al consumo directo, obtenido por procedimiento mecánico a partir de fruta madura y sana, o de su carne, conservado por medios físicos exclusivamente. El zumo (jugo) podrá haber sido concentrado y luego reconstituido con agua adecuada para conservar la composición esencial y los factores de calidad del mismo.

3. REQUISITOS**3.1 SÓLIDOS SOLUBLES**

El contenido de sólidos de fruta soluble del zumo (jugo) de fruta (con exclusión de los azúcares añadidos) no será menor que el valor que corresponda al contenido de sólidos solubles de la fruta madura, determinado con refractómetro a 20°C, sin corregir por la acidez y expresado en grados Brix en las Escalas Internacionales de Sacarosa.

3.2 AZÚCARES

Podrán añadirse uno o más de los azúcares sólidos y, en el caso de los zumos (jugos) reconstituidos, uno o más de los azúcares que se ajusten a la correspondiente definición de la Comisión del Codex Alimentarius. La cantidad de azúcares añadida no excederá de 100 g/kg, excepto para las frutas muy ácidas, en cuyo caso se permitirá la cantidad de 200 g/kg. No se permite la adición de azúcares cuando el zumo (jugo) ha sido acidificado de conformidad con lo estipulado en la sección 3.6.1 y 3.6.2.

3.3 CONTENIDO DE ETANOL

Contenido de etanol no deberá exceder de 5 g/kg.

3.4 PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

El producto deberá tener el color, aroma y sabor característico del zumo (jugo) de fruta. Se permite la restitución de los componentes volátiles naturales del zumo (jugo) a cualquier zumo (jugo) obtenido de los mismos tipos de fruta del que se hayan extraído los componentes volátiles naturales del zumo (jugo).

3.5 USO DE CONCENTRADOS

Se permite la adición de concentrados al zumo (jugo) de fruta. Solo podrán utilizarse concentrados obtenidos del mismo tipo de fruta.

3.6 ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Dosis máxima
3.6.1 Ácido cítrico	Limitada por las BPF
3.6.2 Ácido málico	Limitada por las BPF

3.6.3 No se permite la adición de los ácidos mencionados en las Secciones 3.6.1 y 3.6.2 cuando el zumo (jugo) contiene azúcares añadidos de conformidad con la Sección 3.2.

3.6.4 Ácido L-ascórbico	400 mg/kg en el producto final
3.6.5 Dióxido de carbono	Limitada por las BPF

3.7 CONTAMINANTES

	Dosis máxima
3.7.1 Arsénico (As)	0,2 mg/kg
3.7.2 Plomo (Pb)	0,3 mg/kg ¹
3.7.3 Cobre (Cu)	5 mg/kg
3.7.4 Zinc (Zn)	5 mg/kg
3.7.5 Hierro (Fe)	15 mg/kg
3.7.6 Estaño (Sn)	250 mg/kg ¹
3.7.7 Suma de cobre, zinc y hierro	20 mg/kg
3.7.8 Dióxido de azufre	10 mg/kg

3.8 HIGIENE

3.8.1 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 Recomendado de Prácticas de Higiene para Frutas y Hortalizas en conserva” y la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Principios Generales de Higiene de los Alimentos”.

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

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

3.9 PESOS Y MEDIDAS**3.9.1 Llenado del envase****3.9.1.1 Llenado mínimo**

El zumo (jugo) 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.

4. 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”.

5. ROTULADO O ETIQUETADO**5.1 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:

5.1.1 Nombre del alimento

5.1.1.1 El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta será “zumos (jugos) de x” o “zumos (jugos) pulposos de x”, en que “x” representa el nombre común de la fruta.

5.1.1.2 Cuando la cantidad de azúcar o de azúcares añadida sea superior a 15 g/kg, junto al nombre del producto se indicarán en lenguaje claro y visible las palabras “con adición de x”, donde “x” representa el nombre o los nombres del azúcar o de los azúcares añadidos o la palabra azúcar o azúcares. En vez de la expresión “con adición de x” podrá utilizarse la palabra “azucarado”.

1 Niveles en estudio por el Codex Alimentarius, con arreglo a un plan de muestreo.

5.1.1.3 Cuando los zumos (jugos) de fruta deriven de concentrados, deberá declararse como sigue el hecho de la reconstitución: “zumo (jugo) de x preparado a partir de un concentrado” o “zumo (jugo) de x preparado a partir de zumo (jugo) concentrado de x”, en que “x” representa el nombre de la fruta de la que se ha obtenido zumo (jugo). Esta información deberá figurar muy cerca del nombre del alimento o en otro lugar visible de la etiqueta.

5.1.2 **Lista de Ingredientes**

En la etiqueta deberá figurar la lista completa de los ingredientes, de conformidad con la 5.1. La Norma General, salvo que no será necesario declarar el agua ni las sustancias volátiles añadidas para reconstitución del zumo (jugo) según lo estipulado en la Sección 2.

5.1.3 **Requisitos adicionales**

Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas adicionales:

5.1.3.1 En la etiqueta no podrá representarse figurativamente más fruta o zumo (jugo) de fruta que la especie de fruta presente en el producto o sus zumos (jugos)

5.1.3.2 No se hará declaración alguna respecto de la Vitamina C, ni figurará en la etiqueta la expresión Vitamina C, a menos que el alimento contenga la cantidad de Vitamina C que justifique, a juicio de las autoridades nacionales del país en que se venda el alimento, esa declaración o el uso de ese término.

5.1.3.3 Cuando el alimento contenga más de 2 g/kg de dióxido de carbono, muy cerca del nombre del alimento deberá figurar el término “gasificado”, y en la lista de ingredientes se declarará también el dióxido de carbono.

5.1.3.4 Cuando el zumo (jugo) de fruta haya de conservarse en condiciones de refrigeración, se darán instrucciones para la conservación y, si es necesario, para la descongelación del alimento.

5.2 **ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR**

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 específicas a los zumos (jugos) de frutas contenidos en envases no destinados a la venta del por menor.

5.2.1 La información exigida, y arriba mencionada, según proceda, deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, pero el nombre del alimento, la indicación de la fecha y las instrucciones para el almacenamiento, la identificación del lote y el nombre y la dirección deberán aparecer en el envase.

5.2.2 Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección podrán sustituirse con una marca de identificación, siempre y cuando dicha marca pueda identificarse claramente con los documentos que acompañen al envase.

- FIN DE LA NORMA -