

MINISTERIO DE ECONOMÍA

RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO N° 594.-

San Salvador, 14 de agosto 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 apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada: **SALMON DEL PACIFICO EN CONSERVA NSR 67.00.02.99**; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número CUATRO, del Acta Número DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO, de la Sesión celebrada el quince de diciembre 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: **SALMON DEL PACIFICO EN CONSERVA NSR 67.00.02.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT

NSR CODEX STAN 3-1981

NORMA PARA EL SALMON DEL PACIFICO EN CONSERVA

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 3-1981

ICS 67.120.30

NSR 67.00.02:99

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 al salmón en conserva.

2. DEFINICION**2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO**

El salmón en conserva es el producto preparado con pescado eviscerado de cualquiera de las especies que se enumeran seguidamente al que se le han quitado la cabeza, las aletas y la cola, y al que se le pueden añadir sal, aceite de salmón u otros aceites comestibles.

- Salmón Salar
- Oncorhynchus nerka
- Oncorhynchus kisutch
- Oncorhynchus tshawytscha
- Oncorhynchus gorbuscha
- Oncorhynchus keta
- Oncorhynchus masou

2.2 DEFINICION DEL PROCESO

El salmón en conserva deberá disponerse en envases herméticamente cerrados y haber sido objeto de una elaboración suficiente que asegure su esterilidad en el momento de la comercialización.

2.3 PRESENTACION

El salmón en conserva se compondrá de secciones del pescado cortadas transversalmente y dispuestas verticalmente en la lata hasta llenarla. Las secciones se envasarán de manera que las superficies de corte sean aproximadamente paralelas a las bases del recipiente.

Se permitirá cualquier otra forma de presentación, siempre y cuando:

1. sea suficientemente distinta de la forma de presentación descrita en la Sección 2.3;
2. reúna todos los demás requisitos de la presente Norma; y
3. esté debidamente descrita en la etiqueta de modo que no induzca a error o a engaño al consumidor.

3 REQUISITOS**3.1 SALMON**

El producto estará preparado con pescado en buen estado de las especies enumeradas en la Sección 2.1, de una calidad apta para venderse en estado fresco para el consumo humano.

3.2 OTROS INGREDIENTES

Todos los demás ingredientes utilizados serán de calidad alimentaria y se ajustarán a todas las normas del Codex aplicables.

3.3 PRODUCTO FINAL

Se considerará que los productos cumplen los requisitos de la presente Norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 9 se ajusten a las disposiciones establecidas en la Sección 8. Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 7.

3.4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

En este producto no se permite la utilización de ningún aditivo alimentario.

3.5 HIGIENE Y MANIPULACION

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

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

1. estará exento de microorganismos capaces de desarrollarse en las condiciones normales de almacenamiento;
2. no contendrá ninguna otra sustancia derivada de microorganismos en cantidades que puedan constituir un riesgo para la salud en conformidad con las normas establecidas por la CCA; y
3. estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético.

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

1. las secciones apropiadas del Código Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos NSR 67.00.241:99;
2. el Código Recomendado de Prácticas para el Pescado en Conserva NSR 67.00.250:99;
3. el Código Recomendado de Prácticas de Higiene para los Alimentos Poco Ácidos y los Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados NSR 67.00.250:99;
4. el Proyecto de “Código Internacional de Prácticas de Higiene para los Productos de la Acuicultura” (en preparación, 1994).

3.6 DEFINICION DE DEFECTOS

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

3.6.1 Materias extrañas

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del salmón o del medio de envasado 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 la utilización de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

3.6.2 Olor y sabor

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

3.6.5 Textura

1. Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto;
2. Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto; o
3. Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido neto.

3.6.4. Alteraciones del color

Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a la carne en más del 5% del contenido neto.

3.6.5 Materias objetables

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

3.7 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 8 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente indicado en los Planes para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL - 6.5) (CAC/ RM 42-1977);
2. el número total de unidades de muestra que no se ajusta a la forma de presentación definida 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);
3. el peso neto medio y el peso escurrido medio de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo;
4. se cumplen los requisitos relativos a aditivos alimentarios e higiene y etiquetado de los alimentos de las Secciones 4.5.1, 5.2 y 6.

3.8 EXAMEN SENSORIAL Y FISICO

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 la Sección 7.3 y 7.4.
3. Examinar el producto para determinar la presencia de alteraciones del color y de materias extrañas u objetables. La presencia de espinas duras indica una elaboración insuficiente y hace necesaria una evaluación de la esterilidad.
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 preparación).

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 42-1977);

2. El muestreo de lotes para la determinación del peso neto y del peso escurrido se realizará de conformidad con un plan apropiado de muestreo que satisfaga los criterios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

4.2 EVALUACION SENSORIAL Y EXAMEN FISICO.

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello, ajustándose a las disposiciones de la Sección 7.3, del Anexo A y del “Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Mariscos” (en preparación).

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) después de haber extraído el exceso de líquido y la carne adherida;
4. Restar el peso del envase vacío del peso del envase sin abrir. El resultado será el contenido neto.

4.4. DETERMINACION DEL PESO ESCURRIDO EN LOS PRODUCTOS ENVASADOS EN ACEITES COMESTIBLES DISTINTOS DEL ACEITE DE SALMON.

El peso escurrido de todas las unidades de muestra se determinará mediante 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. inclinar el tamiz con un ángulo de 17° a 20° aproximadamente y dejar escurrir el pescado durante dos minutos, a partir del momento en que el producto se haya vertido en el tamiz;
4. pesar el tamiz con el pescado escurrido;
5. determinar el peso del pescado escurrido restando el peso del tamiz del peso del tamiz con el producto escurrido.

5. ETIQUETADO.

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (NSO 67.10.01.98), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

El nombre del producto corresponderá a la denominación apropiada de las especies de pescado, de acuerdo con la legislación y la costumbre del país en que se distribuya el producto.

5.2 MEDIO DE ENVASADO

El medio de envasado deberá formar parte del nombre del alimento.

5.3 PRESENTACION

La presentación estipulada en la Sección 2.3 deberá figurar junto al nombre común.

6. MUESTREO, EXAMEN Y ANALISIS

6.1 MUESTREO

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 42-1977);

El muestreo de lotes para la determinación del peso neto y del peso escurrido se realizará de conformidad con un plan apropiado de muestreo que satisfaga los criterios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6.2 EVALUACION SENSORIAL Y EXAMEN FISICO

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello, ajustándose a las disposiciones de la Sección 7.3 del Anexo A y del “Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Mariscos “ (en preparación).

6.3 DETERMINACION DEL PESO NETO

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

- Pesar el envase sin abrir;
- abrir el envase y extraer el contenido;
- pesar el envase vacío (con inclusión de la tapa) después de haber extraído el exceso de líquido y la carne adherida;
- Restar el peso del envase vacío del peso del envase sin abrir. El resultado será el contenido neto.

6.4 DETERMINACION DEL PESO ESCURRIDO EN LOS PRODUCTOS ENVASADOS EN ACEITES COMESTIBLES DISTINTOS DEL ACEITE DE SALMON.

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

- mantener el envase a una temperatura de 20° C a 30° C durante un mínimo de 12 horas antes del examen;
- 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;
- inclinar el tamiz con un ángulo de 17° a 20° aproximadamente y dejar escurrir el pescado durante dos minutos, a partir del momento en que el producto se haya vertido en el tamiz;
- pesar el tamiz con el pescado escurrido;
- determinar el peso del pescado escurrido restando el peso del tamiz del peso del tamiz con el producto escurrido.

7. DEFINICION DE DEFECTOS

Una mitad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinen seguidamente:

7.1 MATERIAS EXTRAÑAS

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del salmón o del medio de envasado 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 la utilización de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

7.2 OLOR Y SABOR

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

7.3 TEXTURA

- Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto;
- Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto; o
- presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido neto.

7.4 ALTERACIONES DEL COLOR

Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a la carne en más del 5% del contenido neto.

7.5 MATERIALES OBJETABLES

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

8. 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 8 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo correspondiente indicado en los Planes para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1977);
2. el número total de unidades de muestra que no se ajusta a la forma de presentación definida 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);
3. El peso neto medio y el peso escurrido medio de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo;
4. se cumplen los requisitos relativos a aditivos alimentarios e higiene y etiquetado de los alimentos de las Secciones 4, 5.1, 5.2 y 6.

EXAMEN SENSORIAL Y FISICO.

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 la Sección 7.3 y 7.4.
3. Examinar el producto para determinar la presencia de alteraciones del color y de materias extrañas u objetables. La presencia de espinas duras indica una elaboración insuficiente y hace necesaria una evaluación de la esterilidad.
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 preparación).

- FIN DE LA NORMA -

2º El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Diario Oficial. (Rubricado por el Señor Presidente de la República). COMUNIQUESE.
MIGUEL E. LACAYO, MINISTRO.