

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: POMELOS EN CONSERVA NSR 67.00.13.99; 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: POMELOS EN CONSERVA NSR 67.00.13.99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN 15-1981

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA LOS POMELOS EN CONSERVA

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 15-1981.

ICS 67.080.10

NSR 67.00.13:99

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 pomelos en conserva el producto: (a) Preparado con pomelos maduros y sanos, que se ajusten a las características del fruto de Citrus paradisi Macfadyen; (b) envasado con un medio de cobertura líquido apropiado, edulcorantes nutritivos, y aderezos o aromatizantes adecuados para el producto, y (c) tratado con calor en una forma adecuada, antes o después de ser encerrado herméticamente en un recipiente para impedir su alteración.

Antes de su elaboración, el fruto deberá haber sido lavado y pelado convenientemente y haberse eliminado prácticamente de las secciones la membrana, las semillas y el corazón.

1.2 TIPOS DE COLOR

1.2.1 Blancos: Obtenido de pomelos de pulpa blanca.

1.2.2 Rosados: Obtenido de pomelos de pulpa rosada o roja.

1.3 FORMAS DE PRESENTACION

Los pomelos en conserva pueden envasarse en las siguientes formas:

1.3.1 Secciones o segmentos; o

1.3.2 Secciones rotas o segmentos rotos.

1.3.3 OTRAS FORMAS DE PRESENTACION

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto a condición de que:

- a) Se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en esta norma;
- b) Reúna todos los demás requisitos de esta norma, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos, peso escurrido, y cualquier otro requisito de esta norma que sea aplicable a la forma de presentación estipulada en la norma que más se acerque a la forma o formas de presentación que han de estipularse en el ámbito de la presente disposición;
- c) Esté descrita debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

2. REQUISITOS ¹

2.1 MEDIOS DE ENVASADO²

2.1.1 Los pomelos en conserva pueden envasarse en uno de los siguientes medios:

2.1.1.1 Agua: En cuyo caso el agua o una mezcla de agua y zumo (jugo) (menos del 50 por ciento de zumo (jugo)) es el medio de cobertura líquido.

2.1.1.2 Zumo (jugo): en cuyo caso el zumo (jugo) de pomelos es el único medio de cobertura líquido y al que no se ha añadido agua directa ni indirectamente.

2.1.1.3 Zumo (jugo) y agua: En este caso se mezclan zumo (jugo) de pomelo y agua como medio de envasado líquido, con no menos de 50 por ciento de zumo (jugo).

2.1.1.4 Jarabe: En cuyo caso se mezclan como medio de envasado líquido agua y sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa o jarabe de glucosa seco, y se clasifica con arreglo a su concentración, como sigue:

Medio líquido	Grados Brix
Jarabe ligeramente edulcorado	- no menos de 12° Brix
Jarabe diluido	- no menos de 16° Brix
Jarabe concentrado	- no menos de 18° Brix

2.1.2 La concentración del jarabe se determinará sobre el promedio de las muestras, pero el contenido de ningún recipiente podrá tener un índice Brix menor que el de la categoría inmediata inferior.

2.2 OTROS INGREDIENTES

Zumo (jugo) de limón, especias.

2.3 CRITERIOS DE CALIDAD

¹ Véase también el Apéndice IV, ALINORM 85/20

² Véase el Apéndice de la parte I del Vol. 5a. del Codex Alimentarius

2.3.1 Definiciones

2.3.1.1 Segmento entero: Una sección o porción de sección cuya longitud sea por lo menos del 75 por ciento de la longitud aparente del segmento original. Un segmento que está rajado sólo en un lugar y no presenta tendencia a desintegrarse debe considerarse como entero, pero partes de un segmento unidas por un “filamento”, o por una membrana solamente, no deben considerarse como “segmentos enteros”.

2.3.1.2 Semillas desarrolladas: Las semillas que midan más de nueve milímetros en cualquier dirección.

2.3.2 Color

El color deberá ser el característico de los pomelos del tipo de color en cuestión que se hayan preparado y elaborado convenientemente.

2.3.3 Sabor

Los pomelos en conserva deberán tener un sabor y olor normales exentos de sabores y olores extraños al producto, y los pomelos en conserva con ingredientes especiales deberán poseer el sabor característico que comunican el pomelo y las otras sustancias empleadas.

2.3.4 Textura

La textura deberá ser firme y característica del producto, el cual habrá de estar prácticamente exento de células secas o células fibrosas que influyan desfavorablemente en el aspecto y la comestibilidad del producto. Los segmentos deberán estar prácticamente exentos de señales de desintegración.

2.3.5 Integridad

En la forma de presentación de secciones o segmentos, no menos de 65 por ciento, en peso, de fruta escurrida deberá estar en forma de segmentos enteros.

2.3.6 Defectos

El producto terminado deberá haberse preparado con tales materiales y siguiendo tales prácticas que esté razonablemente exento de materia extraña del fruto, tales como pieles o corazones o albedo, y no deberá presentar defectos excesivos, estén o no definidos específicamente en esta norma. Algunos defectos corrientes no deberán presentarse en cantidades superiores a las limitaciones siguientes:

2.3.6.1 La superficie total cubierta por la membrana no deberá ser mayor de 20 centímetros cuadrados por 500 gramos de contenido total;

2.3.6.2 Las semillas desarrolladas no deberán exceder de cuatro por cada 500 gramos de contenido total.

2.3.7 Clasificación de “defectuosos”

Los recipientes que no satisfagan uno o más de los requisitos de calidad pertinentes, que figuran en los párrafos 2.3.2 a 2.3.6, se considerarán “defectuosos”.

2.3.8 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 2.3.7, cuando el número de recipientes “defectuosos”, tal como se definen en el párrafo 2.3.7, 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).

2.4 Aditivos Alimentarios

2.4.1 Endurecedores	Dosis máxima
Cloruro cálcico empleados solos o en combinación.	0,035 por ciento de calcio procedente de sales de calcio añadidas, en el producto final
Lactato cálcico empleados solos o en combinación	0,035 por ciento de calcio, procedente de sales de calcio añadidas, en el producto final
2.4.2 Agentes aromáticos Aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos, excepto aquéllos de los que se sabe que representan un peligro tóxico	Limitada por las BPF
2.4.3 Acidificante Acido cítrico	Limitada por las BPF

2.5 CONTAMINANTES

Plomo (Pb)	1 mg/kg
Estaño (Sn)	250 mg/kg, calculado como Sn

2.6 HIGIENE

2.6.1 Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta norma se preparen y manipule de conformidad con la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “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.

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

2.6.3 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.

2.7 PESOS Y MEDIDAS**2.7.1 Llenado de los recipientes****2.7.1.1 Llenado mínimo**

Los recipientes deberán llenarse bien de pomelos, y 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.

2.7.1.2 Clasificación de “defectuosos”

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90 por ciento de la capacidad del recipiente) del párrafo 2.7.1.1 se considerarán “defectuosos”.

2.7.1.3 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 2.7.1.1 cuando el número de recipientes “defectuosos”, tal como se definen en el párrafo 2.7.1.2, 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).

2.7.1.4 Peso escurrido mínimo

2.7.1.4.1 El peso del producto escurrido no será menor del 50 por ciento del peso del agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

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

3. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

4. ROTULADO O ETIQUETADO

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 NOMBRE DEL ALIMENTO

4.1.1 El nombre del producto deberá incluir:

- a) la denominación de “pomelos”, y
- b) cuando los pomelos sean “rosados”, el tipo de color “rosados”.

4.1.2 Como parte del nombre del producto, o cerca de éste, deberá incluirse:

- a) la forma de presentación: “Secciones”, “Segmentos”, “Secciones Rotas” o “Segmentos rotos”, según corresponda;
- b) el medio de cobertura “agua”, “Zumo (jugo)”, “Zumo (jugo) y agua”, y “jarabe ligeramente edulcorado”, “jarabe diluido, o “jarabe concentrado”, según sea apropiado.

4.1.3 Si el producto se presenta de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (subsección 1.3.3), la etiqueta deberá contener muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.

- FIN DE LA NORMA -

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