

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: FRIJOLES VERDES Y FRIJOLILLOS EN CONSERVA NSR 67.00.14.99; 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:

1º- APRUEBASE la Norma Salvadoreña recomendada: FRIJOLES VERDES Y FRIJOLILLOS EN CONSERVA NSR 67.00.14.99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

SALVADOREÑA

CONACYT

NSR CODEX STAN 16-1981

NORMA PARA LOS FRIJOLES VERDES Y LOS FRIJOLILLOS EN CONSERVA

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 16-1981

ICS 67.060.20

NSR 67.00.14:99

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 frijoles en conserva el producto: (a) preparados con las vainas jugosas de la planta de frijoles verdes frescos o frijolillos, que se ajuste a las características de *Phaseolus vulgaris* L. y *Phaseolus coccineus* L. de las que se han quitado las hebras (si las tienen), y los pedúnculos; (b) envasado con agua u otro medio líquido adecuado, edulcorantes nutritivos, aderezos y otros ingredientes apropiados para el producto; y (c) tratado con calor en una forma apropiada, antes o después de ser encerrado herméticamente en un recipiente para impedir su alteración.

1.2 TIPO VARIETAL

Los frijoles de los distintos grupos varietales podrán denominarse, atendiendo a su forma, como sigue:

1.2.1 Redondos: Los que tienen una anchura no mayor de 1 1/2 veces el grosor del frijol.

1.2.2 Planos: los que tienen una anchura mayor de 1 1/2 veces el grosor del frijol.

1.3 TIPO DE COLOR

Los frijoles de las distintas variedades se designarán con los nombres de:

1.3.1 Verdes; o

1.3.2 Céreos (pueden llevar la denominación adicional de “dorados” o “amarillos”).

1.4 FORMAS DE PRESENTACION

1.4.1 Enteros: vainas enteras de cualquier longitud.

1.4.2 “Shoestring”, cortados longitudinalmente, estilo francés: vainas cortadas longitudinalmente, o en un ángulo de 45° o menor, con relación al eje longitudinal.

1.4.3 Cortados: vainas cortadas transversalmente, con una longitud no menor de 20 mm y que pueden contener trozos de las puntas, más cortos, que resultan al cortar.

1.4.4 Trozos cortados pequeños: trozos de vainas cortados transversalmente de los cuales el 75 por ciento, en número, o más son de una longitud menor de 20 mm.

1.4.5 Cortados diagonalmente: aproximadamente 45° con relación al eje longitudinal.

1.4.6 Otras formas de presentación

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.

1.5 DENOMINACIONES SEGUN LOS TAMAÑOS

Cuando para designar el tamaño se utilice un término éste deberá ir acompañado de una representación gráfica exacta de la sección transversal de la vaina o de la indicación del diámetro máximo en milímetros.

1.6 HEBRA TENAZ

Se entiende por hebra tenaz la hebra capaz de sostener un peso de 250 gramos durante cinco segundos o más.

2. REQUISITOS**2.1 OTROS INGREDIENTES**

2.1.1 Mantequilla: cuando se añada, la cantidad no deberá ser menor de 3% m/m del producto final.

2.1.2 Sal.

2.1.3 Sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa seco.

2.1.4 Semillas de eneldo o agentes aromáticos de eneldo o aderezos análogos y vinagre; trozos de pimiento verde o rojo o mezclas de ambos, y/o tomate, sin exceder en total de 15% m/m del producto.

2.1.5 Almidones: naturales (nativos), física o enzimáticamente modificados, únicamente cuando la mantequilla sea un ingrediente.

2.2 CRITERIOS DE CALIDAD**2.2.1 Definición**

Materias vegetales extrañas: hojas y Pedúnculos y materias vegetales análogas.

2.2.2 Color

Excepto los frijoles en conserva coloreados artificialmente, los frijoles escurridos deberán tener las característica de color normal de los frijoles verdes en conserva o de los frijolillos en conserva. Los frijoles en conserva que contengan ingredientes y aditivos permitidos se considerarán de color característico cuando no presenten ninguna coloración anormal debida a las diversas sustancias empleadas.

2.2.3 Sabor

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

2.2.4 Textura

Los frijoles no deberán ser fibrosos, y no más del 5% m/m de las piezas podrán tener hebras tenaces.

2.2.5 Defectos

Examinados de conformidad con los Planes de Muestreo para Alimentos Preservados del Codex Alimentarius FAO/OMS (NCA 6,5), (CAC/RM 42-1969), (véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius), los frijoles en conserva deberán estar exentos de defectos en el grado que se señala a continuación:

2.2.5.1 Tamaño de la unidad de muestra

- a) para materias vegetales extrañas, la muestra entera;
- b) para otros defectos, 340 g de frijoles escurridos.

2.2.5.2 Tolerancias para los defectos

- a) materias vegetales extrañas, no más de tres piezas por 340 g de frijoles escurridos;
- b) todos los demás defectos:
 - no más de ocho unidades sin pedúnculo por 340 g;
 - no más de 10% m/m de frijoles dañados, de los cuales no más de la mitad podrá estar materialmente dañada por la acción de insectos o por daños patológicos.

2.2.6 Clasificación de “defectuosos”

Los recipientes que no satisfagan uno o más de los requisitos de calidad pertinentes, que figuran en los párrafos 2.2.2 a 2.2.5 (excepto las materias vegetales extrañas que se basan en un promedio de toda la muestra), se considerarán “defectuosos”.

2.2.7 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 2.2.6 cuando:

- a) Para los requisitos que no se basen en promedios, 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) de los Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42-1969,) (véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius); y
- b) se cumplan los requisitos basados en promedios de muestra.

2.3 ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima
2.3.1	Glutamato monosódico	Limitada por las BPF
2.3.2	Gomas vegetales, como sigue: ¹	10 g/kg de los aditivos especificados en 2.3.2 a 2.3.4 inclusive, solos o en combinación
2.3.2.1	Goma arábica	
2.3.2.2	Carragenina	
2.3.2.3	Furcellarano	
2.3.2.4	Goma guar	
2.3.3	Alginatos (Ca, K, Na, NH ₄) ¹	
2.3.3.1	Alginato de propilenglicol	
2.3.4	Almidones modificados, como sigue: ¹	
2.3.4.1	Almidones tratados por ácido	
2.3.4.2	Almidones tratados por álcali	
2.3.4.3	Almidones blanqueados	
2.3.4.4	Dialmidón fosfato (tratado con trimetafosfato sódico)	
2.3.4.5	Dialmidón fosfato, fosfatado	
2.3.4.6	Monoalmidón fosfato	
2.3.4.7	Acetato de almidón	
2.3.4.8	Almidón, hidroxipropil	
2.3.4.9	Dialmidón adipato, acetilado	
2.3.4.10	Dialmidón glicerol, hidroxipropil	
2.3.4.11	Almidones oxidados	

2.3.5 Colores

Tartracina CI 19 140 100 mg/kg

2.4 CONTAMINANTES

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

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 de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Código Recomendado de Práctica 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 en su elaboración deberá haberse sometido a 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 de frijoles y, excepto para los frijoles 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.

“solo pueden emplearse cuando la mantequilla es un ingrediente.

2.6.1.2 Clasificación de “defectuosos”

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

2.6.1.3 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 2.6.1.1 cuando el número de recipientes “defectuosos”, tal como se definen en el párrafo 2.6.1.2, 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).

2.6.1.4 Peso escurrido mínimo

El peso del producto escurrido no será inferior al 55 por ciento del peso de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno excepto para los “frijoles enteros” o “cortados longitudinalmente”, en que no deberá ser menor del 50 por ciento.

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 específicas:

4.1 NOMBRE DEL ALIMENTO**4.1.1 El nombre del producto deberá incluir:**

- a) la nominación “frijoles verdes” o frijolillos”, según sea apropiado;
- b) la declaración de cualquier aderezo que caracterice el producto, por ejemplo “Con X”, según sea apropiado.

4.1.2 En la etiqueta deberá declararse lo siguiente y en tal forma que el consumidor pueda distinguirlo fácilmente:**4.1.3 la forma de presentación “Enteros”, “Shoestring”, Cortados longitudinalmente”, “Estilo francés”, “Cortados”, “Trozos cortados pequeños”, o “Cortados diagonalmente”, según sea apropiado.****4.1.4 El nombre del producto podrá incluir el tipo varietal “redondo” o “plano”, si el producto satisface los requisitos apropiados que figuran en el párrafo 1.2.****4.1.5 Si el producto se presenta de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (subsección 1.3), la etiqueta deberá contener muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.****4.2 REQUISITOS ADICIONALES****4.2.1 Representación del tamaño**

Cuando para designar un tamaño se utilice un término, éste deberá ir acompañado de una representación gráfica exacta de la sección transversal máxima de las vainas, o de una declaración del diámetro máximo en milímetros.

- 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.