

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: PUERRO CONGELADO RAPIDAMENTE NSR 67.00.88.99; 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: **PUERRO CONGELADO RAPIDAMENTE NSR 67.00.88.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN 104-1981

NORMA PARA EL PUERRO GONGELADO RAPIDAMENTE

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 104-1981.

ICS 67.

NSR 67.00.88:99

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

Esta norma se aplica a los puerros congelados rápidamente de la especie *Allium porrum* L., según se definen a continuación y destinados al consumo directo sin una ulterior elaboración, excepto un nuevo envasado o una clasificación por tamaños, si fuese necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que se destina a una ulterior elaboración, o para otros fines industriales.

2. DEFINICION

2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO

Se entiende por puerro congelado rápidamente el producto preparado con trozos frescos, limpios, sanos y comestibles de la planta del puerro, que se ajusten a las características de la especie *Allium porrum* L., y que hayan sido recortados, lavados y posiblemente escaldados para lograr una estabilidad suficiente de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización.

2.2 DEFINICION DEL PROCESO

Se entiende por puerro congelado rápidamente el producto sometido a un proceso de congelación con equipo apropiado y que cumple las condiciones que se estipulan a continuación. Este proceso de congelación deberá efectuarse de tal forma que la temperatura de cristalización máxima se pase rápidamente. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que, una vez lograda la estabilización térmica, el producto no haya alcanzado, en el centro térmico, una temperatura de -18°C (0°F). Está autorizada la práctica admitida de un nuevo envasado de los productos congelados rápidamente en condiciones controladas.

2.3 PRACTICA DE MANIPULACION

El producto se manipulará en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución, hasta el momento de la venta final inclusive. Se recomienda que durante el almacenamiento, transporte, distribución y venta al por menor se manipule el producto de conformidad con las disposiciones establecidas en el Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976).

2.4 PRESENTACION

2.4.1 Forma de presentación

- a) **Enteros** - planta del puerro despojada de raíces y hojas duras.
- b) **Trozos** - trozos del puerro entero de una longitud correspondiente a la dirección máxima del envase, pero no inferior a 70mm.
- c) **Cortados** - trozos del puerro entero, cortados perpendicularmente al eje longitudinal, de una longitud mínima de 20 mm y máxima de 60mm.
- d) **Anillos** - trozos del puerro entero, cortados perpendicularmente al eje longitudinal, en rajas de grosor no inferior a 10 mm y no superior a 20 mm.
- e) **Picados** - puerro entero picado en trozos, de manera que la estructura original se pierde casi por completo, dando por resultado una "unidad" de anchura generalmente inferior a 15 mm.

2.4.2 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 la norma;
- c) Esté descrita debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

2.4.3 Color

- a) El puerro podrá presentarse como blanco.
- b) Si el puerro se presenta como "Blanco", no deberá tener más de 10% m/m de hojas o partes de hojas de color verde;

2.4.4 Clasificación por tamaños

- a) Los puerros "Enteros" pueden clasificarse o no por tamaños;
- b) El diámetro mínimo del puerro entero, medido perpendicularmente al eje inmediatamente encima de la protuberancia del cuello, no será inferior a 10 mm;
- c) Cuando se clasifiquen por tamaños, la diferencia entre el puerro mayor y el menor del mismo envase, medido perpendicularmente al eje inmediatamente encima de la protuberancia del cuello, no deberá ser superior a 10 mm.

3. REQUISITOS

3.1 INGREDIENTES FACULTATIVOS

3.1.1 Sal (cloruro sódico).

3.1.2 Condimentos, tales como especias y hierbas aromáticas.

3.2 FACTORES DE CALIDAD**3.2.1 Requisitos generales**

Los puerros congelados rápidamente deberán:

- a) Tener buenas características de color;
- b) Estar limpios, sanos y prácticamente exentos de materias extrañas;
- c) Estar exentos de sabores u olores extraños, teniendo en cuenta los ingredientes facultativos añadidos;
- d) Tener características varietales similares;
- e) Estar exentos de partes duras objetables;

y con respecto a los defectos visibles o de otro tipo que tienen margen de tolerancia deberán estar:

- f) Prácticamente exentos de arena y tierra;
- g) Exentos de hojas amarillas y/o amarillentas;
- h) Razonablemente exentos de daños tales como macas, decoloraciones o daños debidos a insectos;
- i) Razonablemente exentos de materias vegetales extrañas (MVE);
- j) Prácticamente exentos de raíces
- k) Razonablemente bien recortados;
- l) Prácticamente exentos de hojas sueltas o desprendidas (sólo para la forma “Enteros”).

3.2.2 Requisitos analíticos

Impurezas minerales - no más de 0,1% sobre el entero producto.

3.2.3 Definición de defectos visibles

a) Decoloración	-	Cualquier tipo de decoloración del producto que afecte materialmente al aspecto de éste
menor	-	Decoloración que aclare el color. Cada superficie o superficie combinada de 4 cm ² = 1 defecto.
mayor	-	Decoloración que oscurezca el color. Cada superficie o superficie combinada de 4 cm ² = 1 defecto.
b) Daños	-	Cada hoja o parte de hoja que presente macas o daños de insectos.
c) Materias vegetales extrañas (MVE)	-	Cada cm ² de materias vegetal inocua, salvo la del puerro.

d) Raíces	-	Cada disco de raíces adherido al puerro o suelto.
e) Partes de raíces	-	Partes de raíces adheridas al puerro o sueltas
f) Mal recortado	-	La parte blanca o verde pálido ocupa menos de un tercio del producto total.
	-	Para la forma de presentación “Blancos” (2.4.3) no se permite más de 10% m/m de hojas verdes.
g) Hojas sueltas	-	Hojas o partes de ellas que se han desprendido del tallo (solo la forma “Enteros”).

3.2.4 Tamaño de la unidad uniforme de muestra

La unidad de muestra para clasificar y evaluar los defectos visibles será la siguiente:

Forma de presentación	Tamaño de la unidad de muestra
Enteros	500 g pero no menos de dos unidades (10 piezas para la clasificación por tamaños)
Trozos y Cortados	500 g
Anillos	250 g
Picados	250 g

3.2.5 Métodos de examen

Para clasificar y enumerar los defectos visibles, la unidad de muestra (véase el tamaño de la unidad uniforme de muestra) se sumerge en agua en una bandeja honda, y se separan uno por uno los tallos o porciones de hojas.

3.2.6 Tolerancias para los defectos visibles

Sobre la base de los tamaños de la unidad uniforme de muestra indicados en 3.2.4, se atribuirán puntos a los distintos defectos visibles, de conformidad con el Cuadro que corresponda de esta sección. El máximo de defectos no deberá superar el “Total de puntos tolerable” indicado para las distintas categorías de defecto, “menor” y “mayor”, o el “total”, combinado de dichas categorías.

TABLA 1

“Enteros”

(Unidad de muestra -500g, pero no menos de dos unidades)

Defecto	Categorías de defectos		
	Menor	Mayor	Total
a) Decoloración			
Menor	1		
Mayor		2	
b) Daños		2	
c) Materias vegetales extrañas	1		
d) Raíces		2	
e) Partes de raíces	1		
f) Mal recortado		2	
g) Hojas sueltas	1		
TOTAL DE PUNTOS TOLERABLE	8	6	10

TABLA 2

“Trozos”, “Cortados”, “Anillos” y “Picados”

(Unidad de muestra - 500g (Trozos y Picados)

(Unidad de muestra -250g (Anillos y Picados)

Defecto	Categorías de defectos		
	Menor	Mayor	Total
a) Decoloración			
Menor	2		
Mayor		2	
b) Daños		2	
c) Materias vegetales extrañas	1		
d) Raíces		2	
e) Partes de raíces	1		
f) Mal recortado		2	
TOTAL DE PUNTOS TOLERABLE			
- Trozos y Cortados	10	10	12
- Anillos y Picados	5	6	6

3.2.7 Tolerancias para la Clasificación por tamaños

Si se recurre a la clasificación por tamaños, el producto deberá contener como mínimo el 80 por ciento, en número, de puerro entero del tamaño declarado.

3.3 CLASIFICACION DE “UNIDAD DEFECTUOSA” SEGUN LOS FACTORES DE CALIDAD

Toda unidad de muestra, tomada de conformidad con los Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius FAO/OMS (NCA 6,5), (CAC/RM 42-1969), (véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius), y que se ajuste a un tamaño de unidad uniforme de muestra para las tolerancias aplicables a los “defectos visibles”, se considerará “defectuosa” con respecto a las características correspondientes cuando:

- a) No responda a los requisitos generales fijados en 3.2.1;
- b) No responda a los requisitos analíticos fijados en el párrafo 3.2.2;
- c) Exceda del “Total de puntos tolerable” fijado para las categorías de defectos “menor” o “mayor”, o del “total” combinado de todas las categorías de defectos (3.2.6);
- d) No se ajuste al requisito de clasificación por tamaños indicado en el párrafo 3.2.7.

3.4 ACEPTACION DEL LOTE SEGUN LOS FACTORES DE CALIDAD

Un lote se considerará aceptable cuando el número de unidades “defectuosas”, según se definen en el párrafo 3.3, no exceda del 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). Al aplicar el procedimiento de aceptación, cada unidad “defectuosa” (según se definen en los apartados (a) o (b) o (c) o (d) de la sección 3.3) se tratará individualmente respecto de cada característica.

3.5 ADITIVOS ALIMENTARIOS

No se permite ninguno.

3.6 HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones correspondientes del Código Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los NSR 67.00.241:99, y con los demás Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean aplicables para este producto.

3.3.1 En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de sustancias objetables.

3.3.2 Analizado con métodos adecuados de muestreo, 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.

4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

5. ETIQUETADO

Además de los requisitos que figuran en 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

5.1.1 El nombre del alimento indicado en la etiqueta incluirá la designación “puerro”.

- 5.1.2 El nombre del alimento deberá incluir también la forma de presentación que proceda: “Enteros”, “Trozos”, “Cortado”, “Anillos” o “Picados”, de conformidad con el párrafo 2.4.1, y cuando se presente como “Blanco”, incluirá la palabra “Blanco”, conforme al párrafo 2.4.3.
- 5.1.3 Si el producto se presenta de conformidad con el párrafo 2.4.2, la etiqueta deberá contener muy cerca de la palabra “puerro”, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.
- 5.1.4 Las palabras “congelados rápidamente” deberán figurar también en la etiqueta, con la salvedad de que el término “congelado”¹ podrá aplicarse en los países donde se utilice habitualmente para describir el producto elaborado de conformidad con el párrafo 2.2 de la presente norma.
- 5.1.5 Cuando se haya añadido un ingrediente caracterizante, deberá indicarse con las palabras “Con x” o “Con sabor de x”, según proceda.

5.2 DESIGNACION POR TAMAÑOS

Si se utiliza un término para designar el tamaño del puerro entero, dicho término deberá:

- Ir acompañado de una indicación del tamaño predominante del diámetro máximo del puerro en milímetros o en fracciones de pulgada en los países donde se utiliza generalmente el sistema inglés; y/o
- Ajustarse al método usual de declarar el tamaño en el país en el que se venda el producto.

5.3 REQUISITOS ADICIONALES

En los envases se darán instrucciones claras para la conservación del producto, desde el momento de su adquisición al minorista hasta el momento de su consumo, así como indicaciones para su cocción.

5.4 PRODUCTO ENVASADO A GRANEL

Cuando se trate de puerros congelados rápidamente envasados a granel, la información exigida en los apartados anteriores deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañen, salvo que en el envase deberán figurar el nombre del alimento acompañado de las palabras “congelado rápidamente” (el término “congelado” podrá utilizarse de conformidad con la sub sección 6.1 de esta norma), y el nombre y la dirección del fabricante o envasador.

5.5 ENVASADO

El envase que se utilice para los puerros congelados rápidamente deberá:

- Proteger las características organolépticas y de calidad del producto;
- Proteger el producto contra la contaminación microbiológica y de otra índole;
- Proteger el producto contra la deshidratación y, cuando sea pertinente, contra las pérdidas en la medida en que sea tecnológicamente posible;
- No transmitir al producto ningún olor, sabor, color, ni ninguna otra característica extraña durante toda la elaboración (cuando corresponda) y la distribución del producto hasta el momento de la venta final.

- 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 DE ECONOMIA.

¹ “Congelados” (frozen): en algunos países de habla inglesa se usa este término en lugar de la expresión “congelados rápidamente” (quick frozen).