

San Salvador, 23 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: **CONCENTRADOS DE TOMATE ELABORADOS NSR 67.00.51.99**; 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: **CONCENTRADOS DE TOMATE ELABORADOS NSR 67.00.51.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN 57-1981

**SALVADOREÑA
CONACYT**

NORMA PARA LOS CONCENTRADOS DE TOMATE ELABORADOS

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 57-1981

ICS 67.080.20

NSR 67.00.51:99

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 para concentrados de tomate elaborados no comprende los productos llamados corrientemente salsa de tomate, salsa de chiles, catsup, u otros similares, que son productos fuertemente aderezados, de concentraciones diversas y que contienen ingredientes característicos como pimienta, cebolla, vinagre, azúcar, etc. en cantidades tales que alteran materialmente el sabor, aroma y gusto del ingrediente tomate.

2. DEFINICIONES

2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO

2.2.1 El concentrado de tomate elaborado es el producto preparado mediante la concentración del líquido obtenido de tomates rojos convenientemente sanos y maduros (Lycopersicum esculentum P. Mill). Dicho líquido se filtra o se somete a otras operaciones para eliminar del producto terminado pieles, semillas, y otras sustancias secundarias o duras.

2.1.2 Se le puede adicionar sal y otros aderezos adecuados.

2.1.3 El producto se conserva por medios físicos.

2.1.4 La concentración deberá ser de un ocho por ciento o más de sólidos naturales solubles de tomate, aunque sin llegar al grado de deshidratación del polvo seco o de las escamas.

2.2 DESIGNACION DEL PRODUCTO

El concentrado de tomate podrá considerarse como “Puré de tomate” o “Pasta de tomate” cuando cumpla estos requisitos:

2.2.1 **Puré de tomate:** concentrado de tomate que contenga no menos de ocho por ciento, pero menos de 24 por ciento de sólidos solubles naturales de tomate.

2.2.2 **Pasta de tomate:** concentrado de tomate que contenga 24 por ciento, o más, de sólidos solubles naturales de tomate.

2.3 ACEPTACION PARA SOLIDOS NATURALES SOLUBLES DE TOMATE

Se considerará que un lote satisface los requisitos mínimos pertinentes sobre sólidos naturales solubles cuando:

- a) El valor medio de todos los recipientes o submuestras examinados tenga, por lo menos, el porcentaje mínimo de concentración declarado o exigido para el producto de ese nombre o descripción; y
- b) Ninguna de las unidades de muestra dé un valor inferior en más del 7.5 por ciento al porcentaje mínimo de concentración declarado o exigido.

Ejemplos

Declaraciones o requisitos		El valor medio no debe ser menos del	Ninguna unidad de muestra dará un valor inferior a
a)	“Sólidos mínimos 20%”	20%	18,5%
b)	“Sólidos - 26% - 28%”	26%	24%
c)	“Concentrado triple”;	45%	41,6%
d)	por ejemplo: si legalmente el mínimo requerido es 45%		
e)	“Puré de tomate”	8%	7,4%
f)	“Pasta de tomate”;	24%	22,2%
g)	“Pure de tomate concentrado”;	18%	16,6%
h)	por ejemplo: si legalmente el mínimo requerido es 18%		
i)	“Pure de tomate concentrado”; si legalmente el mínimo	21%	19,4%
j)	requerido es mayor de 18%, por ejemplo: 21%		

3. REQUISITOS

3.1. INGREDIENTES PERMITIDOS

3.1.1 Aderezos o sustancias aromatizantes

Sal, especias, productos vegetales naturales (hoja de albahaca, cebolla, etc.) pero no azúcares u otros edulcorantes; zumo (jugo) de limón (natural o concentrado) empleado como acidificante.

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD**3.2.1 Color**

El producto, diluido en agua hasta obtener aproximadamente un ocho por ciento de sólidos naturales solubles de tomate, presentará un color claramente rojo, exento de colores anormales para el producto.

3.2.2 Textura

El producto concentrado deberá tener una textura homogénea, uniformemente dividida, indicativa de unas buenas prácticas de fabricación.

3.2.3 Sabor

El producto, diluido en agua hasta obtener aproximadamente un ocho por ciento de sólidos naturales solubles de tomate presentará un buen sabor característico del concentrado de tomate elaborado convenientemente, sin ningún sabor objetable extraño al producto.

3.2.4 Defectos

El concentrado de tomate elaborado se preparará con tales materiales y con arreglo a tales prácticas que el producto esté prácticamente exento de materias vegetales extrañas o sustancias análogas objetables, y no contendrá defectos excesivos (mencionados específicamente o no en esta norma).

Algunos defectos corrientes, cuando sean tan grandes o numerosos o de color o carácter tan llamativo que influyan seriamente en el aspecto o posibilidades de utilización del producto, son:

- a) manchas oscuras o partículas como escamas;
- b) semillas o partículas de semillas que sean objetables;
- c) piel de tomate que resulte objetable a causa del color y/o del tamaño;
- d) materias vegetales inocuas distintas de las que se utilicen como aderezo;
- e) impurezas minerales; 60 mg/kg, referidos al producto diluido con un ocho por ciento de sólidos;
- f) otros defectos similares que puedan suscitar objeciones.

3.2.5 Clasificación de “defectuosos”

Los recipientes que no satisfagan uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se especifican en los párrafos 3.2.1 a 3.2.4 se considerarán “defectuosos”.

3.2.6 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que se especifican en el párrafo 3.2.5, cuando el número de recipientes “defectuosos”, tal como se definen en el párrafo 3.2.5, 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).

3.3 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Reguladores del pH	Dosis máxima
Bicarbonato sódico	para aumentar el pH sin que sobrepase 4,3
Acido cítrico	para mantener el pH sin que pase de 4,3
Acido málico	para mantener el pH sin que pase de 4,3
Acido L-tartárico	para mantener el pH sin que pase de 4,3
Acido láctico	para mantener el pH sin que pase de 4,3

3.4 CONTAMINANTES

	Nivel Máximo
Plomo (Pb)	1,5 mg/kg
Estaño (Sn)	250 mg/kg, calculado como Sn, en el producto final concentrado

3.5 HIGIENE

3.5.1 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 Prácticas 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.

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

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

- a) deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud;
- b) deberá estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- c) no deberá contener, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, ninguna sustancia originada por microorganismos.

3.5.4 El producto diluido (hasta obtener aproximadamente un ocho por ciento de sólidos naturales solubles de tomate) no deberá contener filamentos de mohos en cantidad que indique el empleo de materias primas inapropiadas o líneas de elaboración en malas condiciones higiénicas. Como guía para determinar si se satisfacen estos requisitos, podría hacerse un recuento de mohos, según el método Howard (AOAC 965.14, 1990), el cual no deberá ser superior a 50 por ciento de campos positivos, referidos al producto diluido (hasta obtener aproximadamente, un ocho por ciento de sólidos naturales solubles de tomate).

3.6 PESOS Y MEDIDAS**3.6.1 Llenado de los Recipientes****3.6.1.1 Llenado mínimo**

Los recipientes deberán llenarse tanto como prácticamente sea posible a escala comercial, teniendo en cuenta la concentración del producto. Cuando esté envasado en recipientes rígidos, el producto ocupará no menos del 90 por ciento de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente herméticamente cerrado cuando está completamente lleno.

3.6.1.2 Clasificación de “defectuosos”

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90 por ciento de la capacidad del recipiente) del párrafo 3.6.1.1, se considerarán “defectuosos”.

3.6.1.3 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de 3.6.1.1 cuando el número de recipientes “defectuosos”, tal como se definen en el párrafo 3.6.1.2 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).

4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

5. ROTULADO O ETIQUETADO

Además de los requisitos que figuran en la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO**5.1.1** El nombre del producto deberá ser “concentrado de tomate” y deberá incluir una declaración del porcentaje de sólidos naturales solubles de tomate (como se indica en el párrafo 5.2).**5.1.2** El nombre y la declaración de sólidos solubles pueden acompañarse o reemplazarse por cualquier nombre o descripción utilizados habitual o legalmente en el país donde se venda el producto, siempre que:

- a) La denominación “pure de tomate” y “pasta de tomate” sólo se aplique a los productos que satisfagan los requisitos de “puré de tomate” y “pasta de tomate”; y
- b) la denominación “pure de tomate concentrado” sólo se aplique a productos que contengan no menos de 18 por ciento de sólidos naturales solubles de tomate.

5.1.3 Como parte del nombre, o cerca de éste, figurará una declaración de cualquier aderezo o aromatizante característico, por ejemplo, “Con x”, según los casos.**5.2 DECLARACION DEL PORCENTAJE DE SOLIDOS NATURALES SOLUBLES DE TOMATE (Véase 5.1)**

El porcentaje de sólidos puede incluirse en la etiqueta en cualquiera de las maneras siguientes:

- a) Indicando el porcentaje mínimo de sólidos naturales solubles de tomate: [Ejemplo: “Mínimo de sólidos: 20 por ciento”];
- b) Indicando una posibilidad de variación del dos por ciento de los sólidos naturales solubles de tomate: [Ejemplo: “Sólidos: 20 por ciento a 22 por ciento”].

- 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.