

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: **FRAMBUESAS EN CONSERVA NSR 67.00.54.99**; 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: **FRAMBUESAS EN CONSERVA NSR 67.00.54.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA**

NSR CODEX STAN 60-1981

CONACYT

NORMA PARA LAS FRAMBUESAS EN CONSERVA

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 60-1981

ICS 67.080.10

NSR 67.00.54:99

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 frambuesas en conserva el producto (a) preparado a partir de variedades de frambuesas que responden a las características de *Rubus idaeus* L., o *Rubus occidentalis* L., suficientemente maduras, sanas, razonablemente enteras, libres de toda materia extraña, inclusive el cáliz y el pedúnculo; (b) envasado con agua o con otro medio de cobertura líquido apropiado; y (c) tratado adecuadamente por el calor, antes o después de ser encerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su alteración.

1.2 TIPO VARIETAL

Podrá utilizarse cualquier variedad adecuada de frambuesas.

2. REQUISITOS**2.1 MEDIOS DE COBERTURA¹****2.1.1 Las frambuesas en conserva pueden envasarse en:**

2.1.1.1 **Agua:** en cuyo caso el agua es el único medio de cobertura.

2.1.1.2 **Zumo (jugo) de fruta:** en cuyo caso el zumo (jugo) de frambuesa, o cualquier otro zumo (jugo) de fruta compatible, es el único medio de cobertura.

2.1.1.3 **Agua y zumo (s) (jugo (s)) de fruta:** en cuyo caso el agua y el zumo (jugo) de frambuesa, o el agua y cualquier otro zumo (jugo) de una sola fruta o agua y dos o más zumos (jugos) de frutas, se combinan para formar el medio de cobertura.

2.1.1.4 **Zumo (jugos) de frutas mixtos:** en que se reúnen dos o más zumos (jugos) de frutas, incluidas las frambuesas, para formar el medio de cobertura.

2.1.1.5 **Con azúcar (es):** cualquiera de los medios de cobertura señalados en 2.1.1 puede estar adicionado con uno o más de los siguientes azúcares: sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa deshidratada, jarabe de glucosa.

2.1.2 Clasificación de los medios de cobertura cuando se añaden azúcares

2.1.2.1 Cuando se adicionen azúcares al zumo (jugo) de frambuesa o a otros zumos (jugos) de frutas, los medios de cobertura deberán tener no menos de 15° Brix, y se clasificarán con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Zumo (jugo) de (nombre de la fruta) ligeramente edulcorado	-no menos de 15° Brix
Zumo (jugo) de (nombre de la fruta) muy edulcorado	-no menos de 20° Brix

2.1.2.2 Cuando se adicionen azúcares al agua o a la mezcla de agua y zumo (jugo) de frambuesa o al agua y zumos (jugos) de frutas, los medios de cobertura se clasificarán con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Concentraciones básicas de jarabe	
Jarabe diluido	no menos de 15° Brix
Jarabe concentrado	no menos de 20° Brix

¹ Véase la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.290:99 "Medios de Cobertura (Composición y Etiquetado)"

2.1.3 Medios de cobertura facultativos

Cuando no estén prohibidos en el país de venta, pueden emplearse los siguientes medios de cobertura:

Agua ligeramente edulcorada	No menos de 11° Brix pero menos de 15° Brix
Agua edulcorada ligeramente	No menos de 11° Brix pero menos de 15° Brix
Jarabe muy diluido	No menos de 11° Brix pero menos de 15° Brix
Jarabe muy concentrado	Más de 26° Brix

La concentración del zumo (jugo) edulcorado o del jarabe se determinará como valor medio, pero el contenido de ningún recipiente podrá tener un índice Brix menor que el del mínimo de la categoría inmediatamente inferior, si la hubiere.

2.2 CRITERIOS DE CALIDAD**2.2.1 Color**

Salvo en el caso de las frambuesas en conserva coloreadas artificialmente, las frambuesas deberán tener el color normal característico de las frambuesas en conserva y de la variedad utilizada.

2.2.2 Sabor

Las frambuesas en conserva tendrán sabor y olor normales exentos de sabores y olores extraños al producto.

2.2.3 Textura

Las frambuesas en conserva deberán tener una textura razonablemente uniforme y no deberán ser demasiado pulposas ni excesivamente duras.

2.2.4 Defectos y tolerancias

Las frambuesas en conserva deberán estar razonablemente exentas de defectos dentro de los límites que se indican a continuación:

Defectos	Límites máximos
a) Macas: (frutos alterados por la acción del viento, o por insectos o enfermedades, o que están deformados hasta el punto que resulte afectado notablemente el aspecto o la calidad comestible)	10% m/m de frambuesas escurridas
b) Frutos aplastados o rotos: (frutos en los cuales más del 50% de las pepitas están aplastadas, rotas, desprendidas, o dañadas de algún otro modo hasta el punto de que se destruye la conformación original)	25% m/m de frambuesas escurridas
Total de los defectos precitados (a), (b)	25% m/m de frambuesas escurridas
c) Materias vegetales extrañas: (basadas en promedios)	
i) Tallos o pedúnculos o partes de los mismos, cada uno menor de 3 mm	2 piezas por 100g de frambuesas escurridas
ii) Hojas, cálices, o porciones de cualquiera de éstos, o cualquier otra materia vegetal extraña inocua	2 cm ² por 100g de frambuesas escurridas

2.2.5 Clasificación de “defectuosos”

Un recipiente que no satisfaga uno o más de los requisitos de calidad aplicables, que figuran en los párrafos 2.2.1 a 2.2.4 (excepto materias vegetales extrañas que se basan en promedios), se considerará “defectuoso”.

2.2.6 Aceptación

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que se especifican en el párrafo 2.2.5 cuando:

- para los requisitos que no se basan en promedios, el número de “defectuosos”, tal como se definen en el párrafo 2.2.5, 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); y
- se cumplan los requisitos que se basan en la muestra promedia.

2.3 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Colorantes	Dosis máxima
Eritrosina - CI 45430	300 mg/kg del producto final, solos o en combinación
Ponceau 4R- CI 16255	300 mg/kg del producto final, solos o en combinación

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 “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.

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.

2.6 PESOS Y MEDIDAS**2.6.1 Llenado de los Recipientes****2.6.1.1 Llenado mínimo**

Los recipientes deberán llenarse bien de frambuesas, 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.

2.6.1.2 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”, según 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 menor del 37 por ciento del peso de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

Se considerará que se cumplen los requisitos relativos al peso escurrido mínimo cuando el peso escurrido promedio 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 será “frambuesas”.

4.1.2 Tratándose de frambuesas que no sean frambuesas rojas, el color de la fruta deberá figurar como parte del nombre, o cerca de éste.

4.1.3 El medio de cobertura deberá figurar como parte del nombre o cerca de éste.

4.1.3.1 Cuando el medio de cobertura sea agua, o agua y zumo (jugo) de frambuesa, o agua y uno o más zumos (jugos) de frutas en el que predomina el agua, el medio de cobertura deberá declararse como sigue:

“En agua” o “Envasadas en agua”.

4.1.3.2 Cuando el medio de cobertura consiste únicamente en zumo (jugo) de frambuesas, o en cualquier otro zumo (jugo) de una sola fruta, el medio de cobertura deberá declararse como sigue:

“En zumo (jugo) de frambuesa” o “En zumo (jugo) de (nombre de la fruta)”.

4.1.3.3 Cuando el medio de cobertura está constituido por dos o más zumos (jugos) de frutas, que pueden comprender zumo (jugo) de frambuesas, el medio de cobertura deberá declararse como sigue:

“En zumo (jugo) de (nombre de las frutas)”, o

“En zumos (jugos) de frutas”, o

“En zumos (jugos) de frutas mixtos”.

4.1.3.4 Cuando se añadan azúcares al zumo (jugo) de frambuesas o a otros zumos (jugos) de frutas, el medio de cobertura deberá declararse como sigue:

“Zumo (jugo) de (nombre de la fruta) ligeramente edulcorado”, o

“Zumo (s) (jugo(s)) de (nombre de las frutas) muy concentrado(s)”, o

“Zumos (jugos) de fruta ligeramente edulcorados”, o

“Zumos (s) (jugo(s)) de fruta (s) mixto (s) muy edulcorado (s)”,

Según sea apropiado.

4.1.3.5 Cuando se añadan azúcares al agua, o al agua y un zumo (jugo) de una sola fruta (incluido zumo (jugo) de frambuesa) o al agua y dos o más zumos (jugos) de frutas, el medio de cobertura deberá declararse como sigue:

“Jarabe diluido” o “Jarabe concentrado”, o

“Agua ligeramente edulcorada”, o

“Agua edulcorada ligeramente”, o

“Jarabe muy diluido”, o

“Jarabe muy concentrado”, según sea apropiado

4.1.3.6 Cuando el medio de cobertura contenga agua y zumo (jugo) de frambuesas o agua y uno o más zumo (s) (jugo(s)) de frutas, en los que el zumo (jugo) de fruta constituye 50 por ciento o más, en volumen, del medio de cobertura, el medio de cobertura deberá indicar la preponderancia de dicho zumo (jugo) de fruta, como por ejemplo:

“Zumo (jugo) de frambuesas y agua”, o

“Zumo (s) (jugo(s)) de (nombre de la fruta) y agua”.

-FIN DE LA NORMA-