

San Salvador, 25 de septiembre 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: CASTAÑAS EN CONSERVA Y PURE DE CASTAÑAS EN CONSERVA NSR 67.00.126.99; 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: CASTAÑAS EN CONSERVA Y PURE DE CASTAÑAS EN CONSERVA NSR 67.00.126.99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

SALVADOREÑA

CONACYT

NSR CODEX STAN 145-1985

NORMA PARA LAS CASTAÑAS EN CONSERVA Y EL PURE DE CASTAÑAS EN CONSERVA

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 145-1985

ICS 67.080.10

NSR 67.00.126:99

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

1.1.1 Por castañas en conserva se entiende el producto (a) preparado con castañas frescas, sanas, maduras, de las variedades que se ajustan a las características de las especies *Castanea Crenata* Sieb y Zucc. (castaña japonesa) o *Castanea sativa* Miller (castaña europea), peladas, con o sin tegumento; ¹ (b) envasado con o sin agua que puede contener o no azúcares, aderezos y otros ingredientes apropiados para el producto; y (c) tratado térmicamente en forma adecuada, antes o después de ser encerrado herméticamente en un recipiente, a fin de evitar su deterioro.

1.1.2 Por puré de castaña en conserva se entiende el producto (a) desmenuzado por tamizado u otro medio mecánico para obtener una pulpa de fruto de castañas que se ajusten a la definición descrita en la subsección 1.1.1 (a); (b) envasado con o sin azúcares y otros ingredientes apropiados para el producto; y (c) tratado térmicamente según se define en la subsección 1.1.1 (c).

1.2 FORMAS DE PRESENTACION

1.2.1 Castañas en Conserva

Las castañas en conserva podrán envasarse en las formas siguientes:

- a) Enteras: castañas enteras con o sin tegumento y/o recortadas prácticamente en forma de tetraedro.
- b) Fragmentos²; trozos pequeños que pueden no ser uniformes en tamaño y/o forma.

1.2.2 Puré de Castañas en Conserva

- a) Edulcorado: con adición de los azúcares indicados en la sección 2.1 (b); no menos del 12 por ciento de sólidos solubles totales (12°Brix).
- b) No edulcorado: sin adición de azúcares; no menos del 10 por ciento de sólidos solubles totales (10° Brix).

1.2.3 Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto siempre que:

- a) se distinga suficientemente de las demás formas de presentación estipuladas en la presente norma;
- b) satisfaga todos los demás requisitos de la presente norma; y
- c) esté suficientemente descrita en la etiqueta, para evitar que se induzca en error o engaño al consumidor.

2. REQUISITOS

2.1. MEDIOS DE COBERTURA

Cuando se emplee un medio de cobertura, éste podrá ser:

- a) Agua: en cuyo caso el agua es el único medio de cobertura.
- b) Agua a la que podrá haberse añadido uno o más de los siguientes edulcorantes nutritivos, según los ha definido la Comisión del Codex Alimentarius: sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa deshidratada, jarabe de glucosa, fructuosa, jarabe de fructosa, miel.

2.2. CLASIFICACION DE LOS MEDIOS DE COBERTURA CUANDO SE AÑADEN EDULCORANTES NUTRITIVOS

2.2.1 Cuando se añaden edulcorantes nutritivos al agua, los medios de cobertura líquidos se clasificarán con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Agua ligeramente edulcorada	no menos de 10° Brix, pero menos de 14° Brix
Agua edulcorada ligeramente	no menos de 10° Brix, pero menos de 14° Brix
Jarabe muy diluido	no menos de 10° Brix, pero menos de 14° Brix
Jarabe diluido	no menos de 14° Brix, pero menos de 18° Brix
Jarabe concentrado	no menos de 18° Brix, pero menos de 22° Brix
Jarabe muy concentrado	no menos de 22° Brix

1 Las castañas con tegumento deberán ser tratados antes con alcohol, para eliminar la astringencia del tegumento.

2 El término "fragmento" se ha traducido al francés por "brisure".

2.2.2 La concentración de cualquier medio de cobertura deberá determinarse con valor medio, pero ningún recipiente podrá contener un índice Brix menor que el de la categoría inmediatamente inferior.

2.3 OTROS INGREDIENTES

El puré de castañas en conserva podrá contener los “azúcares” indicados en la subsección 2.1 (b), pero sin que superen el dos por ciento del contenido neto total. Las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva podrá contener “sal” (cloruro sódico) en cantidad no superior al uno por ciento del contenido neto total.

2.4 CRITERIOS DE CALIDAD

2.4.1 Color

Cuando no se haya añadido ningún colorante, las castañas en conserva o el puré de castañas en conserva deberán tener el color natural característico de las variedades utilizadas. Las manchas oscuras y la decoloración serán consideradas como defectos.

2.4.2 Sabor

Las castañas en conserva o el puré de castañas en conserva deberán tener un sabor y olor normales, exentos de olores y sabores extraños al producto.

2.4.3 Textura

2.4.3.1 Las castañas en conserva deberán tener una textura densa razonablemente uniforme y no ser excesivamente duras ni demasiado blandas.

2.4.3.2 El puré de castañas en conserva deberá ser de consistencia y tamaño de partículas uniforme.

2.4.4 Uniformidad de Tamaño

Enteras: el 95 por ciento, en número, de las unidades deberán ser muy uniforme, es decir que el peso de la unidad más grande no deberá ser superior al doble del peso de la más pequeña.

2.4.5 Defectos y Tolerancias

El producto deberá estar prácticamente exento de defectos tales como materias vegetales inocuas, cáscaras, tegumento (en las formas de presentación sin tegumento), unidades macadas, agrietadas y quebradas (en las formas de presentación “Enteras” y unidades descoloridas. La presencia de pequeños grumos en el puré de castañas en conserva no deberá considerarse como defecto. Determinados defectos comunes no deberán estar presentes en cantidades superiores a los límites siguientes:

14% como máximo, en volumen, de castañas en relación con el peso escurrido neto; y

20% como máximo, de castañas no enteras en relación con el peso escurrido neto, para la forma de presentación “Enteras”.

2.4.6 Clasificación de “defectuosos”

Los recipientes que no satisfagan uno o más de los requisitos de calidad pertinentes, estipulados en las subsecciones 2.4.1 a 2.4.5 (salvo el de los materiales vegetales extraños, que se basa en el promedio de toda la muestra, se considerarán “defectuosos.

2.4.7 Aceptación del Lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad pertinentes especificados en la subsección 2.4.5 cuando el número de “defectuoso”, según se definen en la subsección 2.4.6, 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 42-1669). (Véase el Volumen 13 del Codex 13 del Codex Alimentarius).

2.5 ADITIVOS ALIMENTARIOS

		Dosis máxima en el producto final
2.5.1	Quelantes	
2.5.1.1	Polifosfato de sodio	Limitado por las BPF
2.5.2	Endurecedores	
2.5.2.1	Sulfato de potasio y aluminio	Limitada por las BPF
2.5.3	Antioxidantes	
2.5.3.1	Acido L-ascórbico	300 mg/kg, expresados como ácido ascórbico, solos o mezclados
2.5.3.2	Ascorbato de sodio	300 mg/kg, expresados como ácidos ascórbico, solos o mezclados
2.5.4	Acidificantes	
2.5.4.1	Acido Cítrico	Limitada por las BPF
2.5.4.2	Acido málico	Limitada por las BPF
2.5.4.3	Acido L-tartárico	10 g/kg
2.5.5	Blanqueantes	
2.5.5.1	Dioxido de azufre (no autorizado en el puré)	
2.5.6	Colorantes naturales	
2.5.6.1	Cúrcuma (CI 75300)	Limitada por las BPF
2.5.6.2	Azafrán (CI75100)	Limitada por las BPF
2.5.6.3	Amarillo Cártamo (CI 75140)	Limitada por las BPF
2.5.7	Aromas	
2.5.7.1	Extracto de vanillina	Limitada por las BPF
2.5.7.2	Vanillina	Limitada por las BPF
2.5.8	Espesantes	
2.5.8.1	Pectinas	Limitada por las BPF

2.6 CONTAMINANTES

	Nivel Máximo
Plomo (Pb)	1 mg/kg
Estaño (Sn)	250 mg/kg

2.7 HIGIENE

2.7.1 Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare y manipule de conformidad con 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.

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

2.7.3 **Analizado con métodos adecuados de muestreo y examen, el producto deberá:**

- a) estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- b) estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- c) estar exento de cualquier sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

2.8 PESOS Y MEDIDAS**2.8.1 Llenado de los Recipientes****2.8.1.1 Llenado mínimo**

Los recipientes deberán estar bien llenos de castañas o puré de castañas 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 de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente herméticamente cerrado cuando está completamente lleno.

2.8.1.2 Clasificación de “defectuoso”

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90 por ciento de la capacidad del recipiente) de la subsección 2.8.1.1 se considerarán “defectuoso”.

2.8.1.3 Aceptación de lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos de la subsección 2.8.1.1, cuando el número de recipientes “defectuoso”, tal como se definen en la subsección 2.8.1.2, 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).

2.8.1.4 Peso escurrido mínimo

El peso escurrido mínimo del producto envasado en un medio de cobertura líquido no será inferior a los siguientes porcentajes, calculados sobre la base del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente herméticamente cerrado cuando está totalmente lleno.

300 ml, como mínimo, de la capacidad de agua del recipiente	60%
Menos de 300 ml de la capacidad de agua del recipiente	55%

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. **MÉTODOS DE ANÁLISIS 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 “castañas” si se ajusta a la definición de la sección 1.1.1, o “puré de castañas” si se ajusta a la definición de la sección 1.1.2

4.1.2 Según sea apropiado, se declarará como parte del nombre o cerca de éste la forma de presentación:

“Enteras”	
“Fragmentos”	
“Edulcorado”	sólo cuando se trata del puré de castañas
“No edulcorado”	sólo cuando se trata del puré de castañas

Si el producto se elabora de conformidad con la disposición para otras formas de presentación estipulada en la subsección 1.2.3, en la etiqueta, muy cerca del nombre del producto, deberán figurar palabras o frases adicionales que eviten que se induzca en error o engaño al consumidor.

4.1.3 Se declarará, según sea apropiado, la expresión “con tegumento”, como parte del nombre o muy cerca de éste.

4.1.4 El medio de cobertura se declarará como parte del nombre o muy cerca de éste.

4.1.4.1 Cuando el medio de cobertura esté constituido por agua, deberá declararse dicho medio como sigue:

“En agua” o “Envasado en agua”.

4.1.4.2 Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al agua, deberá declararse el medio de cobertura como sigue:

“Agua ligeramente edulcorada”,

“Agua adulcorada ligeramente”,

“Jarabe muy diluido”,

“Jarabe diluido”,

“Jarabe concentrado”,

“Jarabe muy concentrado”.

4.1.4.3 Cuando el medio de cobertura no contenga edulcorantes añadidos podrán emplearse términos como “Adición de Azúcar” u otros términos análogos en relación con el nombre del alimento o muy cerca del mismo.

- FIN DE LA NORMA -

Art. 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.