

San Salvador, 19 de junio 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 NSR 67. 00.40: 99 NECTARES DE ALBARICOQUE, MELOCOTON (Durazno) Y PERA CONSERVADOS POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número SEIS del ACTA Número DOSCIENTOS SETENTA Y UNO, de la Sesión celebrada el 24 de noviembre de 1999.

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 NSR: 67.00.40:99 NECTARES DE ALBARICOQUE, MELOCOTON (Durazno) Y PERA CONSERVADOS POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA  
SALVADOREÑA  
CONACYT**

**NSR CODEX STAN 44-1981**

---

**NORMA PARA LOS NECTARES DE ALBARICOQUE,  
MELOCOTON (DURAZNO) Y PERA CONSERVADOS POR  
MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE**

---

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 44-1981

ICS 67.080.10

NSR 67.00.40:99

---

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. DEFINICION**

Producto pulposo sin fermentar, pero fermentable, destinado al consumo directo, obtenido mezclando toda la parte comestible de albaricoques, melocotones (duraznos) o peras, en buen estado y maduros, concentrado o sin concentrar, con adición de agua y azúcares o miel, y conservado por medios físicos exclusivamente<sup>1</sup>.

**2. REQUISITOS****2.1 CONTENIDO MINIMO DE INGREDIENTE DE FRUTA**

El producto deberá contener, como mínimo, el 40% m/m, cuando se trate de los néctares de melocotón (duraznos) y de pera, y el 35% m/m, en el caso de los néctares de albaricoque, de ingredientes naturales de fruta, o el equivalente derivado de cualquier ingrediente de fruta concentrado.

**2.2 AZUCARES**

Podrán añadirse uno o más de los azúcares definidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

**2.3 MIEL**

La miel, según ha sido definida por la Comisión del Codex Alimentarius, podrá utilizarse si es el único ingrediente edulcorante añadido.

**2.4 ZUMO (JUGO) DE LIMON O DE LIMA**

Podrá añadirse zumo (jugo) de limón o de lima como acidificante.

**2.5 SOLIDOS SOLUBLES**

El contenido de sólidos solubles del producto no deberá superar el 20% m/m, determinado con refractómetro, a 20°C, sin corregir la acidez, y expresado en °Brix en las Escalas Internacionales de Sacarosa.

**2.6 VISCOSIDAD APARENTE**

La viscosidad aparente del producto será tal que el tiempo de fluencia no sea menor de 30 segundos, determinados según el método de Lamb y Lewis, mencionado en el método de Determinación de la viscosidad aparente referenciado en la sección 3 de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.133:99 "Métodos de Análisis y Muestreo (Por Referencia) para las normas de Zumos (Jugos) de Frutas"

**2.7 CONTENIDO DE ETANOL**

El contenido de etanol no excederá de 3 g/kg.

**2.8 PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS**

El producto deberá tener el color, aroma y sabor característicos de la fruta con que se haya elaborado, tomando en consideración la adición de miel en sustitución de azúcares.

---

<sup>1</sup> Para los efectos de la presente norma, y en la actualidad, la "conservación por medios físicos" no comprende la radiación ionizante

## 2.9 ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Dosis máxima
Acido cítrico	Limitada por las BPF
Acido málico	Limitada por las BPF
Acido L-ascórbico	Limitada por las BPF

## 2.10 CONTAMINANTES

	Nivel máximo
Arsénico (AS)	0,2 mg/kg
Plomo (Pb)	0,3 mg/kg <sup>1</sup>
Cobre (Cu)	5 mg/kg
Zinc (Zn)	5 mg/kg
Hierro (Fe)	15 mg/kg
Estaño (Sn)	250 mg/kg <sup>1</sup>
Suma de cobre, zinc y hierro	20 mg/kg
Dióxido de azufre	10 mg/kg

## 2.11 HIGIENE

**2.11.1** Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen de conformidad con la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.242:99 “Código Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas en conserva” y la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Principios Generales de Higiene de los Alimentos”.

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

- a) estará exento de microorganismos que pueden desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; y
- b) estará exento de toda sustancia originada por microorganismos en cantidad que pueda representar un riesgo para la salud.

## 2.12 PESOS Y MEDIDAS

### 2.12.1 Llenado de los Recipientes

#### 2.12.1.1 Llenado mínimo

El néctar deberá ocupar, como mínimo, el 90% v/v de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que el envase cerrado puede contener cuando está completamente lleno.

---

<sup>1</sup> Estas dosis están todavía sujeta a revisión por el Codex Alimentarius.

### **3. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO**

Véase la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.133:99 “Métodos de Análisis y Muestreo (Por Referencia) para las normas de Zumos (Jugos) de Frutas”

### **4. ROTULADO O ETIQUETADO**

#### **4.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR FINAL**

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:

##### **4.1.1 Nombre Del Alimento**

4.1.1.1 El nombre del producto será “néctar de albaricoque” o “néctar pulposo de albaricoque”, o “néctar de melocotón (durazno)” o “néctar pulposo de melocotón (durazno)”, “néctar de pera” o “néctar pulposo de pera”, según corresponda.

4.1.1.2 Muy cerca del nombre del producto deberá aparecer las palabras “contenido mínimo de fruta X%”, donde X es el porcentaje mínimo establecido de fruta para el néctar en el producto final.

##### **4.1.2 Lista de Ingredientes**

4.1.2.1 En la etiqueta deberá figurar la lista completa de los ingredientes, en orden decreciente de proporciones.

4.1.2.2 La adición del ácido L-ascórbico deberá declararse en la lista de ingredientes como sigue:

- a) “ácido L-ascórbico como antioxidante”, o
- b) “antioxidante”.

##### **4.1.3 Requisitos Adicionales**

Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas adicionales:

4.1.3.1 En la etiqueta sólo podrá representarse gráficamente la especie de fruta de que se trate o el néctar procedente de ella.

4.1.3.2 Cuando el producto contiene miel la declaración “contiene miel” figurará muy cerca del nombre del producto.

4.1.3.3 No hará declaración alguna respecto de la “Vitamina C”, ni figurará en la etiqueta la expresión “Vitamina C”, a menos que el producto contenga la cantidad de Vitamina C que justifique, a juicio de las autoridades del país en que se venda el producto, esa declaración o el uso de dicha expresión.

4.1.3.4 Cuando los néctares de fruta tengan que conservarse refrigerados, deberán darse instrucciones para su conservación y, en caso necesario, para la descogelación del producto.

##### **4.1.4 Rotulado de la Fecha**

La “fecha de durabilidad mínima” deberá declararse en mes y año, en secuencia numérica no codificada, salvo que, cuando se trate de productos con duración en almacén superior a 18 meses, bastará el año.

##### **4.1.5 Instrucciones para la Conservación**

Cuando sea practicable, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

#### **4.2 RECIPIENTES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR**

Cuando se trata de néctares a granel, la información exigida en la Sección 4.1 deberá figurar en el envase, o en los documentos que lo acompañan, salvo el nombre del producto y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador que deberán aparecer en el envase. De todos modos, podrá sustituirse el nombre y la dirección del fabricante y del envasador con una señal de identificación, siempre que esa señal se pueda identificar claramente con los documentos que acompañen al envase.

**-FIN DE LA NORMA-**