

# MINISTERIO DE ECONOMÍA

## RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO No. 371

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 le apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.42:99 ZUMO (JUGO) DE POMELO CONSERVADO 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 67.00.42:99 ZUMO (JUGO) DE POMELO CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA  
SALVADOREÑA  
CONACYT**

**NSR CODEX STAN 46-1981**

---

**NORMA PARA EL ZUMO (JUGO) DE POMELO CONSERVADO POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE**

---

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 46-1981

ICS 67.080.10

NSR 67.00.42:99

---

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**

Zumo (jugo) sin fermentar, pero fermentable, destinado al consumo directo, obtenido por procedimiento mecánico, del edocarpio de pomelos (Citrus paradisi Macfayden), maduros y en buen estado, conservado por medios físicos exclusivamente<sup>1</sup>. El Zumo podrá haber sido concentrado y luego reconstituido con agua adecuada para conservar los factores esenciales de composición y calidad del zumo.

**2. REQUISITOS**

**2.1 SOLIDOS SOLUBLES**

El contenido de sólidos de pomelo solubles del zumo (jugo) de pomelo (con exclusión de los azúcares añadidos) no será menor del 9% m/m, determinado con refractómetro a 20°C, sin corregir la acidez, y expresado en °Brix en las Escalas Internacionales de Sacarosa.

**2.2 AZUCARES**

Podrán añadirse uno o más de los azúcares sólidos definidos por la Comisión del Codex Alimentarius. La cantidad total de azúcares añadida no excederá de 50 g/kg.

**2.3 CONTENIDO DE ETANOL**

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

**2.4 ACEITES ESENCIALES**

El contenido de aceites esenciales no excederá de 0,3 ml/kg.

---

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

## 2.5 PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

El producto deberá tener el color, aroma y sabor característicos del zumo (jugo) de pomelo. Se permite la restitución de los componentes volátiles naturales del zumo de pomelo a cualquier zumo de pomelo del que se haya extraído dichos componentes volátiles naturales del zumo de pomelo.

## 2.6 USO DE CONCENTRADOS

Se permite la adición de concentrados al zumo. Sólo podrán emplearse concentrados de pomelo (*Citrus paradisi Macfayden*).

## 2.7 CONTAMINANTES

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

\* Estas dosis están todavía sujetas a revisión.

## 2.8 HIGIENE

2.8.1 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 Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas se conserva” y la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Principios Generales de Higiene de los Alimentos”.

### 2.8.2. Analizado con Métodos adecuados de muestreo y examen, el producto:

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

## 2.9 PESOS Y MEDIDAS

### 2.9.1 Llenado de los Recipientes

#### 2.9.1.1 Llenado mínimo

El zumo (jugo) de pomelo 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.

## 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 “zumo (jugo) de pomelo” a menos que se haya añadido azúcar o azúcares, en cantidad mayor de 15 g/kg, en cuyo caso el nombre “zumo” (jugo) de pomelo” deberá ir acompañado, en forma clara y visible, de las palabras “X añadido” donde “X” representa el nombre o nombres del azúcar o azúcares añadidos.

4.1.1.2 Si la proporción del total de sólidos solubles determinado según se indica en la Sección 2.1, respecto al total de ácido titulable, expresado como ácido cítrico anhidro, es mayor de 12 a 1, podrá emplearse, en lugar de la expresión “X añadido” la palabra “azucarado”.

#### 4.1.2 Lista de Ingredientes

4.1.2.1 En la etiqueta deberá figurar la lista completa de los ingredientes por orden decreciente de proporciones, con la excepción de que no será necesario declarar el agua añadida para la reconstitución del zumo de conformidad con la Sección 1.

4.1.2.2 Cuando se trate de zumo de pomelo preparado a partir de un concentrado, el hecho de la reconstitución deberá declararse en la lista de ingredientes en la forma siguiente: “zumo (jugo) de pomelo preparado a partir de un concentrado” o “zumo (jugo) de pomelo reconstituido”, o “Zumo (jugo) de pomelo preparado a partir de zumo (jugo) de pomelo concentrado”. Cuando no haya ingredientes que enumerar, de conformidad con la Sección 4.1.2.1, deberá aparecer en la etiqueta la expresión “zumo (jugo) de pomelo preparado a partir de un concentrado” o “zumo (jugo) de pomelo reconstituido” o “zumo (jugo) de pomelo preparado a partir de zumo (jugo) concentrado de pomelo.

#### 4.1.3 **Requisitos Adicionales**

Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas adicionales:

4.1.3.1 En la etiqueta no podrá representarse gráficamente otra fruta que no sea el pomelo, ni otro zumo (jugo) que no sea el zumo de pomelo.

4.1.3.2 Cuando el zumo (jugo) de pomelo deba conservarse refrigerado, deberán darse instrucciones para su conservación y, en caso necesario, para la descongelación 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 zumo de pomelo 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 o 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 -**

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.

ACUERDO No. 372.-

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 le apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.27:99 GRASA DE CERDO; 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:

1º APRUEBASE la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.27:99: GRASA DE CERDO. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA  
SALVADOREÑA  
CONACYT**

**NSR CODEX STAN 29-1981**

#### **NORMA PARA LA GRASA DE CERDO**

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 29-1981

ICS 67.200.10

NSR 67.00.27:99

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.**