

# MINISTERIO DE ECONOMÍA

## RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO N° 388.-

San Salvador, 21 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 COMPOTA DE MANZANAS EN CONSERVA NSR 67.00.15:99; 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 veinticuatro de noviembre 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 COMPOTA DE MANZANAS EN CONSERVA NSR 67.00.15:99; de acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA  
SALVADOREÑA  
CONACYT**

**NSR CODEX STAN 17-1981**

---

### NORMA PARA LA COMPOTA DE MANZANAS EN CONSERVA

---

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 17-1981

---

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 compota de manzanas en conserva el producto desmenuzado o picado: (a) preparado con manzanas lavadas y limpias, que se ajusten a las características del fruto de *Malus domestica* Borkhausen, que pueden haberse pelado y que después del corte están sanas, (b) envasado con o sin la adición de agua en la cantidad necesaria para conseguir una consistencia adecuada, edulcorantes nutritivos adecuados e ingredientes sazonzadores apropiados para el producto, y (c) tratado con calor, en una forma apropiada, antes o después de ser encerrado herméticamente en un recipiente para impedir su alteración.

##### 1.2 FORMAS DE PRESENTACION

**1.2.1 Edulcorado:** con edulcorantes nutritivos; no menos de 16,5 por ciento de sólidos solubles totales (16,5° Brix).

**1.2.2 Sin edulcorar:** sin adición de edulcorantes; no menos de siete por ciento de sólidos solubles totales (7,0° Brix).

##### 1.2.3 Otras formas de Presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto a condición de que:

- a) Se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en esta norma;
- b) reúna todos los demás requisitos de esta norma;
- c) esté descrita debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

**1.3 CLASIFICACION DE “DEFECTUOSOS”**

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de calidad pertinentes para sólidos solubles totales que figuran en el párrafo 1.2, se considerarán “defectuosos”.

**1.4 ACEPTACION**

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características para sólidos solubles totales, que se especifican en el párrafo 1.3, cuando el número de recipientes “defectuoso”, tal caso como se definen en el párrafo 1.3, 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 42-19,69). (Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius).

**2. REQUISITOS****2.1 OTROS INGREDIENTES****2.1.1 Sal****2.1.2 Sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa seco.****2.1.3 Especies.****2.2 CRITERIOS DE CALIDAD****2.2.1 Color**

Excepto para la compota de manzanas que contenga colorantes artificiales, el producto deberá tener un color normal que no sea excesivamente mate, gris, rosa, verde o amarillo. La compota de manzanas en conserva que contenga ingredientes o aditivos permitidos se considerará de color característico cuando no presente ninguna coloración anormal debida a los ingredientes empleados.

**2.2.2 Sabor**

La compota de manzanas en conserva deberá tener un sabor y olor normales, exentos de sabores u olores extraños al producto, y la compota de manzanas en conserva con ingredientes especiales deberá poseer el sabor característico que comunica la compota de manzanas y las otras sustancias empleadas.

**2.2.3 Consistencia**

El producto deberá poseer una consistencia tal que, después de agitar la compota de manzanas y de vaciar el recipiente sobre una superficie lisa seca, pueda resultar moderadamente espesa pero no excesivamente firme, o bastante fluida de manera que se nivele por sí misma, y que al cabo de dos minutos haya una separación moderada pero no excesiva del líquido libre.

**2.2.4 Defectos**

El número, tamaño y visibilidad de los defectos (tales como semillas o partículas de éstas, pieles, tejido carpelar, partículas de manzanas magulladas, partículas oscuras y cualquier otra materia extraña de naturaleza análoga) no deberán afectar gravemente al aspecto ni a la comestibilidad del producto.

**2.2.5 Clasificación de “Defectuosos”**

Los recipientes que no satisfagan uno o más de los requisitos de calidad pertinentes que figuran en los párrafos 2.2.1 a 2.2.4, se considerarán “defectuosos”.

**2.2.6 Aceptación**

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 2.2.5, cuando el número de recipientes “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).

## 2.3 ADITIVOS ALIMENTARIOS

2.3.1 Acidificantes	Dosis máxima
Acido málico	Limitada por las BPF
Acido cítrico	Limitada por las BPF

2.3.2 Antioxidantes	Dosis máxima
Acido ascórbico	150 mg/kg, solos o en combinación
Acido iso-ascórbico	150 mg/kg, solos o en combinación
2.3.3 Agentes aromáticos naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos, excepto aquéllos de los que se sabe que representan un peligro tóxico	Limitada por las BPF

## 2.4 COLORANTES

Colorantes	Dosis máxima
Eritrosina - CI 45 430	200 mg/kg, solos o en combinación
Amaranto - CI 16 185 1	200 mg/kg, solos o en combinación
Verde sólido FCF-CI 42 053	200 mg/kg, solos o en combinación
Tartracina - CI 19 140	200 mg/kg, solos o en combinación
Amarillo ocaso FCF - CI 15 985	200 mg/kg, solos o en combinación
Azul brillante FCF - CI 42 090	200 mg/kg, solos o en combinación

## 2.5. CONTAMINANTES

Contaminantes	Nivel Máximo
Plomo (pb)	1 mg/kg
Estaño (Sn)	250 mg/kg, calculado como Sn

## 2.6 HIGIENE

**2.6.1** 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 del “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.

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

**2.6.3 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.

**2.7 PESOS Y MEDIDAS**

**2.7.1 Llenado de los Recipientes**

**2.7.1.1 Llenado mínimo**

Los recipientes deberán llenarse bien con compota de manzanas y 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 del agua destilada, a 20°C que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está completamente lleno.

**2.7.1.2 Clasificación de “Defectuosos”**

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90 por ciento de la capacidad del recipiente) del párrafo 2.7.1.1 se considerarán “defectuosos”.

**2.7.1.3 Aceptación**

Se considerará que un lote satisface los requisitos a las características que se especifican en el párrafo 2.7.1.1 cuando el número de recipientes “defectuosos”, tal como se definen en el párrafo 2.7.1.2, 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).

**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 específicas:

**4.1 NOMBRE DEL ALIMENTO**

**4.1.1 El Nombre del producto deberá incluir:**

- a) la denominación “compota de manzanas” o, si el producto no se ha edulcorado, “compota de manzanas sin edulcorar”.
- b) la declaración de cualquier aderezo o agente aromático que caracterice el producto, pej. “Con x”, según sea apropiado.

**4.1.2 Otras formas de presentación:** si el producto se presenta de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (subsección 1.3), la etiqueta deberá contener muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.

**4.2 REQUISITOS ADICIONALES**

Si se ha añadido colorante, este hecho deberá declararse en la etiqueta de modo que el consumidor pueda distinguirlo fácilmente.

**-FIN DE LA NORMA-**

2° 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 ANGEL LACAYO, Ministro.