

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 MELOCOTONES (DURAZNOS) CONGELADOS RAPIDAMENTE NSR 67.00.67.99; 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 MELOCOTONES (DURAZNOS) CONGELADOS RAPIDAMENTE NSR 67.00.67.99. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN 75-1981

NORMA PARA LOS MELOCOTONES (DURAZNOS) CONGELADOS RAPIDAMENTE

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 75-1981

ICS 67.080.10

NSR 67.00.67.99

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. CAMPO DE APLICACION

Esta norma se aplicará a los melocotones (duraznos) congelados rápidamente de la especie Prunus pérsica L., según se definen a continuación, y que se venden para el consumo directo sin una ulterior elaboración, excepto un nuevo envasado, si fuese necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que se destina a una ulterior elaboración, o para otros fines industriales.

2. DEFINICIONES

2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO

Se entiende por melocotones (duraznos) congelados rápidamente el producto preparado con frutas frescas, sanas y convenientemente maduras que se ajustan a las características de la especie Prunus pérsica L., pero con exclusión de las variedades de nectarinas, con o sin adición de azúcar seco o jarabe, y envasadas.

2.2 DEFINICION DEL PROCESO

Se entiende por melocotones (duraznos) congelados rápidamente, el producto sometido a un proceso de congelación con equipo apropiado y que cumple las condiciones que se estipulan a continuación. Este proceso de congelación deberá efectuarse de tal forma que la temperatura de cristalización máxima se pase rápidamente. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que, una vez lograda la estabilización térmica, el producto no haya alcanzado, en el centro térmico, una temperatura de -18°C (0° F). Se autoriza la práctica admitida de envasar de nuevo los productos congelados rápidamente en condiciones controladas.

2.3 PRACTICA DE MANIPULACION

El producto deberá manipularse en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución, hasta el momento de la venta final inclusive. Se recomienda que durante el almacenamiento, transporte, distribución y venta al por menor se manipule el producto de conformidad con las disposiciones establecidas en la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00. 248:99 “Código Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente”.

2.4 PRESENTACION

2.4.1 Tipo Varietal

Los melocotones (duraznos) de distintos tipos varietal se designarán:

“**De hueso suelto**”: cuando el hueso se separe fácilmente de la pulpa; o

“**De hueso adherido**”: cuando el hueso esté adherido a la pulpa.

2.4.2 Tipo de color

Los melocotones (duraznos) de distintas diferencias varietales deberán designarse con arreglo al color de la pulpa madura:

- a) **Blanco**: tipos varietales en los que el color predominante está comprendido entre blanco y blanco amarillo.
- b) **Amarillo**: tipos varietales en los que predominan colores comprendidos entre amarillo pálido y naranja ligero.
- c) **Rojo**: tipos varietales en los que el color predominante está comprendido entre rojo naranja y rojo, y con coloraciones jaspeadas rojizas distintas de las de la cavidad del hueso (carozo).
- d) **Verde**: tipos varietales en los que el color predominante es verde pálido, pero que han llegado a un estado de madurez completo y están convenientemente maduros.

2.4.3 Forma de Presentación

Los melocotones (duraznos) congelados rápidamente deberán presentarse en las siguientes formas:

- a) **Enteros**: melocotones (duraznos) enteros con hueso (carozo).
- b) **Mitades**: sin hueso y cortados en dos partes aproximadamente iguales.
- c) **Cuartos**: sin hueso y cortados longitudinalmente en cuatro partes aproximadamente iguales.
- d) **En rodajas**: sin hueso y cortados en sectores de forma de cuña de tamaño aproximadamente igual.
- e) **Trozos (regulares o irregulares)**: sin hueso y cortados en formas y tamaños regulares o irregulares.
- f) **En cubitos**: sin hueso y cortados en partes de forma de cubos, dejando un tamaño máximo de 15 mm en un borde.

2.4.4 Otras formas de presentación

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

Se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en la presente norma:

- a) reúna todos los demás requisitos de esta norma;
- b) esté descrita debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusiones por parte del consumidor.

3. REQUISITOS

3.1 INGREDIENTES FACULTATIVOS

Azúcares (sacarosa, azúcar invertido, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, fructosa, jarabe de glucosa y jarabe de glucosa deshidratada).

3.2 COMPOSICION

- 3.2.1 Melocotones (duraznos) preparados con azúcares secos: el contenido total de sólidos solubles en el líquido extraído de la muestra descongelada y triturada no será superior a 35% m/m, ni inferior a 18% m/m, determinados por refractómetro a 20°C.

- 3.2.2** Melocotones (duraznos) preparados con jarabes: la cantidad de jarabe empleada no será mayor de la necesaria para cubrir los melocotones (duraznos) y llenar los espacios existentes entre ellos. El contenido total de sólidos solubles en el líquido extraído de la muestra descongelada y triturada, no será superior a 30% m/m, ni inferior a 15% m/m, determinados por refractómetro a 20°C.

3.2.3 Clasificación de “Unidad defectuosa” en cuanto a la composición

Toda unidad de muestra que exceda de los límites especificados en 3.2.1 y 3.2.2 para los sólidos solubles se considerará “defectuosa”, siempre y cuando no exceda de los límites en más de 5% m/m de sólidos solubles.

3.2.4 Aceptación del lote en cuanto a la composición

Todo lote se considerará aceptable en relación con los factores de composición cuando el número de unidades “defectuosas”, tal como se definen en 3.2.3, no exceda del 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).

3.3 FACTORES DE CALIDAD

3.3.1 Requisitos Generales

Los melocotones (duraznos) congelados rápidamente deberán ser o estar:

- a) limpios y prácticamente exentos de materias extrañas;
- b) exentos de sabores y olores extraños;
- c) de características varietales semejantes;
- d) de buen color, razonablemente uniforme, característico de la variedad; y con respecto a los defectos visibles u otros defectos sujetos a tolerancia, estarán:
- e) prácticamente exentos de partes que presenten decoloración oscura o verde (salvo para verde en los tipos verdes);
- f) prácticamente exentos de unidades con macas;
- g) prácticamente exentos de pedúnculos (tallos) o porciones de los mismos, o de otra materia vegetal extraña (MVE);
- h) exentos de unidades que no estén prácticamente intactas para la forma de presentación y quizás alteradas materialmente en la forma por causa de un recorte excesivo o de daños mecánicos;
- i) prácticamente exentos de unidades fibrosas;
- j) razonablemente exentos de frutos excesivamente maduros o esponjosos o desintegrados;
- k) razonablemente exentos de piel;
- l) exentos de huesos enteros, salvo en la forma de presentación “enteros”;
- m) prácticamente exentos de fragmentos de hueso.

3.3.2 Definición de defectos visibles

- a) **Decoloración:** debida a oxidación o magulladuras que afecten materialmente al aspecto del producto.
- b) **Macas:** Unidades afectadas por daños producidos por insectos, daños patológicos debidos a enfermedad o daños análogos.
- c) **Tallos (pedúnculos):** pedúnculo inmediato que une el melocotón (durazno) a la rama del melocotonero.
- d) **Materias vegetales extrañas (MVE):** materia vegetal inocua, por ejemplo fragmentos de hojas.
- e) **Recorte excesivo y daños mecánicos:** unidades recortadas o excesivamente cortadas de tal forma que su aspecto y formas aparentes se hayan alterado materialmente.
- f) **Unidades fibrosas:** con fibras duras que sean desagradables al comerse.
- g) **Unidades excesivamente maduras o esponjosas:** excesivamente blandas o desintegradas, en medida tal que hayan perdido su forma normal.
- h) **Fragmentos de hueso (carozo):** trozos de hueso duros y puntiagudos y que tengan, por lo menos un tamaño de 3 mm en cualquier dimensión.

3.3.3 Tamaño de la unidad uniforme de muestra

La unidad de muestra para clasificar, evaluar y enumerar los defectos visibles será la siguiente:

Forma de presentación	Tamaño de la unidad de muestra
Enteros	20 unidades
Mitades y cuartos	30 unidades
En rodajas, cubitos, piezas	300 gramos

Estas unidades de muestra están constituidas por fruta escurrida, (véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius).

3.3.4 Tolerancias para los defectos

Tabla 1

“Enteros” (20 unidades)

Defecto	Unidad de medida	Categorías de defectos			
		Menor	Mayor	Grave	Total
a) Decoloración o verde	Cada 4 cm ²	1			
b) Macas	Cada 0,5 cm ² a 1 cm ²	1			
	>1 cm ²		2		
	Muy oscura y con penetración en la carne			4	
c) Pedúnculos (tallos), MVE Cada pieza			2		
d) Recorte excesivo o daño mecánico	Cada unidad		2		
e) Unidades fibrosas	Cada unidad		2		
f) Excesivamente maduros, esponjosos	Cada unidad		2		
g) Peladura	Cada cm ²	1			
TOTAL DE PUNTOS TOLERABLE		25	8	4	25

Tabla 2
“Mitades” y “Cuartos” (30 unidades)

Defecto	Unidad de medida	Categorías de defectos			
		Menor	Mayor	Grave	Total
a) Decoloración o verde	Cada 4 cm ²	1			
b) Macas	Cada 0,5 cm ² a 1 cm ²	1			
	>1 cm ²		2		
	Muy oscura y con penetración en la carne			4	
c) Pedúnculos (tallos), MVE	Cada pieza		2		
d) Recorte excesivo o daño mecánico	Cada unidad		2		
e) Unidades fibrosas	Cada unidad		2		
f) Excesivamente maduros, esponjosos	Cada unidad	1			
g) Peladura	Cada cm ²	1			
h) Fragmentos de hueso	Cada pieza		2		
TOTAL DE PUNTOS TOLERABLE		25	8	4	25
i) Huesos enteros (carozos):	1 por 3 kg				

Tabla 3
“Rodajas”, “Cubitos”, “Trozos” (300 g de fruta escurrida)

Defecto	Unidad de medida	Categorías de defectos			
		Menor	Mayor	Grave	Total
a) Decoloración o verde	Cada 4 cm ²	1			
b) Macas	Hasta 1 cm ²	1			
	Hasta 1 cm ² >1 cm ²		2		
	Muy oscura y con penetración en la carne			4	
c) Pedúnculos (tallos), otras MVE	Cada pieza		2		
d) Recorte excesivo	Cada unidad	1			
e) Unidades fibrosas	Cada unidad		2		
f) Excesivamente maduros, esponjosos	Cada 5 g	1			
g) Peladura	Cada cm ²	1			
h) Fragmentos de hueso	Cada pieza		2		
TOTAL DE PUNTOS TOLERABLE		25	6	4	25
i) Huesos enteros (carozos):	1 por 3 kg				

3.3.5 Clasificación de “unidad defectuosa” según los factores de calidad

Toda unidad de muestra, tomada de conformidad con los Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius FAO/OMS (NCA 6,5), (CAC/RM 42-1969), (véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius), y que tenga el tamaño de una unidad uniforme de muestra de las utilizadas para las tolerancias aplicables a los defectos visibles, se considerará “defectuosa” con respecto a las características correspondientes cuando:

- a) no responda a los requisitos generales fijados en 3.3.1;
- b) exceda del “Total de puntos tolerable” fijado para las categorías de defectos “menor”, “mayor” o “grave”, o del “total” combinado de todas las categorías de defectos (3.3.4).

3.3.6 Aceptación del lote según los factores de calidad

Todo lote se considerará aceptable cuando el número de unidades “defectuosas”, según se definen en 3.3.5, no exceda del 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), a condición de que con respecto a todas las formas de presentación, salvo la de “Enteros”, el número de huesos enteros (carozos) no exceda de la tolerancia en función del promedio de la muestra.

3.4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Dosis máxima
Acido ascórbico	750 mg/kg
Acido cítrico	Limitada por las BPF

3.5 HIGIENE

3.5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones correspondientes a 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.

3.5.2 En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de sustancias objetables.

3.5.3 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.

4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

5. 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:

5.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

5.1.1 El nombre del alimento declarado en la etiqueta comprenderá la denominación “melocotones (duraznos)”.

5.1.2 Además, deberán figurar en la etiqueta, junto a la palabra “melocotones (duraznos)” o muy cerca de la misma:

- a) la forma de presentación, según sea apropiado: “Enteros”, “Mitades”, “Cuartos”, “Rodajas”, “Trozos” o “Cubitos”;
- b) el medio de cobertura: “Con (nombre del edulcorante, indicando si se emplea como tal o como jarabe)”.

5.1.3 Si el producto se elabora de conformidad con la sección 2.4.4, deberán figurar en la etiqueta, muy cerca de la palabra “melocotones (duraznos)”, las palabras o frases necesarias para evitar cualquier error o confusión por parte del consumidor.

5.1.4 El tipo varietal: “de hueso (carozo) suelto”, o “de hueso adherido”, según corresponda (véase la subsección 2.4.1).

5.1.5 Además, deberán figurar en la etiqueta las palabras “congelados rápidamente”, pero podrá emplearse el término “congelados”¹ en los países donde suela utilizarse éste para describir el producto elaborado de conformidad con la subsección 2.2 de la presente norma.

5.1.6 El tipo de color de la pulpa de los melocotones (duraznos) deberá declararse con una ilustración o por nomenclatura.

5.2 REQUISITOS ADICIONALES

En los envases se darán instrucciones claras para la conservación del producto desde el momento de su adquisición al minorista hasta el de consumo, así como indicaciones para su descongelación. s u

5.3 PRODUCTO ENVASADO A GRANEL

Cuando los melocotones (duraznos) congelados rápidamente se envasen a granel, la información exigida en los apartados anteriores deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañen, salvo que en el envase deberán figurar el nombre del alimento acompañado de las palabras “congelado rápidamente” (el término “congelados” podrá utilizarse de conformidad con la subsección 5.1.5 de esta norma), y nombre y la dirección del fabricante o envasador. d e e 1

5.4 ENVASADO

El envase que se utilice para los melocotones (duraznos) congelados rápidamente deberá:

- a) proteger las características organolépticas y de calidad del producto;
- b) proteger el producto contra la contaminación microbiológica y de otra índole;
- c) proteger el producto, en la medida de lo tecnológicamente posible, contra la deshidratación y, según el caso, contra las pérdidas; y
- d) no transmitir al producto ningún olor, sabor, color, ni ninguna otra característica extraña.

- 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 E. LACAYO, MINISTRO DE ECONOMIA.

1 “Congelados” (frozen): en algunos países de habla inglesa se usa este término en lugar de la expresión “congelados rápidamente” (quick frozen).