

4.1.1 Nombre del alimento

El nombre del producto será “néctar no pulposo de grosella negra”.

4.1.1.1 Muy cerca del nombre del producto deberán aparecer las palabras “contenido mínimo de zumo de fruta 30%”.

4.1.2 Requisitos adicionales

Se aplicarán las siguientes disposiciones adicionales específicas:

4.1.2.1 En la etiqueta no podrá representarse gráficamente más zumo de fruta o néctar de fruta, que la grosella negra el zumo de grosella negra o el néctar de grosella negra.

4.1.2.2. Cuando el producto contenga miel, deberá figurar muy cerca del nombre del producto la declaración “contiene miel”.

4.1.2.3 No se 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.

4.1.2.4 Cuando el producto tenga que conservarse en condiciones de refrigeración, se darán instrucciones para la conservación y, en caso necesario, para la descongelación del producto.

4.1.3 Marcado 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.

4.1.4 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 trate de productos 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 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 -

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.

ACUERDO N° 451.

San Salvador, 3 de julio 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 FRUCTOSA NSR 67.00.86.99; 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 **FRUCTOSA NSR 67.00.86.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA PARA LA FRUCTOSA

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 102-1981

ICS 67.180.10

NSR 67.00.86:99

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

La fructosa es la D-fructosa purificada y cristalizada.

2. REQUISITOS

Rotación específica	[μ]20/D=-89° a-93.5°
Pérdida por desecación: (5 horas a 70°C)	0,5% m/m como máximo
Cenizas de conductividad	0,1% m/m como máximo
Color	30 unidades ICUMSA como máximo
pH (solución al 10% m/m)	4,5 - 7,0

2.1 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Dióxido de azufre (transferido)	Dosis máxima 20 mg/kg
----------------------------------------	-----------------------

2.2 CONTAMINATES

	Nivel máximo
Arsénico (As):	1 mg/kg
Cobre (Cu)	2 mg/kg
Plomo (Pb):	0,5 mg/kg

2.3 HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 "Principios Generales de Higiene de los Alimentos".

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

El nombre del producto deberá ser "fructosa" o "levulosa".

- 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.