

EL ORGANISMO EJECUTIVO EN EL RAMO DE ECONOMÍA,

Vista la solicitud presentada por el Ingeniero **CARLOS ROBERTO OCHOA CORDOVA**, Director Ejecutivo del **CONSEJO NACIONAL DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA, CONACYT**, relativa a que se le apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada **ZUMO (JUGO) CONCENTRADO DE PIÑA CONSERVADO POR MEDIOS FÍSICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.119.99**; 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 **ZUMO (JUGO) CONCENTRADO DE PIÑA CONSERVADO POR MEDIOS FÍSICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.119.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT

NSR CODEX STAN 138-1983

NORMA PARA EL ZUMO (JUGO) CONCENTRADO DE PIÑA CONSERVADO POR MEDIOS FÍSICOS EXCLUSIVAMENTE

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 138-1983

ICS 67.080.10

NSR 67.00.119:99

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, Colonia Médica, Avenida Dr. Emilio Álvarez, 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 zumo (jugo) concentrado de piña (concentrado de zumo de piña) el producto no fermentado, que puede fermentar después de la reconstitución, obtenido de la materia prima descrita en la Sección 1.2, por el procedimiento de concentración definido en la Sección 1.3, y conservado por medios físicos exclusivamente ¹.

1.2 MATERIA PRIMA

1.2.1 La materia prima con que se prepare este producto será zumo (jugo) de piña sin fermentar, pero fermentable, obtenido de piñas (Ananas comosus L.) Merr = Ananas sativus Lindl) en buen estado y maduras, por un procedimiento mecánico, que puede incluir la centrifugación, pero no el filtrado, de la pulpa o parte de ella, con o sin corazón.

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

1.3 DEFINICION DEL PROCEDIMIENTO

El procedimiento de concentración consiste en la separación física del agua hasta que el producto tenga un contenido de sólidos solubles de piña no inferior al 27% m/m, determinado con refractómetro a 20°C, corregida la acidez de conformidad con el método establecido en la Sección 3 y expresado en °Brix en las Escalas Internacionales de Sacarosa, y puede comprender la adición de (1) zumo o concentrado o agua adecuados para conservar los factores esenciales de composición y calidad del concentrado, y (2) componentes volátiles naturales del zumo (jugo) de piña, cuando estos componentes hayan sido eliminados.

2. REQUISITOS

2.1. REQUISITOS QUE DEBE REUNIR EL ZUMO (JUGO) DESPUES DE LA RECONSTITUCION

El producto obtenido por reconstitución de zumo (jugo) concentrado de piña de conformidad con la Sección 4.1.4 de esta norma, se ajustará a las disposiciones establecidas en la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.77:99 “Norma para el Zumo (jugo) de Piña Conservado por Medios Físicos Exclusivamente”, con la excepción de que puede contener ácido L-ascórbico y cloruro estannoso, como se establece en la Sección 2.2 de esta norma.

2.2 ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Dosis máxima en el zumo reconstituido
Dimetilpolisiloxano (como antiespumante)	10 mg/kg
Acido citrico	Limitada por las BPF
Acido málico	Limitada por las BPF
Acido L-ascórbico) (como antioxidante)	Limitada por las BPF
Cloruro estannoso	8 mg/kg (en zumos hechos con concentrado congelado)

2.3 CONTAMINANTES

Cuando el concentrado azucarado de zumo de piña se reconstituya de conformidad con la Sección 4.1.4 de la presente norma, la presencia de contaminantes no deberá exceder de los límites establecidos en la Sección 4.1.4 de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.77:99 “Norma para el Zumo (jugo) de Piña Conservado por Medios Físicos Exclusivamente”.

2.4 HIGIENE

2.4.1 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”.

2.4.2 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.

2.5 PESOS Y MEDIDAS

2.5.1 Llenado de los Recipientes

2.5.1.1 Llenado mínimo (excluidos los recipientes no destinados a la venta al por menor)

El zumo (jugo) concentrado de piña deberá ocupar por lo menos 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. Cuando el producto se conserve por congelación, el requisito del llenado mínimo se aplicará al producto en estado congelado.

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) concentrado de piña", concentrado de zumo (jugo) de piña", "zumo (jugo) concentrado congelado de piña", o "concentrado congelado de zumo (jugo) de piña", según proceda.

4.1.1.2 El nombre del alimento podrá ir acompañado de la expresión "X Brix", en la que "X" representa el porcentaje de sólidos solubles de piña en peso, determinado con refractómetro a 20°C, corregida la acidez de conformidad con el método establecido en la Sección 3, y expresado en "Brix en las Escalas Internacionales de Sacarosa.

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 los componentes identificados en la Sección 1.3.

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:

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

4.1.3.2 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 nacionales del país en que se venda el producto, esa declaración o el uso de dicha expresión.

4.1.3.3 Cuando el zumo (jugo) de piña deba conservarse refrigerado, deberán darse instrucciones para la conservación y, en caso necesario, para la descongelación del producto.

4.1.4 Grado de Concentración

En el envase deberán facilitarse instrucciones para la dilución, indicando el porcentaje de los sólidos solubles de piña, en peso, determinado con refractómetro a 20°C, corregida la acidez de conformidad con el método establecido en la Sección 3 y expresado en °Brix en las Escalas Internacionales de Sacarosa, o, si se trata de productos destinados a la venta al por menor, declarando el número de partes, en volumen de agua que se necesitan añadir a una parte, en volumen, del zumo concentrado, para obtener un zumo que satisfaga por lo menos los requisitos mínimos establecidos en la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.77:99 "Norma para el Zumo (jugo) de Piña Conservado por Medios Físicos Exclusivamente".

4.1.5 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.

4.1.6 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 concentrado de piña (a cualesquiera °Brix) en envases no destinados a la venta al por menor, la información exigida en la Sección 4.1 deberá figurar en el envase, o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán figurar en el recipiente. Sin embargo, podrán sustituir el nombre y la dirección del fabricante o del envasador con una marca de identificación, siempre que tal marca sea claramente identificable con los documentos que acompañan al envase.

- FIN DE LA NORMA -