

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 **ZUMO (JUGO) CONCENTRADO DE PIÑA CON SUSTANCIAS CONSERVADORAS DESTINADO A LA FABRICACION NSR 67.00.120.99**; 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 CON SUSTANCIAS CONSERVADORAS DESTINADO A LA FABRICACION NSR 67.00.120.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN 139-1983

NORMA PARA EL ZUMO (JUGO) CONCENTRADO DE PIÑA CON SUSTANCIAS CONSERVADORAS, DESTINADO A LA FABRICACION

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 139-1983

ICS 67.080.10

NSR 67.00.120:99

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. DEFINICIONES****1.1 DEFINICION DEL PRODUCTO**

Se entiende por zumo (jugo) concentrado de piña con sustancias conservadoras, destinado a la fabricación (concentrado de zumo de piña con sustancias conservadoras, destinado a la fabricación) el producto sin fermentar 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, con sustancias conservadoras químicas o con ayuda de ellas. No está destinado al consumo directo ni a la fabricación de zumos o néctares de fruta destinados al consumo directo.

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 Lind) 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.

1.3 DEFINICIONES DEL PROCEDIMIENTO

El procedimiento de concentración consiste en la eliminación física del agua y puede incluir 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.

1.4 MEDIOS DE CONSERVACION

El zumo concentrado de piña destinado a la fabricación se conserva exclusivamente con las sustancias conservadoras indicadas en la Sección 2.3.1 o con ayuda de ellas.

2. REQUISITOS**2.1 PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS**

No deberá contener aromas extraños ni estar descolorido, teniendo en cuenta la naturaleza del producto.

2.2 ZUMO DE LIMON

Podrá añadirse zumo de limón como acidificante.

2.3 ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Dosis máxima
Dimetilpolisiloxano (como antiespumante)	10 mg/kg calculados sobre la base del equivalente de zumo de piña reconstituido
Acido cítrico	Limitada por las BPF
Acido málico	
Acido L-ascórbico (como antioxidante)	

2.3.1 Sustancias Conservadoras

		Dosis máxima
2.3.1.1	Acido sórbico o sus sales de sodio, potasio o calcio	1000 mg/kg calculados
2.3.1.2	Acido benzoico o sus sales de sodio, potasio o calcio	como ácido benzoico
2.3.1.3	Dióxido de azufre	
2.3.1.4	Sulfito de sodio.	
2.3.1.5	Sulfito de potasio.	500 mg/kg calculados
2.3.1.6	Bisulfito de sodio.	como dióxido de azufre
2.3.1.7	Bisulfito de potasio.	
2.3.1.8	Metabisulfito de calcio (pirosulfito).	

2.3.1.9 Las sustancias conservadoras citadas en la Sección 2.3.1 pueden usarse en combinación hasta un total de 1000 mg/kg pero las indicadas en la Sección 2.3.1 no podrán utilizarse en medida superior a 500 mg/kg, expresados como SO².

2.4 CONTAMINANTES

Las dosis máximas de los contaminantes que se indican a continuación se aplican al producto reconstituido en la concentración (en términos de sólidos solubles) de la materia prima original:

	Nivel máximo
Arsénico (As)	0,2 mg/kg
Plomo (Pb) 0,3 mg/kg ¹	
Cobre (Cu) 5 mg/kg	
Zinc (Zn)	5 mg/kg
Hierro (Fe)	15 mg/kg
Estaño (Sn) 250 mg/kg ²	
Suma de cobre, zinc y hierro	20 mg/kg
Dióxido de azufre	10 mg/kg ³

2.5 HIGIENE

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”.

2.5.2 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.

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 “zumó (jugo) concentrado de piña con sustancias conservadoras, destinado a la fabricación”, o “concentrado de zumo (jugo) de piña con sustancias conservadoras, destinado a la fabricación”.

4.1.1.2 El Nombre del alimento deberá 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, en orden decreciente de proporciones, en peso, pero no será necesario declarar los componentes identificados en la Sección 1.3.

4.1.2.2 Las sustancias conservadoras añadidas de conformidad con la Sección 2.3.1 se declararán en la etiqueta con sus nombres específicos.

4.1.2.3 La adición del ácido L-ascórbico deberá declararse en la lista de ingredientes como sigue:

- a) “ácido L-ascórbico como antioxidante”, o
- b) “antioxidante”.

- 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.

¹ Aprobación aplazada por el Codex Alimentarius.

² Aprobado temporalmente, sigue en estudio por el Codex Alimentarius.

³ Esta disposición no es válida cuando se usan una o más de las sustancias conservadoras enumeradas en la sección 2.3.1