

# ORGANO EJECUTIVO

## MINISTERIO DE ECONOMÍA RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO No. 487

San Salvador, 11 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 apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada COCO RALLADO DESECADO NSR 67.00.158.99; 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:

1º APRUEBASE la Norma Salvadoreña Recomendada COCO RALLADO DESECADO NSR 67.00.158.99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA SALVADOREÑA  
CONACYT

NSR CODEX STAN 177-1991

---

### NORMA PARA EL COCO RALLADO DESECADO

---

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN  
177-1991

ICS 67.080.10

NSR 67.00.158:99

---

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 aplica al coco rallado desecado.

**2. DEFINICION****2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO**

El coco rallado desecado es el producto acabado que se obtiene del coco (*Cocos nucifera* L.). La elaboración consiste en descascarar, pelar, moler, secar y tamizar. El producto se prepara inicialmente en partículas de varios tamaños.

**2.2 CLASIFICACION**

2.2.1 El coco rallado desecado se clasifica, a los efectos de su comercialización, con arreglo a la granulometría, en tres tipos, a saber:

- a) **Coco rallado desecado extrafino:** es el coco rallado desecado del que no menos del 90 por ciento, en peso, pasa con facilidad por un tamiz de orificios cuadrados de 0,85 mm de lado, pero del cual un máximo del 25 por ciento, en peso, pasa por un tamiz con aberturas de 0,50 mm de lado.
- b) **Coco rallado desecado fino:** es el coco rallado desecado del cual no menos del 80 por ciento, en peso, pasa con facilidad por un tamiz de orificios cuadrados de 1,40 mm de lado, pero del cual un máximo del 20 por ciento, en peso, pasa por un tamiz con aberturas cuadradas de 0,71 mm de lado.
- c) **Coco rallado desecado medio:** es el coco rallado desecado del cual no menos del 90 por ciento, en peso, pasa con facilidad por un tamiz de orificios cuadrados de 2,80 mm de lado, y del cual un máximo del 20 por ciento, en peso, pasa por un tamiz con orificios cuadrados de 1,40 mm de lado.

2.2.2 El coco rallado desecado sin clasificar comprende todos los “cortes de fantasía” o cortes especiales (a saber: copos tiernos o finos, rodajas largas y finas, tiras extra fantasía, tiras largas, tiras normales, etc.).

**3. REQUISITOS****3.1 MATERIA PRIMA**

3.1.1 El coco rallado desecado deberá prepararse con pulpa blanca extraída del coco entero.

3.1.2 El fruto deberá estar sano y exento de enfermedades.

**3.2 PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS**

3.2.1 El color será blanco.

3.2.2 El sabor será el característico del producto, sin malos sabores debidos a deterioro o a la elaboración de sustancias extrañas.

3.2.3 El olor será el característico del producto, sin malos olores debidos a mohos, fermentación o ranciedad.

**3.3 CARACTERISTICAS ANALITICAS****3.3.1 Acidez total del aceite extraído**

La acidez total del aceite extraído del coco rallado desecado no deberá ser superior al 0,3% m/m, medida como ácido láurico.

**3.3.2 Humedad**

El contenido de agua del coco rallado desecado no deberá rebasar el 3% m/m,

**3.3.3 Contenido de aceite**

El contenido de aceite del coco rallado desecado no deberá ser inferior al 55% m/m.

**3.3.4 Contenido de Ceniza**

El contenido de ceniza no deberá rebasar el 2,5% m/m.

**3.3.5 Materia vegetal extraña**

La materia vegetal extraña, compuesta exclusivamente de fragmentos de cáscara, fibra, corteza y partículas quemadas, no deberá rebasar los 15 fragmentos por cada 100 g.

**3.4 ADITIVOS ALIMENTARIOS****Dosis máxima en el producto final**

- 3.4.1 Dióxido de azufre 50 mg/kg

**3.5 CONTAMINANTES**

- 3.5.1 El coco rallado desecado deberá estar exento de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.
- 3.5.2 El producto deberá ajustarse a los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión para este producto. (Véase el Volumen 2 del Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas).

**3.6 HIGIENE**

- 3.6.1 Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones correspondientes del Código Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos NSR 67.00.241:99, y con los demás Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean aplicables para este producto.
- 3.6.2 En la medida compatible con las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.
- 3.6.3 Analizado con métodos adecuados de muestreo y examen, el producto deberá:
- estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
  - estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
  - estar exento de cualquier sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

**4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO**

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

**5. ROTULADO O ETIQUETADO**

Además de los requisitos de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (NSO 67.10.01:98), se aplicará la siguiente disposición específica:

**5.1 NOMBRE DEL PRODUCTO**

- 5.1.1 El nombre del producto que deberá aparecer en la etiqueta será "coco rallado desecado", precedido o seguido por el nombre corriente u ordinario legalmente aceptado en el país donde se vende el producto. El nombre deberá indicar la categoría del producto, de conformidad con las descripciones contenidas en la sección 2.2.

**5.2 ENVASADO, TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO**

- 5.2.1 El coco rallado desecado se deberá envasar, transportar y almacenar en envases que salvaguarden las propiedades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del producto.
- 5.2.2 El material del envase deberá proteger el producto contra la contaminación bacteriológica y de otra naturaleza; deberá proteger el producto, en la medida de lo posible, contra la infiltración de humedad, contra la rehidratación y contra derramamientos. El material del envase no deberá transmitir al producto ningún olor, sabor, color, ni otra propiedad extraña y no lo contaminará.

**APENDICE****MEDIOS DE COBERTURA (COMPOSICION Y ETIQUETADO)**

En su 16º período de sesiones la Comisión del Codex Alimentarius adoptó las siguientes enmiendas a los medios de cobertura y a los valores en grados Brix. Las normas a las cuales se aplican estas enmiendas y los detalles concernientes los grados Brix se encuentran en el Cuadro que figura más adelante.

**FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD****Medios de cobertura**

Cuando se emplea un medio de cobertura, éste podrá ser:

**Agua** - en cuyo caso el agua es el único medio de cobertura;

**Zumo (jugo) de fruta** - en cuyo caso el zumo (jugo) de [albaricoque] o el zumo (jugo) de cualquier otra fruta compatible es el único medio de cobertura;

**Mezclas de zumo (jugos) de fruta<sup>1</sup>** - en cuyo caso los zumos (jugos) de dos o más frutas compatibles, uno de los cuales puede ser de [albaricoque]<sup>2</sup>, se combinan para formar el medio de cobertura;

**Agua y zumo (jugos) de fruta** - en cuyo caso el agua y el zumo (jugo) de [albaricoque], o el agua y zumo (jugo) de otra fruta, o el agua y el zumo (jugo) de dos o más frutas se combinan en cualquier proporción para formar el medio de cobertura.

A todos los medios de cobertura citados se les podrá añadir uno o más de los siguientes edulcorantes nutritivos, según los ha definido la Comisión del Codex Alimentarius: sacarosa, jarabe de azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa deshidratada, jarabe de glucosa, fructosa, jarabe de fructosa, miel.

Podrán añadirse en los envases compactos edulcorantes nutritivos secos, tales como sacarosa, azúcar invertido, jarabe de dextrosa y de glucosa deshidratada, sin añadir líquido, pero con cantidades de vapor, agua, o zumo (jugo) natural tan pequeñas como las que se presentan en el producto envasado normalmente.

#### Clasificación de los medios de cobertura cuando se añaden edulcorantes nutritivos

Cuando se añadan edulcorantes nutritivos a los zumos (jugos) de fruta, los medios de cobertura deberán tener no menos de [16°] Brix y se clasificarán con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Zumo (jugos) de fruta ligeramente edulcorados- no menos de [16°] Brix

Zumo (jugos) muy edulcorados- no menos de [21°] Brix

Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al agua, o al agua y zumo (jugos) de fruta, o al agua y néctar, los medios de cobertura líquidos se clasificarán con arreglo a su concentración, como se indica a continuación:

Agua ligeramente edulcorada

Agua edulcorada ligeramente

jarabe muy diluido

- no menos de [10°] Brix, pero menos de [16°] Brix

Jarabe diluido

- no menos de [16°] Brix, pero menos de [21°] Brix

Jarabe concentrado

-no menos de [21°] Brix, pero menos de [25°] Brix

Jarabe muy concentrado

- no menos de [25°] Brix

Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al agua y zumo (jugos) de fruta, y el contenido mínimo de zumo (jugo) de fruta del medio de cobertura no sea inferior al 40% m/m, el medio de cobertura se clasificará como néctar, a condición de que su concentración no sea inferior a [16°] Brix.

La concentración de cualquier grado de cobertura deberá determinarse como valor medio, pero el contenido de ningún recipiente podrá tener un índice Brix menor que el de la categoría inmediatamente inferior.

#### ETIQUETADO

##### Nombre del alimento

El medio de cobertura se declarará como parte del nombre o muy cerca de éste, según convenga.

Cuando el medio de cobertura esté constituido por agua, deberá declararse dicho medio como:

“En agua” o “Envasado en agua”.

Cuando el medio de cobertura esté constituido por un único zumo (jugo) de fruta, deberá declararse dicho medio como:

“En zumo (jugo)” o “En zumo (jugo) de [albaricoque]”,  
cuando se haya utilizado zumo (jugo) de [albaricoque]; o

“En zumo (jugo) (nombre de la fruta)”,  
cuando se trate de cualquier otro zumo (jugo) de fruta.

Cuando el medio de cobertura esté constituido por dos o más zumos (jugos) de fruta, uno de los cuales puede ser de [albaricoque], deberá declararse:

“En zumo (jugo) (nombres de las frutas)”, o  
“En zumos (jugos) de fruta”, o  
“En mezcla de zumos (jugos) de fruta”.

Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al zumo (jugo) de (albaricoque), deberá declararse el medio de cobertura como:

“Zumo (jugo) ligeramente edulcorado”, o  
“Zumo (jugo) de [albaricoque] ligeramente edulcorado”, o  
“Zumo (jugo) muy edulcorado”, o  
“Zumo (jugo) de [albaricoque] muy edulcorado”,

según proceda.

Cuando se añadan edulcorantes nutritivos a un zumo (jugo) de una única fruta (que no sea zumo (jugo) de [albaricoque]) o a mezclas de dos o más zumos (jugos) de fruta (uno de los cuales puede ser de [albaricoque]), deberá declararse el medio de cobertura como:

“Zumo (jugo) ligeramente edulcorado de (nombre de la fruta)”, o  
“Zumos (jugos) ligeramente edulcorados de (nombres de las frutas)”, o  
“Zumos (jugos) de fruta ligeramente edulcorados”, o  
“Mezclas de zumos (jugos) de fruta ligeramente edulcorados”,

según proceda, o de la misma forma para los

“Zumos (jugos) muy edulcorados”.

Cuando se añadan edulcorantes nutritivos al agua, o al agua y un zumo (jugo de una única fruta (incluido el de [albaricoque])) o al agua y zumos (jugos) de dos o más frutas, deberá declararse el medio de cobertura como:

“Agua ligeramente edulcorada”,  
“Agua edulcorada ligeramente”,  
“Jarabe muy diluido”,  
“Jarabe diluido”,  
“Jarabe concentrado”,  
“Jarabe muy concentrado”.

Cuando se combinen edulcorantes nutritivos, agua y zumo(s) (jugo(s)) de fruta para formar un néctar, deberá declararse el medio de cobertura como:

“En néctar” o “En néctar de [albaricoque]”,

cuando el componente del zumo (jugo) sea sólo de [albaricoque], o

“En néctar de (nombre de la fruta)”,  
“En néctar de (nombres de las frutas)”,  
“En néctares de fruta”, o  
“En néctares mezclados de frutas”,

en todos los demás casos según proceda.

Cuando el medio de cobertura contenga agua y zumo (jugo) de [albaricoque] o agua y uno o más zumos (jugos) de fruta, deberá designarse el medio de cobertura de forma que se indique la preponderancia del agua o de determinado zumo (jugo) de fruta, según proceda, por ejemplo:

“Zumo (jugo) de [albaricoque] y agua”,  
“Agua y zumo (jugo) de [albaricoque]”,  
“Zumo(s) (jugo(s)) de (nombre(s) de la(s) fruta(s)) y agua”, o  
“Agua y zumo(s) (jugo(s)) de (nombre(s) de la(s) fruta(s))”.

El componente de zumo (jugo) de fruta de cualquier medio de cobertura no deberá declararse en el nombre del alimento si constituye menos del 10% m/m del total del medio de cobertura, pero deberá declararse en la lista de ingredientes.

Cuando en el medio de cobertura se declaren todos y cada uno de los nombres de las frutas presentes en la mezcla de zumos (jugos) o néctares de fruta, ello deberá hacerse por orden decreciente de proporciones.

Cuando el medio de cobertura no contenga edulcorantes añadidos, podrán emplearse términos como “sin adición de azúcar” u otros términos análogos en relación con el nombre del alimento o muy cerca del mismo.

NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS EN CONSERVA  
CLASIFICACIÓN DE MEDIOS DE COBERTURA CUANDO SE AÑADEN AZÚCARES

Norma del Codex	Concentración del zumo (jugo) edulcorado en ° Brix *	Zumo (jugo) muy edulcorado en ° Brix *	Zumo (jugo) muy edulcorado en ° Brix *	Concentraciones básicas del jarabe	Medios de cobertura facultativos	
					Jarabe muy diluido en ° Brix *	Jarabe muy concentrado en ° Brix *
Melocotones (duraznos) en conserva NSR 67.00.12:999	14°	14° 18°	18°	14° 18° 18° 22°	10° 14°	22° 22°
Pomelos en conserva NSR 67.00.13:99	N/A	N/A	N/A	16° 18° 18°	12° 16°	N/A
Ciruelas en conserva NSR 67.00.53:99	15°	15° 19°	19°	15° 19° 19° 25°	11° 25°	25° 25°
Frambuesas en conserva NSR 67.00.54:99	15°	15° 20°	20°	15° 20° 20° 26°	11° 15°	26° 26°
Peras en conserva NSR 67.00.55:99	14°	14° 18°	18°	14° 18° 18° 22°	10° 14°	22° 22°
Fresas en conserva NSR 67.00.56:99	14°	14° 18°	18°	14° 18° 18° 22°	10° 14°	22° 22°
Mandarinas en conserva NSR 67.00.61:99	14°	14° 18°	18°	14° 18° 18° 22°	10° 14°	22° 22°
Cóctel de frutas en conserva NSR 67.00.70:99	N/A	14° 18°	18°	14° 18° 18° 22°	10° 14°	22°

NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS EN CONSERVA  
CLASIFICACIÓN DE MEDIOS DE COBERTURA CUANDO SE AÑADEN AZÚCARES

Norma del Codex	Concentración del zumo (jugo) edulcorado en ° Brix *	Zumo (jugo) muy edulcorado en ° Brix *	Zumo (jugo) muy edulcorado en ° Brix *	Concentraciones básicas del jarabe		Medios de cobertura facultativos	
				Jarabe diluido en ° Brix *	Jarabe concentrado en ° Brix *	Jarabe diluido en ° Brix * pero <	Jarabe muy concentrado en ° Brix >
Piña en conserva NSR 67.00.39:99	N/A	N/A	N/A	14°	18° 22°	10 -	- 22°
Ensalada de frutas tropicales en conserva NSR 67.00.84:99	14°	14° 18°	18°	14° 18°	18° 22°	10° 14°	- 22°
Albaricoques en conserva NSR 67.00.111:99	16°	16° 21°	21°	16° 21°	21° 25°	10° 16°	- 25°

Símbolos:

- \* - no menos de
- < - menos de
- > - más de
- N/A - no aplicable

2º.- El presente Acuerdo entrará en vigencia a partir del día de su publicación en el Diario Oficial.  
COMUNIQUESE.

MIGUEL E. LACAYO,  
MINISTRO  
( Rubricado por el señor Presidente de la República ) .