

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 ZUMOS (JUGOS) DE HORTALIZAS NSR 67.00.160.99; 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 Salvadora Recomendada ZUMOS (JUGOS) DE HORTALIZAS NSR 67.00.160.99. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA SALVADOREÑA  
CONACYT**

**NSR CODEX STAN 179-1991**

---

**NORMA PARA ZUMOS (JUGOS) DE HORTALIZAS**

---

**CORRESPONDENCIA:** Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN  
**179-1991**

**ICS 67.080.10**

**NSR 67.00.160:99**

---

Editada por el Consejo Nacional de Ciencias 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**

La presente Norma se aplica a todos los zumos (jugos) de hortalizas que se definen a continuación. No se aplica a los zumos (jugos) de hortalizas que son ya objeto de una norma específica del Codex.

**2. DEFINICIONES**

**2.1** Por "zumo (jugo) de hortalizas" se entiende el producto líquido sin fermentar, pero fermentable, o el producto fermentado con ácido láctico, destinado al consumo directo, obtenido de la parte comestible de una o más hortalizas sanas y conservado y conservado por medios físicos exclusivamente. El sumo (jugo) deberá estar exento de pieles, semillas y otras partes toscas de las hortalizas. Puede ser claro, turbio o pulposo. El zumo (jugo) podrá haber sido concentrado y luego reconstituido con agua para conservar la composición esencial y los factores de calidad del zumo (jugo).

**2.2** Para los fines de la presente norma, se entiende por "hortalizas" las partes de las plantas comestibles, incluidos raíces, bulbos y tubérculos (p.ej., zanahorias, ajos y patatas), tallos y brotes (p.ej., espárragos), hojas y flores (p.ej., espinacas y coliflores) y legumbres (p.ej., guisantes). También las calabazas y el ruibarbo se consideran hortalizas para los fines de esta norma.

### 3. REQUISITOS

#### 3.1 PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

El producto deberá tener el calor, aroma y sabor característicos de las hortalizas con las que se le haya preparado, teniendo en cuenta la adición de ingredientes y la posible fermentación láctica. Podrán restituirse al zumo (jugo) los constituyentes volátiles naturales, que deberán derivarse de los mismos tipos de hortalizas que los utilizados en la fabricación del producto.

#### 3.2 USO DE CONCENTRADOS

Se permite la adición de zumos (jugos) de hortalizas concentrados.

#### 3.3 BLANQUEO Y LAVADO

Las hortalizas no deberán retener en estas operaciones más agua que la que sea técnicamente inevitable.

#### 3.4 INGREDIENTES

Podrán utilizarse los ingredientes siguientes:

- a) Sal de calidad alimentaria según se define en el Codex Alimentarius,
- b) Vinagre, salvo en los zumos (jugos) de hortalizas sometidas a fermentación láctica,
- c) Azúcares en forma deshidratada y miel,
- d) Condimentos, especias y hierbas aromáticas,
- e) Frutas o productos a base de frutas de los cuales no se hayan extraído los elementos esenciales de la fruta,
- f) Suero o lactoserum que haya sido sometido a fermentación láctica, no más de 100 g/kg.

#### 3.5 ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Dosis máxima
3.5.1 Acido L-ascórbico	400 mg/kg en el producto final
3.5.2 Acido cítrico	BPF
3.5.3 Acido láctico (no productos que hayan sido sometidos a fermentación láctica)	BPF
3.5.4 Acido málico	BPF
3.5.5 Acido Glotánico y sus sales de sodio o de potasio	BPF
3.5.6 Aromas naturales obtenidos de condimentos, especias, hierbas aromáticas y zumos (jugo) de frutas	BPF
3.5.7 Dióxido de carbono	BPF

#### 3.6 CONTAMINANTES

	Nivel máximo
3.6.1 Arsénico (As)	0,2 mg/kg
3.6.2 Plomo (Pb)	0,3 mg/kg <sup>1</sup>
3.6.3 Cobre (Cu)	5 mg/kg
3.6.4 Zinc (Zn)	5 mg/kg
3.6.5 Hierro (Fe)	15 mg/kg
3.6.6 Estaño (Sn)	200 mg/kg <sup>1</sup>
3.6.7 Suma de cobre, zinc y hierro	20 mg/kg
3.6.8 Dióxido de azufre	10 mg/kg
3.6.9 Las impurezas minerales insolubles en ácido clorhídrico al 10 por ciento no excederán de:	100 mg/kg

#### 3.7 HIGIENE

- 3.7.1 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 Zumos (jugos) de Hortalizas" y la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 "Código Recomendado de Principios Generales de Higiene de los Alimentos".

---

<sup>1</sup> Para los efectos de la presente norma, en la actualidad, la "conservación por medios físicos", no comprende la radicación ionizante.

---

<sup>1</sup> Niveles todavía en estudio, con arreglo a un plan de muestreo por el Codex Alimentarius.

- 3.7.2 En producto, cuando se le haya analizado con métodos apropiados de muestreo y examen:
- a) deberá estar exento de microorganismos capaces de desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento; salvo que en los productos que hayan sido sometidos a fermentación láctica podrán encontrarse presentes los microorganismos técnicamente necesarios para esa fermentación;
  - b) no deberá contener en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, sustancias procedentes de microorganismos.

#### 4. 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”.

#### 5. ROTULADO O ETIQUETADO

##### 5.1 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:

###### 5.1.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento deberá ser “zumo (jugo) de x” o “zumo (jugo) extraído de x”, en donde “x” representa el nombre o los nombres de la hortaliza u hortalizas utilizadas. Cuando se trate de zumos (jugos) extraídos de dos o más tipos de hortalizas, el producto podrá denominarse “Cóctel de zumo (jugo) de hortalizas”. Si se utilizan ingredientes en cantidades que caractericen el producto, en el nombre del alimento deberá figurar una declaración, p.ej., “zumo (jugo) de x azucarado” o “zumo (jugo) de x con especias”. Si el zumo (jugo) se ha obtenido mediante fermentación láctica, deberá declararse esta circunstancia denominando el zumo (jugo)/nectar “fermentado con ácido láctico” o indicando muy cerca del nombre del alimento la expresión “obtenido por fermentación láctica”.

###### 5.1.2 Lista de ingredientes

5.1.2.1 En la etiqueta deberá figurar la lista completa de ingredientes, de conformidad con la Sección 3.5.2 de la Norma General, salvo que no será necesario declarar el agua añadida para la reconstitución de los concentrados.

5.1.2.2 Cuando los zumos (jugo) deriven de concentrados, en la lista de ingredientes se declarará dicha circunstancia como sigue: “zumo (jugo) de x preparado a partir de un concentrado” o “zumo (jugo) de x reconstituido” o “zumo (jugo) de x preparado a partir de zumo (jugo) concentrado x”.

###### 5.1.3 Requisitos adicionales

5.1.3.1 En la etiqueta no podrá representarse figurativamente ninguna otra hortaliza o ningún producto a base de hortalizas más que los que contengan el producto.

5.1.3.1 Cuando el producto contenga más de 2 g/kg de dióxido de carbono, deberá figurar en la etiqueta el término “con gas” o “gasificado”.

5.1.3.3 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 nacionales del país en que se venda el producto, esa declaración o el uso de ese término.-

5.1.3.4 Cuando el zumo (jugo) de hortalizas se haya preparado a partir de materias primas tratadas con radiaciones ionizantes, se le etiquetará de conformidad con la Sección 5.2.2. de la Norma General (NSO 67.10.01.98).

##### 5.2 RECIPIENTES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información sobre los envases no destinados a la venta al por menor deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo el nombre del producto, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o envasador, deberán aparecer en el envase. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante y del envasador podrán sustituirse con una señal de identificación, a condición de que dicha señal sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan.

- FIN DE LA NORMA -

2º.- 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 ECONOMÍA.-