

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: **GUISANTES MADUROS ELABORADOS EN CONSERVA** NSR 67.00.73:99; y

CONSIDERANDO:

Que la Junta Directiva de la citada Institución, ha aprobado la Norma antes relacionada, mediante el Punto Número CUATRO, del Acta Número DOSCIENTOS SETENTA Y CUATRO, de la Sesión celebrada el quince de diciembre 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: **GUISANTES MADUROS ELABORADOS EN CONSERVA** NSR 67.00.73:99; y NSR 67.00.73.99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN 81-1981

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA GUISANTES MADUROS ELABORADOS EN CONSERVA

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 81- 1981

ICS 67.080.20

NSR 67.00.73:99

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 guisantes (arvejas) elaborados en conserva o guisantes (arvejas) maduros en conserva el producto:

- preparado con semillas prácticamente limpias, sanas, enteras, desgranadas y secas de variedades de guisantes (arvejas) verdes (cultivares) conforme con las características de la especie *Pisum sativum* L. que han sido maceradas, pero excluye la subespecie *macrocarpum*;
- envasado con agua a que puedan haberse añadido edulcorantes nutritivos, aderezos y otros ingredientes apropiados para el producto;
- tratado térmicamente de manera apropiada antes o después de haber sido encerrado herméticamente en un recipiente para evitar su alteración.

1.2 TIPOS VARIETALES

Pueden emplearse cualquier variedad (cultivar) adecuada de guisante (arveja).

2. REQUISITOS**2.1 INGREDIENTES BASICOS**

- Guisantes (arvejas);
- Agua.

2.1.1 Ingredientes facultativos

- Sal
- Uno o más de los edulcorantes carbohidratos definidos por la Comisión del Codex Alimentarius y fructosa.
- Hierbas aromáticas y especias; tallos o zumos (jugos) de hortalizas y hierbas aromáticas (lechuga, cebollas, etc.); guarniciones de una o más hortalizas (lechuga, cebollas, trozos de pimientos rojos o verdes, o mezclas de ambos, etc.) hasta un máximo del 15 por ciento de todo ingrediente vegetal escurrido.
- Esencias (véase 2.3.3).

2.2 CRITERIOS DE CALIDAD**2.2.1 Color**

Los guisantes (arvejas) escurridos deberán tener las características de color normales de los guisantes (arvejas) elaborados en conserva, teniendo en cuenta cualquier color artificial añadido.

2.2.2 Medios de cobertura

El medio de cobertura no deberá ser tan viscoso que el líquido no se separe de los guisantes (arvejas) a 20°C. No deberá tener un color ni un aspecto que sean extraños al producto.

2.2.3 Olor y Sabor

Los guisantes (arvejas) elaborados deberán tener olor y sabor normales y estar exentos de olores y sabores extraños al producto.

Los guisantes (arvejas) elaborados con otros ingredientes permitidos deberán tener el sabor característico comunicado por los guisantes (arvejas) y las otras sustancias empleadas.

2.2.4 Textura

Los guisantes (arvejas) deberán ser razonablemente blandos y razonablemente uniformes en cuanto a textura.

2.2.5 Defectos y tolerancias

Los guisantes (arvejas) elaborados deberán estar razonablemente exentos de defectos y no exceder de los límites que se indican a continuación para los defectos comunes cuya definición se incluye.

	Límites máximos (basados en el peso de los guisantes (arvejas) escurridos)
a) Guisantes (arvejas) con macas (ligeramente teñidos o manchados)	10% m/m
b) Guisantes (arvejas) con macas graves (con manchas, color anormal o dañados por alguna otra causa en grado tal que resulte gravemente afectado el aspecto o la calidad comestible; se incluyen aquí los guisantes (arvejas) comidos por gusanos).	2% m/m
c) Fragmentos de guisantes (arvejas) (proporciones de guisantes (arvejas): cotiledones separados o sueltos; cotiledones aplastados, partes o rotos y pieles sueltas)	10% m/m
d) Materias vegetales extrañas (cualquier parte de la hoja o vaina o mata de la planta de guisante (arveja), u otra materia vegetal)	0,5% m/m
Total de los defectos anteriores (a), (b), (c), (d)	15% m/m

2.2.6 Clasificación de “defectuosos”

Los recipientes que no satisfagan uno o más de los requisitos de calidad aplicables, indicados en las subsecciones 2.2.1 a 2.2.5, inclusive se considerarán “defectuosos”.

2.2.7 Aceptación de lotes

Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables especificados en el párrafo 2.2.6, cuando el número de “defectuosos”, según se definen en el párrafo 2.2.6, no rebase el número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo (NCA 6,5) que figura en los Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42-1969). (Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius).

2.3. ADITIVOS ALIMENTARIO

		Dosis máxima
2.3.1 Endurecedores		
2.3.1.1 Cloruro cálcico	Los endurecedores y ablandadores pueden no utilizarse en el mismo producto.	350 mg/kg, expresados como Ca, solos o mezclados
3.1.2 Lactato cálcico	Los endurecedores y ablandadores pueden no utilizarse en el mismo producto	
2.3.1.3 Gluconato cálcico	Los endurecedores y ablandadores pueden no utilizarse en el mismo producto.	
2.3.2 Ablandadores		
2.3.2.1 Bicarbonato de sodio	Los endurecedores y ablandadores pueden no utilizarse en el mismo producto	150 mg/kg, expresados como Na, solos o mezclados
2.3.2.2 Citrato de sodio	Los endurecedores y ablandadores pueden no utilizarse en el mismo producto	
2.3.3 Colorantes		
2.3.3.1 Verde sódico FCF		200 mg/kg solos o mezclados
2.3.3.2 Tartrazina		
2.3.3.3 Azul brillante FCF		
2.3.4 Aromas		
Aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos		Limitada por las BPF

2.4 CONTAMINANTES

	Dosis máxima
Plomo (Pb)	1 mg/kg
Estaño (Sn)	250 mg/kg, calculado como Sn

2.5 HIGIENE

2.5.1 Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones correspondientes de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 "Código Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos", y con los demás Códigos de Prácticas recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius que sean aplicables para este producto.

3.5.2 En la medida compatible con las buenas prácticas de fabricación, el producto estará exento de materias objetables.

2.5.3 Analizado con métodos adecuados de muestreo y examen, el producto:

- deberá estar exento de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud;
- deberá estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- no deberá contener, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, ninguna sustancia originada por microorganismos.

2.5.4 Los productos con un equilibrio de pH de 4,6 deberán haber recibido un tratamiento capaz de destruir todas las esporas de *Clostridium botulinum*, a menos que el crecimiento de las que sobrevivan sea impedido de modo permanente por otras características del producto distintas del pH.

2.6 PESOS Y MEDIDAS**2.6.1 Llenado de los recipientes****2.6.1.1 Llenado mínimo**

Los recipientes deberán llenarse bien de guisantes (arvejas) y el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará como mínimo el 90 por ciento de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen de agua destilada, a 20°C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente, cuando está completamente lleno.

2.6.1.1.1 Clasificación de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mínimo (90 por ciento de la capacidad del recipiente) del párrafo 2.6.1.1 se considerarán "defectuosos".

2.6.1.1.2 Aceptación de lotes

Se considerará que un lote satisface los requisitos relativos a las características que se especifican en el párrafo 2.6.1.1, cuando el número de "defectuosos" no exceda del número de aceptación (c) del correspondiente plan de muestreo (NCA 6,5) que figura en los Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 42- 1969). (Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius).

2.6.1.2 Contenido total mínimo de sólidos**2.6.1.2.1**

El contenido total de sólidos del producto no deberá ser menor del 19,5 por ciento del peso del agua destilada a 20°C que contiene el recipiente herméticamente cerrado cuando está completamente lleno.

2.6.1.2.2

Se considerará que se satisfacen los requisitos de contenido total mínimo de sólidos cuando el promedio del contenido total de sólidos de todos los recipientes examinados no sea menor del mínimo requerido, a condición de que no haya una falta exagerada en ningún recipiente.

2.6.1.2.3

Como alternativa al requisito del apartado 2.6.1.2.1 podrá utilizarse un peso escurrido mínimo de 60% m/m de agua destilada a 20°C que contenga el recipiente herméticamente cerrado cuando esté completamente lleno. No obstante, en caso de controversia, lo exigido en 2.6.1.2.1 será el método de arbitraje y el requisito.

3. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

4. ROTULADO O ETIQUETADO

Además de los requisitos que figuran en 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

4.1.1 El nombre del producto deberá ser "guisantes (arvejas) elaborados" o "guisantes (arvejas) maduros" o "guisantes (arvejas) secos reconstituidos" o "guisantes (arvejas) secos remojados" o "guisantes" (arvejas) secos cocinados" o la descripción equivalente empleada en el país en que se venda el producto.

4.1.2 Como parte del nombre o cerca de éste, deberán declararse los aromatizantes o aderezos característicos, por ejemplo "Con x", según los casos ("x" representa el nombre del aromatizante o aderezo característico).

4.1.3 El nombre del producto deberá incluir el tipo varietal y/o el color del guisante (arveja), si éste no es verde (por ejemplo "Guisantes (arvejas) Dun", "Guisantes (arvejas) amarillos").

4.1.4 No deberá eludirse a que el Guisante (arveja) es "fresco", "de huerta" o "verde" ni tampoco deberá emplearse ninguna otra palabra o dibujo que indique directamente o de modo ambiguo, por omisión o inferencia, que los Guisantes (arvejas) sean otros que los que han sido secados y remojados.

- 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 Presidnet de la República). MIGUEL E. LACAYO, MINISTRO DE ECONOMIA.