

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: HONGOS COMESTIBLES DESECADOS NSR 67.00.36.99; 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: HONGOS COMESTIBLES DESECADOS NSR 67.00.36.99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX STAN 39-1981

SALVADOREÑA

CONACYT

NORMA PARA LOS HONGOS COMESTIBLES DESECADOS

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 39-1981.

ICS 67.080.20

NSR 67.00.36:99

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.

NORMA SALVADOREÑA

NSR 67.00.36:99

1. CAMPO DE APLICACION

Esta norma se aplica a los hongos desecados (incluso los hongos liofilizados), enteros o en lonjas, de todas las especies comestibles, elaborados y envasados.¹

2. DEFINICIONES

2.1 DEFINICIONES DE LOS PRODUCTOS

2.1.1 Se entiende por **hongos enteros desecados** el producto obtenido de hongos comestibles limpiados y desecados. Podrán acortarse sus pies.

2.1.2 Sombreretes enteros sin pies.

2.1.3 Se entiende por hongos en lonjas desecados el producto obtenido de hongos comestibles enteros cortados y desecados, de los cuales cada lonja tenga un espesor de 1 a 4 mm.

¹ Esta norma comprende también los hongos desecados Shii-ta-ke.

2.1.4 Otras formas de presentación

Se permitirá cualquier otra forma de presentación del producto a condición de que:

- se distinga suficientemente de las otras formas de presentación establecidas en esta norma;
- reúna todos los demás requisitos de esta norma, incluidos los correspondientes a las tolerancias para defectos, peso escurecido, y cualquier otro requisito de esta norma que sea aplicable a la forma de presentación estipulada en la norma que más se acerque a la forma o formas de presentación que han de estipularse en el ámbito de la presente disposición;
- esté descrita debidamente en la etiqueta para evitar errores o confusión por parte del consumidor.

2.2 DEFINICIONES DE LOS DEFECTOS

2.2.1 Se entiende por **hongos dañados** los hongos a los que les falta más de 1/4 del sombrerete o en caso de hongos en lonjas, aquéllos a los que les falta más de 1/3 de la superficie total de la lonja.

2.2.2 Se entiende por **hongos carbonizados** los hongos enteros o en lonjas con vestigios de carbonización en su superficie.

2.2.3 Se entiende por **hongos dañados por larvas** los hongos que tienen agujeros producidos por larvas.

2.2.4 Se entiende por **hongos gravemente dañados por larvas** los hongos que tiene cuatro o más agujeros producidos por larvas.

2.2.5 Se entiende por **hongos aplastados** las partes de hongos que pasan por un tamiz de malla de 5 x 5 mm.

2.2.6 Se entiende por **pies desprendidos** los pies separados de los sombreretes.

2.2.7 Se entiende por **impurezas orgánicas de origen vegetal** la presencia de otros hongos comestibles, partes de plantas tales como hojas, agujas de pino, etc.

2.2.8 Se entiende por **impurezas minerales** las sustancias que después de extraídas las cenizas quedan como residuos insolubles en ácido clorhídrico.

2.3 ESPECIES PRINCIPALES

Todos los hongos comestibles cuya venta esté permitida por las autoridades competentes de los países consumidores.

3. REQUISITOS

3.1 MATERIA PRIMA

La materia prima utilizada para la elaboración de hongos comestibles desecados deberá satisfacer los requisitos generales establecidos en la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.35:99 "Norma General para los Hongos Comestibles y sus Productos".

3.2 PRODUCTO FINAL

3.2.1 Los hongos comestibles desecados deberán estar sanos, es decir, no echados a perder; tener el color, olor y sabor propios de su especie; estar limpios, es decir, exentos de impurezas orgánicas y minerales; estar exentos en lo posible de daños causados por larvas y por insectos; estar indemnes.

3.2.2 Los hongos comestibles desecados deberán estar desecados adecuadamente según se indica a continuación:

Producto	Contenido máximo de agua
Hongos liofilizados	6% m/m
Hongos desecados (otros hongos desecados no liofilizados)	12% m/m
Hongos desecados Shii-ta-ke	13% m/m

3.3 Tolerancias para los defectos

3.3.1 Se permite un máximo de 25% m/m de hongos que no satisfagan los requisitos del producto final enumerados en la sección 3.2.1.

3.3.2 Dentro de la tolerancia permitida en la subsección 3.2.1, se aplicarán las siguientes tolerancias individuales:

Defectos	Tolerancias
Impurezas minerales	no más de 2% m/m
Impurezas orgánicas de origen vegetal	no más de 0,02% m/m, excepto para los hongos Shii-ta-ke para los cuales la máxima será de 1% m/m
Hongos dañados por larvas:	
Hongos silvestres	no más de 20% m/m de daño total, incluyendo daños serios
Hongos cultivados	no más de 1% m/m de daño total, incluyendo no más de 0,5% m/m de daño serio

Defectos	Tolerancias
Hongos aplastados	no más de 6% m/m
Hongos carbonizados	no más de 2% m/m
Hongos dañados	no más de 20% m/m

El número de pies desprendidos deberá ser igual al de los sombreretes, esto es, 1:1.

3.4 HIGIENE

3.4.1 Se recomienda que los productos comprendidos en esta norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones correspondientes de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Código Recomendado de Prácticas de 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.

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

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

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

4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

5. ROTULADO O ETIQUETADO Y ENVASADO

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 específicas:

5.1 NOMBRE DEL PRODUCTO

Los productos que respondan a las definiciones y satisfagan los requisitos de esta norma deberán designarse de tal forma que especifiquen:

5.1.1 El nombre común y el nombre científico de la especie de hongos utilizada, aunque las palabras “hongo” y “hongos” pondrán sustituirse por la designación comúnmente utilizada para describir el género o la especie correspondiente en el país en que haya de venderse el producto, por ejemplo “hongo” u “hongos” para los del género Agaricus.

5.1.2 El tipo de producto: “hongos desecados” u “hongos liofilizados”.

5.1.3 La forma de presentación: “enteros”, “s sombreretes” o “en lonjas”.

5.1.4 Si el producto se presenta de conformidad con las disposiciones previstas para las otras formas de presentación (subsección 2.1.4), la etiqueta deberá contener muy cerca del nombre del producto, las palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor.

5.2 ENVASADO Y PRESENTACION

5.2.1 UNIFORMIDAD

Los envases de una misma partida (cajas de madera o cartón y sacos de polietileno) deberán contener cada uno hongos del mismo tipo comercial y tener un peso neto uniforme.

5.2.2 ENVASADO

Las cajas de cartón, de madera y los sacos deberán asegurar una protección adecuada contra la humedad durante el almacenamiento y transporte del producto. Cualquier papel u otro material que se utilice en el interior del envase deberá ser nuevo, impermeable e inocuo para la salud del consumidor. Los hongos no deberán entrar en contacto con las inscripciones impresas en el envase.

5.2.3 Los hongos se envasan sueltos en las unidades de envase.

- 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.