

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 CONGELADOS RAPIDAMENTE NSR 67.00.38.99**; 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 CONGELADOS RAPIDAMENTE NSR 67.00.38.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA**

**NSR CODEX STAN 41-1981**

**SALVADOREÑA**

**CONACYT**

---

### **NORMA PARA GUISANTES CONGELADOS RAPIDAMENTE**

---

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 41-1981

ICS 67.080.10

NSR 67.00.38.99

---

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 aplicará a los guisantes (arvejas) congelados rápidamente de la especie *Pisum sativum* L., según se define a continuación, y que se venden para el consumo directo sin una ulterior elaboración, excepto la clasificación por tamaño, o un nuevo envasado si fuese necesario. No se aplicará al producto cuando se indique que se destina a una ulterior elaboración, o para otros fines industriales.

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

Se entiende por guisantes (arvejas) congelados rápidamente el producto preparado con semillas de guisantes (arvejas) frescos, limpios, sanos, enteros e inmaduros que han sido lavados y escaldados suficientemente para lograr una estabilidad adecuada de color y sabor durante los ciclos normales de comercialización, y que se ajusten a las características de la especie *Pisum sativum* L.

**2.2 DEFINICION DEL PROCESO**

Se entiende por guisantes (arvejas) congelados rápidamente, el producto sometido a un proceso de congelación con un equipo apropiado y que cumple las condiciones que se estipulan a continuación. Este proceso de congelación deberá efectuarse de tal forma que la zona de temperatura de cristalización máxima se pase rápidamente. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que, una vez lograda la estabilización térmica, la temperatura del producto en el centro térmico no haya descendido a  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ). Está autorizada la práctica admitida de envasar de nuevo los productos congelados rápidamente en condiciones controladas.

**2.3 PRACTICA DE MANIPULACION**

El producto deberá ser manipulado en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución hasta el momento de la venta final inclusive. Se recomienda que durante el almacenamiento, transporte, distribución y venta al por menor se manipule el producto de conformidad con las disposiciones establecidas en la Norma Recomendada Salvadoreña NSR 67.00.248:99 “Código Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente”.

**2.4 PRESENTACION****2.4.1 Tipos**

2.4.1.1 Podrá emplearse cualquier variedad adecuada de guisantes (arvejas).

2.4.1.2 El producto deberá presentarse como “guisantes (arvejas)” o podrá presentarse como “guisantes (arvejas) de grano rugoso”, siempre que satisfagan las características organolépticas y analíticas del tipo de que se trate, por ejemplo: “Kelvedon Wonder”, “Dark Skin Perfection” y otros.

**2.4.2 Clasificación por tamaños**

2.4.2.1 Los guisantes (arvejas) congelados rápidamente, de ambos tipos, podrán presentarse clasificados o no clasificados por tamaños.

2.4.2.2 Cuando los guisantes (arvejas) se clasifiquen por tamaños, deberán ajustarse a uno de los dos sistemas siguientes de especificaciones para la denominación de los tamaños.

**Especificaciones A de tamaños**

Denominación del tamaño	Dimensión del orificio circular del tamiz en mm
Pequeños	hasta 8,75
Medianos	hasta 10,2
Grandes	mayores de 10,2

**Especificaciones B de tamaños**

Denominación del tamaño	Dimensión del orificio circular del tamiz en mm
Extra pequeños	hasta 7,5
Muy pequeños	hasta 8,2
Pequeños	hasta 8,75
Medianos	hasta 10,2
Grandes	mayores de 10,2

**3. REQUISITOS****3.1 INGREDIENTES FACULTATIVOS**

3.1.1 Azúcares (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, fructosa, jarabe de glucosa y jarabe de glucosa deshidratada).

3.1.2 Sal.

3.1.3 Condimentos, tales como especias y hierbas aromáticas.

**3.2 FACTORES DE CALIDAD****3.2.1 Características organolépticas y otras**

3.2.1.1 El producto deberá ser de color verde, razonablemente uniforme, según la variedad; entero, limpio, prácticamente exento de materias extrañas; exento de cualquier sabor u olor extraño, y prácticamente exento de daños causados por insectos o enfermedades.

3.2.1.2. El producto tendrá un sabor normal, teniendo en cuenta cualesquiera aderezos o ingredientes que se hayan añadido.

**3.2.2 Características analíticas**

El contenido de sólidos insolubles en alcohol, determinado por el método que se especifica en el Volumen 13 del Codex Alimentarius, no deberá ser mayor:

para los guisantes (arvejas)	- de 23% m/m
para los guisantes (arvejas) de grano rugoso	- de 19% m/m

**3.3 DEFINICION DE DEFECTOS**

3.3.1 **Guisantes (arvejas) amarillentos:** guisantes (arvejas) amarillos o blancos, pero comestibles (es decir, que no estén agrios ni podridos).

3.3.2 **Guisantes (arvejas) defectuosos:** guisantes (arvejas) ligeramente manchados o moteados.

3.3.3 **Guisantes (arvejas) muy defectuosos:** guisantes (arvejas) que están duros, arrugados, moteados, descoloridos o dañados en cualquier otra forma, en grado tal que su aspecto o su calidad comestible estén gravemente afectados. Se incluyen también los guisantes (arvejas) comidos por gusanos.

3.3.4 **Fragmentos de guisantes (arvejas):** trozos de guisantes (arvejas), cotiledones separados o individuales, aplastados, cotiledones parciales o rotos y pieles sueltas, pero no están comprendidos los guisantes (arvejas), intactos, con las pieles desprendidas.

3.3.5 **Materias vegetales extrañas (MVE):** filamentos, trozos de hojas o vainas de plantas de guisantes (arvejas) o cualquier otra materia vegetal como, por ejemplo, fragmentos de cápsulas de amapolas o cardos.

**3.4 TOLERANCIAS PARA LOS DEFECTOS**

El producto terminado, basándose en una muestra de 500 gramos, no deberá tener más de los siguientes defectos:

<b>3.4.1 Guisantes (arvejas) amarillentos</b>	2% m/m
<b>3.4.2 Guisantes (arvejas) defectuosos</b>	5% m/m
<b>3.4.3 Guisantes (arvejas) muy defectuosos</b>	1% m/m
<b>3.4.4 Fragmentos de guisantes (arvejas)</b>	12% m/m
<b>3.4.5. MVE</b>	0,5% m/m, pero sin exceder de 12 cm <sup>2</sup> de superficie

**3.5 TOLERANCIAS PARA LA CLASIFICACION POR TAMAÑOS**

Cuando los guisantes (arvejas), se hallen clasificados por tamaños, el producto deberá contener, al menos, un 80 por ciento, en número o en masa, de guisantes (arvejas) del tamaño declarado o de un tamaño menor. No deberá contener ningún guisante (arvejas) de tamaño superior a los de los dos tamaños mayores siguientes, ni más del 20 por ciento, en número o en masa, de los dos tamaños mayores siguientes, si los hubiere. No más de una cuarta parte de los guisantes (arvejas), en número o en masa, deberán ser de tamaño igual al mayor de los dos tamaños siguientes.

**3.6 CLASIFICACION DE “UNIDAD DEFECTUOSA”**

Toda unidad de muestra, tomada de conformidad con los Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius FAO/OMS (NCA 6,5), (CAC/RM 42-1969), (véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius), deberá considerarse “defectuosa” cuando se presenten cualesquiera de los defectos enumerados en 3.3. en una cantidad mayor del doble de la cantidad de la tolerancia especificada para cada defecto, según se enumeran en 3.4, o si el total de 3.4.1 a 3.4.4 inclusive excede de 15% m/m.

**3.7 ACEPTACION DEL LOTE**

Todo lote se considerará aceptable cuando el número de unidades “defectuosas”, según se especifican en 3.6, no exceda del número de aceptación (c) de los Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius FAO/OMS (NCA 6,5), (CAC/RM 42-1969). (Véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius).

**3.8 ADITIVOS ALIMENTARIOS**

	<b>Dosis máxima</b>
Sustancias aromáticas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos, excepto los que se sabe que representan un riesgo de toxicidad <sup>1</sup>	Limitada por las BPF

<sup>1</sup> Aprobado provisionalmente por el Codex Alimentarius.

**3.9 HIGIENE**

**3.9.1** Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241 “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.

**3.9.2** En la medida de lo posible, de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación, el producto deberá estar exento de sustancias objetables.

**3.9.3** 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.

**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 ALIMENTO**

El nombre del producto comprenderá únicamente:

**5.1.1** La denominación “guisantes (arvejas)”, con la excepción de que, cuando los guisantes (arvejas) se presenten con arreglo a lo dispuesto en 2.4.1 su designación deberá ser “guisantes (arvejas) de grano rugoso”, o la descripción equivalente empleada en el país en que haya de venderse el producto. Las palabras “congelados rápidamente” deberán figurar también en la etiqueta, pero podrá utilizarse el término “congelados”<sup>1</sup> en los países donde dicho término se emplee habitualmente para describir el producto elaborado de acuerdo con la subsección 2.2. de esta norma.

**5.1.2** Deberá indicarse, cuando se haya añadido una sustancia aromática o un ingrediente característico, “Con x”, según corresponda.

**5.1.3** Cuando se indique el tamaño deberán especificarse, o bien las dimensiones de la malla del tamiz o las palabras: “extra pequeños”, “muy pequeños”, “pequeños”, “medianos” o “grandes”, según corresponda.

**5.2 REQUISITOS ADICIONALES**

En los envases para la venta al por menor se darán instrucciones para la conservación y descongelación del producto.

**5.3 PRODUCTO ENVASADO A GRANEL**

Cuando se trate de guisantes (arvejas) congelados rápidamente envasados a granel, la información exigida en los apartados anteriores deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañen, salvo que en el envase deberán figurar el nombre del alimento acompañado de las palabras “congelado rápidamente” (el término “congelado” podrá utilizarse en aquellos países en que dicho término se emplee habitualmente para describir el producto elaborado de conformidad con la subsección 5.1 de esta norma) y el nombre y la dirección del fabricante o envasador.

**5.4 ENVASADO**

El envase que se utilice para los guisantes (arvejas) congelados rápidamente deberá proteger las características organolépticas y de calidad del producto; proteger el producto contra la contaminación bacteriológica y de otra índole (incluida la contaminación producida por el material empleado para el envasado); proteger el producto contra la pérdida de humedad, deshidratación y, cuando sea apropiado, contra las pérdidas, en la medida en que tecnológicamente sea posible; y no transmitir al producto ningún olor, sabor, color, ni ninguna otra característica extraña.

**- FIN DE LA NORMA -**

<sup>1</sup> “Congelados” (frozen): en algunos países de habla inglesa se usa este término en lugar de la expresión “congelados rápidamente” (quick frozen).