

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 le apruebe la Norma Salvadoreña Recomendada: PESCADOS EN CONSERVA NSR 67.00.101.99; 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: **PESCADOS EN CONSERVA NSR 67.00.101.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN 119-1981

NORMA PARA PESCADOS EN CONSERVA

CORRESPONDENCIA: Esta norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 119-1981

ICS 67.120.30

NSR 67.00.101:99

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

La presente Norma se aplica a los pescados en conserva envasados en agua, aceite u otro medio adecuado. No se aplicará a los productos de especialidad en los que el contenido de pescado represente menos del 50 % m/m del contenido neto de la lata ni a los pescados en conserva regulados por otras normas del Codex para productos.

2. DEFINICIONES

2.1. DEFINICION DEL PRODUCTO

El pescado en conserva es el producto elaborado con la carne de cualquier especie de pescado (salvo los pescados en conserva regulados por otras normas del Codex para productos). Dicho pescado deberá ser apto para el consumo humano y podrá ser una combinación de especies del mismo género con propiedades sensoriales similares.

2.2 DEFINICION DEL PROCESO

Los pescados en conserva se presentarán en envases herméticamente cerrados y deberán haber sido objeto de una elaboración suficiente que asegure su esterilidad en el momento de su comercialización.

2.3 PRESENTACION

Se permitirá cualquier presentación del producto, siempre y cuando:

1. satisfaga todos los requisitos de la presente Norma; y
2. esté debidamente descrita en la etiqueta de manera que no induzca a error o a engaño al Consumidor.

3. REQUISITOS**3.1 PESCADO**

El producto se preparará con pescados sanos a los que se hayan quitado la cabeza, la cola y las vísceras. La materia prima será de una calidad apta para venderse fresca para el consumo humano.

3.2 OTROS INGREDIENTES

El medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados serán de calidad alimentaria y se ajustarán a todas las normas del Codex aplicables.

3.3 DESCOMPOSICION

Los pescados en conserva de las familias **Scombridae, Scombrosoidea, Clupeidae, Coryphaenidae y Pomatimidae** no contendrán más de 10 mg/100 g de histamina, tomando como base la media de las unidades de muestra analizadas.

3.4 PRODUCTO FINAL

Se considerará que los productos cumplen los requisitos de la presente Norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 3.8 se ajusten a las disposiciones establecidas en la Sección 3.7. Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 4.

3.5 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Aditivo	Dosis máxima en el medio de envasado
Espesantes o gelificantes (para utilizar únicamente en el medio de envasado):	
Carboximetilcelulosa sódica (CMC)	2,5 g/kg
Pectinas	2,5 g/kg
Agar agar	20 g/kg (total) solos o mezclados
Carragenina	20 g/kg (total) solos o mezclados
Goma guar	20 g/kg (total) solos o mezclados
Goma de semilla de algarrobo	20 g/kg (total) solos o mezclados
Goma de tragacanto	20 g/kg (total) solos o mezclados
Acido algínico en forma de sales de calcio, potasio y sodio	20 g/kg (total) solos mezclados
Goma xantán	20 g/kg (total) solos o mezclados

Almidones modificados (químicamente)	
Almidones tratados por ácidos) (incluidas dextrinas blanca y amarilla	Solos o mezclados 60 g/kg
Almidones tratados por álcalis	Solos o mezclados 60 g/kg
Almidones blanqueados	Solos o mezclados 60 g/kg
Adipato acetilado de dialmidón	Solos o mezclados 60 g/kg
Glicerol dialmidón	Solos o mezclados 60g/kg
Glicerol dialmidón acetilado	Solos o mezclados 60 g/kg
Hidroxipropil glicerol dialmidón	Solos o mezclados 60 g/kg
Fosfato de dialmidón	Solos o mezclados 60 g/kg
Fosfato acetilado de dialmidón	Solos o mezclados 60 g/kg
Fosfato hidroxipropil dialmidón	Solos o mezclados 60 g/kg
Fosfato de monoalmidón	Solos o mezclados 60 g/kg
Almidones oxidados	Solos o mezclados 60 g/kg
Acetato de almidón	Solos o mezclados 60 g/kg
Hidroxipropil almidón	Solos o mezclados 60 g/kg

Agentes acidificantes	
Acido acético	Limitada por BPF
Acido cítrico	Limitada por BPF
Acido láctico	Limitada por BPF

Aromatizantes naturales, por ejemplo:	
Aceites con especias	Limitada por BPF
Extractos de especias	Limitada por BPF

Aromas de ahumado	
(preparados naturales con sabor de ahumado y extractos de los mismos)	Limitada por BPF

3.6 HIGIENE Y MANIPULACION

El producto final estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud humana.

Cuando se someta a los métodos apropiados de muestreo y examen prescritos por la Comisión del Codex Alimentarius (CCA), el producto:

1. estará exento de microorganismos capaces de desarrollarse en las condiciones normales de almacenamiento;
2. ninguna unidad de muestra contendrá histamina en cantidades superiores a 20 mg por cada 100 g. Esta disposición se aplica únicamente a las especies de las familias **Scombridae, Clupeidae, Coryphenidae, Scombrosocidae y Pomatomidae**.
3. no contendrá ninguna otra sustancia, con inclusión de las sustancias derivadas de microorganismos, en cantidades que puedan construir un peligro para la salud, con arreglo a las normas establecidas por la CCA; y
4. estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético.

Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen en conformidad con los códigos siguientes:

1. las secciones pertinentes de la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 "Código Recomendado de Prácticas-Principios Generales de Higiene de los Alimentos";
2. a la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.252:99 "Código Recomendado de Prácticas para el Pescado Congelado";
3. a la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.259:99 "Código Recomendado de Prácticas de Higiene para los Alimentos Poco Acidos y los Alimentos Poco Acidos Acidificados Envasados";
4. el Proyecto de Código Internacional de Prácticas de Higiéne para los Productos de la Acuicultura (en preparación, 1994).

3.7 DEFINICION DE DEFECTOS

Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente.

3.7.1 MATERIAS EXTRAÑAS

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

3.7.2 Olor y sabor

Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.

3.7.3 Textura

1. Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto;
2. Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto; o
3. presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.

3.7.4 Alteraciones del color

Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.

3.7.5 Materias objetables

Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.

3.8 Aceptación del Lote

Se considerará que un lote satisface los requisitos de la presente Norma si:

1. el número total de unidades defectuosas, clasificadas en conformidad con la Sección 3.7 no es superior al del número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado indicado en los Planes de toma de muestras para alimentos preenvasados (AQL-6.5)(CAC/RM 42-1977);
2. el número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación definida en la Sección 2.3 no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado indicado en los Planes para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL-6.5)(CAC/RM 42-1977);
3. el peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo;
4. se cumplen los requisitos sobre aditivos alimentarios e higiene y etiquetado de los alimentos de las secciones 3.3, 3.5, 3.6 y 5.

4. MUESTREO, EXAMEN Y ANALISIS**4.1 MUESTREO**

1. El muestreo de lotes para el examen del producto final indicado en la Sección 3.3 se efectuará en conformidad con los Planes del Codex Alimentarius FAO/OMS para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (1969) (AQL-6.5) (Ref. CAC/RM 42-1977);
2. El muestreo de lotes para la determinación del peso neto y del peso escurrido se realizará, cuando proceda, en conformidad con un plan apropiado de muestreo que satisfaga los criterios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

4.2 EXAMEN SENSORIAL Y FISICO

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello, ajustándose a las disposiciones de las secciones 4.3 a 4.5, del Anexo A y del "Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Moluscos" (en preparación).

4.3 DETERMINACION DEL PESO NETO

El peso neto de todas las unidades de muestra se determinará mediante el procedimiento que se indica a continuación;

1. pesar el envase sin abrir;
2. abrir el envase y extraer el contenido;
3. pesar el envase vacío (con inclusión de la tapa) después de haberse eliminado el exceso de líquido y la carne adherida;
4. restar el peso del envase vacío del peso del envase sin abrir. El resultado será el contenido neto.

4.4 DETERMINACION DEL PESO ESCURRIDO

El peso escurrido de todas las unidades de muestra se determinará mediante el procedimiento siguiente:

1. mantener el envase a una temperatura de 20° C a 30° C durante un mínimo de 12 horas antes del examen;
2. abrir el envase y distribuir el contenido en un tamiz circular previamente pesado que tenga una malla de alambre con aperturas cuadradas de 2,8 mm x 2,8 mm;
3. inclinar el tamiz con un ángulo de 17° a 20° aproximadamente y dejar escurrir el pescado durante dos minutos a partir del momento en que el producto se haya vertido en el tamiz;
4. pesar el tamiz con el pescado escurrido;
5. determinar el peso del pescado escurrido restando el peso del tamiz del peso del tamiz con el producto escurrido.

4.5 DETERMINACION DEL PESO ESCURRIDO LAVADO (PARA LOS PRODUCTOS EN SALSA)

1. Mantener el envase a una temperatura de 20° C a 30° C durante un mínimo de 12 horas antes del examen;
2. abrir e inclinar el envase y lavar la salsa de cobertura; lavar luego el contenido con agua corriente caliente (a 40° C aproximadamente), utilizándose una botella para lavar (por ejemplo, de material plástico) sobre un tamiz circular previamente pesado;
3. lavar el contenido del tamiz con agua caliente hasta eliminar totalmente la salsa adherida; en caso necesario, separar con unas pinzas los ingredientes facultativos (especias, hortalizas, frutas). Inclinar el tamiz con un ángulo de 17° a 20° aproximadamente y dejar escurrir el pescado durante dos minutos a partir del momento en que se haya completado el lavado;
4. Eliminar el agua adherida del fondo del tamiz utilizándose una toalla de papel. Pesar el tamiz con el pescado lavado escurrido;
5. El peso lavado escurrido se obtiene restando el peso del tamiz del peso del tamiz con el producto escurrido.

4.6 DETERMINACION DEL CONTENIDO DE HISTAMINA

AOAC 977.13 (15° edición, 1990)¹

5. ROTULADO O ETIQUETADO

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 que se declarará en la etiqueta será el nombre vulgar o común de la especie, de acuerdo con la legislación y la costumbre del país en que se venda el producto y de manera que no induzca a engaño al consumidor.

El nombre del producto incluirá un término que describa su forma de presentación.

El nombre del medio de envasado formará parte del nombre del alimento.

Cuando el producto contenga una mezcla de especies del mismo género, deberá hacerse constar en la etiqueta.

Además, en la etiqueta figurarán otros términos descriptivos que impidan que se induzca a error o a engaño al consumidor.

**ANEXO A
EXAMEN SENSORIAL Y FISICO**

1. Completar el examen exterior de la lata para determinar si existen defectos en el envase que afectan a la integridad del mismo o si las bases del envase están abombadas.
2. Abrir la lata y completar a determinación del peso en conformidad con los procedimientos definidos en las secciones 4.3, 4.4 y 4.5.
3. Examinar el producto para determinar la forma de presentación.
4. Examinar el producto para determinar la presencia de alteraciones del color y de materias extrañas u objetables. La presencia de espinas duras indica una elaboración insuficiente y hace necesaria una evaluación de la esterilidad.
5. Evaluar el olor, el sabor y la textura en conformidad con el “Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Mariscos” (en preparación).

-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.

1 Sujeto a la aprobación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y toma de Muestras.