

San Salvador, 11 de septiembre de 2000.

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: DIRECTRICES SOBRE MEZCLAS DE ZUMOS (JUGOS) DE FRUTAS NSR 67.00.236.99; 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: **DIRECTRICES SOBRE MEZCLAS DE ZUMOS (JUGOS) DE FRUTAS NSR 67.00.236.99.** De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA

NSR CODEX CAC/GL 11-1991

SALVADOREÑA

CONACYT

DIRECTRICES SOBRE MEZCLAS DE ZUMOS (JUGOS) DE FRUTAS

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Directriz CAC/GL 11-1991, del Codex Alimentarius.

ICS 67.160.20

NSR 67.00.236:99

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

Estas Directrices se aplican a las mezclas de zumos (jugos) de frutas que se ajusten a la definición que figura en la Sección 2 a continuación, destinadas al consumo humano directo y conservadas por medios físicos exclusivamente. Para los efectos de la presente Norma, y por el momento, la conservación por medios físicos no comprende la radiación ionizante.

2. DEFINICION

Una mezcla de zumos (jugos) de frutas es el zumo (jugo) sin fermentar, pero fermentable, pulposo, turbio o claro, destinado al consumo directo, obtenido por procedimientos mecánicos, a partir de dos o más especies de frutas maduras y en buen estado o de su carne, conservado por medios físicos exclusivamente. Los zumos (jugos) podrán haber sido concentrados y luego reconstituidos con agua adecuada para conservar su composición esencial y sus factores de calidad.

3. REQUISITOS**3.1 SÓLIDOS SOLUBLES**

El contenido de sólidos de fruta solubles de todo zumo (jugo) de fruta (con exclusión de los azúcares añadidos), no será menor que el valor que corresponda al contenido de sólidos solubles de la fruta madura, determinado con refractómetro a 20°C, sin corregir por la acidez y expresado en °Brix en las Escalas Internacionales de Sacarosa. Sin embargo, en el caso de los zumos (jugos) para los cuales se ha elaborado una norma del Codex, deberá aplicarse el contenido mínimo de sólidos solubles de frutas indicados en esa norma.

3.2 AZÚCARES

Podrán añadirse uno o más de los azúcares sólidos definidos por la Comisión del Codex Alimentarius. En el caso de un zumo (jugo) de frutas reconstituido a partir de un concentrado, podrán añadirse uno o más de los azúcares definidos por la Comisión del Codex-Alimentarius. La cantidad de azúcares añadida, calculada en azúcar deshidratada, no deberá ser mayor de 100 g/kg. No se permitirá la adición de azúcares cuando el zumo (jugo) haya sido acidificado de conformidad con lo estipulado en la sección 4.1 y 4.2.

3.3 CONTENIDO DE ETANOL

El contenido de etanol no deberá exceder de 3 g/kg.

3.4 PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

Se permite la restitución de los componentes volátiles naturales del zumo (jugo) a cualquier zumo (jugo), obtenido de los mismos tipos de fruta del que se hayan extraído los componentes volátiles naturales del zumo (jugo).

3.5 USO DE CONCENTRADOS

Sólo podrán utilizarse concentrados obtenidos del mismo tipo de fruta que el contenido en la mezcla.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Dosis máxima
4.1 Ácido cítrico	Limitada por las BPF
4.2 Ácido málico	Limitada por las BPF
4.3 Dióxido de carbono	Limitada por las BPF

Nota

No se permite la adición de los ácidos mencionados en la Sección 4.1 y 4.2, cuando el zumo (jugo) contiene azúcares añadidos de conformidad con la Sección 3.2.

5. CONTAMINANTES

	Nivel máximo
5.1 Arsénico (As)	0,2 mg/kg
5.2 Plomo (Pb)	0,3 mg/kg ¹
5.3 Cobre (Cu)	5 mg/kg
5.4 Zinc (Zn)	5 mg/kg
5.5 Hierro (Fe)	15 mg/kg
5.6 Estaño (Sn)	200 mg/kg ¹
5.7 Suma de cobre, zinc y hierro	20 mg/kg
5.8 Dióxido de azufre	10 mg/kg

¹ Niveles en estudio con arreglo a un plan de muestreo por el Codex Alimentarius.

6. HIGIENE

6.1 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 las Frutas y Hortalizas en conserva”, y la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.241:99 “Código Recomendado de Prácticas de Principios Generales de Higiene de los Alimentos”, Recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius.

6.2 El producto, cuando haya sido analizado con métodos apropiados de muestreo y examen:

- a) Deberá estar exento de microorganismos capaces de desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento;
- b) No deberá contener sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

7. PESOS Y MEDIDAS**7.1 LLENADO DEL ENVASE****7.1.1 Llenado mínimo**

El zumo (jugo) deberá ocupar, como mínimo, el 90 por ciento v/v de la capacidad de agua del envase. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C que el envase cerrado puede contener cuando está completamente lleno.

8. ROTULADO O ETIQUETADO

Además de los requisitos en la Norma Salvadoreña Obligatoria NSO 67.10.01:98 “Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”, se aplicarán las siguientes disposiciones:

8.1 NOMBRE DEL ALIMENTO

8.1.1 El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta deberá ser “zumo (jugo) de frutas” o “mezcla de zumos (jugos) de frutas”, debiéndose o bien sustituir la palabra “fruta” por los nombres de los tipos de frutas utilizados, por orden decreciente de sus proporciones en el producto, o bien añadir al nombre los tipos de frutas en ese mismo orden. Si se utilizan más de dos tipos de frutas, podrán indicarse sus nombres en la etiqueta por separado cerca del nombre del alimento, en cuyo caso el nombre del producto deberá ser “mezcla de zumos (jugos) de frutas”.

8.1.2 Cuando la cantidad de azúcar o de azúcares añadida, calculada en azúcar deshidratado, sea superior a 15 g/kg del producto, junto al nombre del producto se indicarán en lenguaje claro y visible las palabras “con adición de x”, donde “x” representa el nombre o los nombres del azúcar o de los azúcares añadidos, o la palabra “azúcar” o “azúcares”. En vez de la expresión “con adición de x” podrá utilizarse la palabra “azucarado”.

8.1.3 Cuando las mezclas de zumos (jugos) de frutas deriven total o parcialmente de zumos (jugos) concentrados, el hecho de la reconstitución deberá declararse como sigue: “mezcla de zumos (jugos) de x preparada a partir de un concentrado o de zumos (jugos) concentrados”, donde “x” representa los nombres de los zumos concentrados de frutas que se han utilizado. Esta información deberá figurar muy cerca del nombre del alimento o en otro lugar visible de la etiqueta.

8.2 LISTA DE INGREDIENTES

- 8.2.1** En la etiqueta deberá indicarse la lista completa de ingredientes, por orden decreciente de proporciones y de conformidad con los requisitos pertinentes aplicables a cada uno de los zumos (jugos) utilizados. A tal fin, los ingredientes de zumos (jugos) concentrados de frutas se calcularán según la concentración natural. No será necesario declarar el agua ni las sustancias volátiles añadidas para la reconstitución del zumo (jugo). Sin embargo, cuando se haya incluido información en el nombre del alimento (Sección 8.1), no será necesario repetirla en la lista de ingredientes. En tal caso, bastará con que se haga referencia a los zumos (jugos) de fruta indicando, según convenga, si éstos se han preparado exclusivamente a partir de concentrados. Si se ha añadido zumo (jugo) de limón o de lima para fines de acidificación, deberá declararse convenientemente esta circunstancia.

8.3 REQUISITOS ADICIONALES

Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas adicionales:

- 8.3.1** En la etiqueta no podrá representarse figurativamente más fruta o zumo (jugo) de fruta que la especie de fruta presente en el producto .
- 8.3.2** No se hará declaración alguna respecto de la “vitamina C”, ni figurará en la etiqueta la expresión “vitamina C”, a menos que el alimento 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.
- 8.3.3** Cuando el producto contenga más de 2 g/kg de dióxido de carbono, muy cerca del nombre deberá figurar el término “gasificado”, y en la lista de ingredientes se declarará también el dióxido de carbono.
- 8.3.4** Cuando el zumo (jugo) de frutas tenga que conservarse en condiciones de refrigeración, se darán instrucciones para su conservación y, en caso necesario, para su descongelación.
- 8.3.5** Cuando el zumo (jugo) de frutas se haya preparado a partir de materias primas tratadas con radiaciones ionizantes, se etiquetará de conformidad con la Sección 5.2.2 de la Norma General N.S.O. 67.10.01:98.

8.4 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 que 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.

9. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase la Norma Salvadoreña NSR 67.00.133:99 “Métodos de Análisis de Muestreo (por referencia)”.

- FIN DE LA NORMA -