

San Salvador, 13 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: **PRODUCTOS PULPOSOS LIQUIDOS DE MANGO CONSERVADOS POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.130.99; 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: **PRODUCTOS PULPOSOS LIQUIDOS DE MANGO CONSERVADOS POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE NSR 67.00.130.99**. De acuerdo a los siguientes términos:

**NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT**

NSR CODEX STAN 149-1985

**NORMA PARA PRODUCTOS PULPOSOS LIQUIDOS DE MANGO
CONSERVADOS POR MEDIOS FISICOS EXCLUSIVAMENTE**

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 149-1985

ICS 67.080.10

NSR 67.00.130:99

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. DEFINICION

- 1.1** Producto pulposo sin fermentar, pero fermentable, destinado al consumo directo, preparado mezclando toda la parte comestible tamizada o triturada o el producto homogeneizado de mangos en buen estado y maduros (Mangifera Indica L.), concentrado o sin concentrar, con agua y azúcares o miel y conservado por medios físicos exclusivamente.¹

¹ Para los efectos de la presente norma y en la actualidad, la "conservación por medios físicos", no comprende la radiación ionizante.

2. REQUISITOS**2.1 CONTENIDO MÍNIMO DE INGREDIENTE DE FRUTA**

El contenido mínimo de ingrediente de fruta de concentración natural, o el equivalente de ingrediente concentrado de fruta no será menor del 30% m/m.

2.2 AZÚCARES

Deberán utilizarse uno o más de los azúcares definidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

2.3 MIEL

Podrá utilizarse miel que se ajuste a la definición establecida por la Comisión del Codex Alimentarius siempre que se emplee como único ingrediente edulcorante añadido.

2.4 SÓLIDOS SOLUBLES

El contenido de sólidos solubles del producto no deberá superar el 20% m/m determinado con refractómetro a 20°C, sin corregir la acidez y expresado en °Brix en las Escalas Internacionales de Sacarosa.

2.5 CONTENIDO DE ETANOL

El contenido de etanol no excederá de 3g/kg.

2.6 ZUMO DE LIMÓN O DE LIMA

Podrá añadirse zumo de limón o de lima como agente acidificante.

2.7 PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS

El producto deberá tener el color, aroma y sabor característicos del mango, teniendo en cuenta la adición de miel en sustitución de los azúcares.

2.8 ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Dosis máxima
2.8.1 Ácido cítrico	Limitada por las BPF
2.8.2 Ácido málico	Limitada por las BPF

2.9 CONTAMINANTES

	Nivel máximo
2.9.1 Arsénico (As)	0,2 mg/kg
2.9.2 Plomo (Pb)	0,3 mg/kg ¹
2.9.3 Cobre (Cu)	5,0 mg/kg
2.9.4 Zinc (Zn)	5,0 mg/kg
2.9.5 Hierro (Fe)	15,0 mg/kg
2.9.6 Estaño (Sn)	250,0 mg/kg ¹
2.9.7 Suma de cobre, zinc y hierro	20,0 mg/kg
2.9.8 Dióxido de azufre	10,0 mg/kg

2.10 HIGIENE

2.10.1 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 “Principios Generales de Higiene de los Alimentos”.

2.10.2 El producto, cuando sea analizado con método apropiado de muestreo y examen:

- estará exento de microorganismos capaces de desarrollarse en las condiciones normales de almacenamiento;
- no contendrá sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

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

2.1.1 PESOS Y MEDIDAS**2.11.1 Llenado del envase****2.11.1.1 Llenado mínimo**

El néctar de mango debe ocupar, como mínimo, el 90% 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.

3. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase la Norma Salvadoreña Recomendada NSR 67.00.133:99 “Métodos de Análisis y Muestreo (Por Referencia) para las normas de Zumos (Jugos) de Frutas”.

4. ROTULADO O ETIQUETADO Y ENVASADO**4.1 ENVASES DESTINADOS AL CONSUMIDOR FINAL**

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:

4.1.1 Nombre del alimento

4.1.1.1 El nombre del producto se denominará “Néctar de mango” o “Néctar pulposo de mango”. Para los productos con un contenido de ingredientes de fruta no inferior al 50% m/m, el nombre del producto será “Néctar de mango”, “Néctar pulposo de mango”, eligiéndose la denominación que no induzca a error o engaño al consumidor.

4.1.1.2 Muy cerca del nombre del producto, deberán aparecer las palabras “contenido mínimo de fruta X%, en que “X” representa el porcentaje mínimo efectivo de ingrediente de fruta en el producto final.

4.1.2 Rotulado de la fecha

Se indicará la “fecha de duración mínima” mediante el mes y año en orden numérico no cifrado, con la excepción de que, para los productos que tengan una duración superior a 18 meses, bastará la indicación del año.

4.1.3 Instrucciones para la conservación

Siempre que sea posible, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indique la fecha.

4.1.4 Requisitos adicionales

Se aplicarán los siguientes requisitos adicionales específicos:

4.1.4.1 En la etiqueta no podrá representarse figurativamente más fruta o producto a base de fruta, que la fruta o el producto de mango.

4.1.4.2 Cuando el producto contenga miel, deberá figurar muy cerca del nombre del producto la declaración “contiene miel”.

4.1.4.3 Cuando el producto de mango haya de conservarse en condiciones de congelación, se darán instrucciones para la descongelación del producto.

4.2 ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Cuando se trate de producto de mango en envases no destinados a la venta al por menor, la información exigida en la Sección 4.1 deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, pero el nombre del producto y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán aparecer en el envase. Sin embargo podrán sustituirse el nombre y la dirección del fabricante o del envasador con una marca de identificación, siempre que tal marca sea claramente identificable con los documentos que acompañan al envase.

-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 Presidente de la República). MIGUEL E. LACAYO, MINISTRO DE ECONOMÍA.