

ORGANO EJECUTIVO

MINISTERIO DE ECONOMÍA RAMO DE ECONOMIA

ACUERDO N° 810.

San Salvador, 25 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: DATILES NSR 67.00.124:99; 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: DATILES NSR 67.00.124:99. De acuerdo a los siguientes términos:

NORMA
SALVADOREÑA
CONACYT

NSR CODEX STAN 143-1985

NORMA PARA LOS DATILES

CORRESPONDENCIA: Esta Norma es una adopción de la Norma CODEX STAN 143-1985

ICS 67.080.20

NSR 67.00.124:99

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 aplica a los dátiles enteros preparados comercialmente, deshuesados o con el hueso, dispuesto en envases listos para el consumo directo. No se aplica a otras formas de presentación, tales como en trozos o majados, ni a los dátiles para fines industriales.

2. DEFINICIONES

2.1 DEFINICION DEL PRODUCTO

Se entiende por dátiles el producto preparado con frutos sanos de la palma datilera (*Phoenix dactylifera* L.) y que:

- a) ha sido recolectado en la fase de madurez apropiada;
- b) ha sido escogido y limpiado para eliminar el fruto defectuoso y las materias extrañas;
- c) puede estar sin hueso y sin corona;
- d) puede estar secado o hidratado para reajustar el contenido de humedad;
- e) puede estar lavado y/o pasteurizado; y
- f) empaquetado en recipientes adecuados para conservar y proteger el producto.

2.2 TIPOS VARIETALES

Los tipos varietales se clasifican de este modo:

- a) Variedades de azúcar de caña (que contienen principalmente sacarosa), tales como Daglat Nuur (Deglet Noor) y Daglat Beidha (Deglet Beidha).
- b) Variedades de azúcar invertido (que contienen principalmente azúcar invertido-glucosa y fructosa), tales como Barhi (Barhee), Saiidi (Saidy), Khadhraawi (Khadrawy), Hallaawi (Halawy), Zahdi (Zahidi) y Sayir (Sayer).

2.3 FORMA DE PRESENTACION

La forma de presentación puede clasificarse en:

- a) Con hueso; y
- b) Sin hueso.

2.4 SUBFORMAS

Las subformas son las siguientes:

- a) Prensados: Los dátiles prensados en capas por procedimientos mecánicos.
- b) No prensados o sueltos: Los dátiles sueltos o empaquetados sin prensado mecánico.
- c) Racimos: Dátiles que llevan consigo el pedúnculo principal del racimo.

2.5 CLASIFICACION POR TAMAÑOS (FACULTATIVA)

Los dátiles pueden clasificarse por tamaños de conformidad con los cuadros siguientes:

a) Dátiles con hueso

Tamaño	Nº de dátiles en 500 g
Pequeño	más de 100
Mediano	de 80 a 100
Grande	Menos de 80

a) Dátiles sin hueso

Tamaño	Nº de dátiles en 500 g
Pequeño	más de 110
Mediano	de 90 a 110
Grande	menos de 90

3. REQUISITOS

3.1 COMPOSICION

3.1.1 Ingredientes Facultativos

Jarabe de glucosa, azúcares, harina, aceites vegetales.

3.2 FACTORES DE CALIDAD

3.2.1 Requisitos generales

Los dátiles deberán prepararse con tales frutas y conforme a tales prácticas de modo que el producto acabado posea un color y sabor característicos de la variedad y tipo, se halle en una fase adecuada de madurez, esté exento de insectos, de huevos de insectos y de ácaros vivos y satisfaga los siguientes requisitos adicionales:

a) Contenido de humedad	Máximo
Variedades de azúcar de caña	26 %
Daglat Nuur	30% (no elaborado de conformidad con 2.1 (d), (e))
Variedades de azúcar invertido	30%
b) Tamaño (mínimo)	
Dátiles con hueso	4,75 g
Dátiles sin hueso	4,0 g
c) Huesos (en la forma sin hueso)	No más de dos huesos o cuatro trozos de huesos por cada 100 dátiles
d) Impurezas minerales	No más de 1 g/kg.

3.2.2 Definición de defectos

a)	Macas	-	Arañazos, alteración del color, quemaduras del sol, manchas oscuras, “nariz negra” o anomalías análogas en la superficie, que afectan a una superficie total superior a la de un círculo de 7 mm de diámetro.
b)	Dañados	-	(Dátiles con hueso solamente): dátiles afectados por magullamiento y/o roturas de la carne, exponiendo el hueso en medida tal que menoscabe el aspecto del dátil.
c)	Dátiles inmaduros	-	Dátiles que pueden ser de poco peso, de color claro, con poca carne o arrugada, o una textura claramente gomosa
d)	Dátiles no polinizados	-	Dátiles no polinizados, según muestra la carne delgada, las características de inmadurez y la ausencia de hueso en los dátiles enteros.
e)	Cieno	-	Dátiles ensuciados con materia orgánica o inorgánica semejante, por su carácter, al cieno o a la arena y que afecta a una superficie total superior a la de un círculo de 3 mm de diámetro.
f)	Dañados y contaminados por insectos y ácaros	-	Dátiles dañados por insectos o ácaros, o contaminados por la presencia de insectos o ácaros muertos, fragmentos de insectos o ácaros o sus excrementos
g)	Acidez	-	Descomposición de los azúcares en alcohol y ácido acético por obra de levaduras y bacterias
h)	Moho	-	Presencia de filamentos mohosos visibles a simple vista
i)	Podredumbre	-	Dátiles en estado de descomposición y de aspecto muy desagradable.

3.2.3 Tolerancias para los defectos

La tolerancia máxima para los defectos definidos en 3.2.2 será la siguiente:

Un total del 7 %, en número, de dátiles con el defecto (a).

Un total del 6 %, en número, de dátiles con defectos (b), (c) y (d).

Un total del 6 %, en número, de dátiles con defectos (e) y (f).

Un total del 1 %, en número, de dátiles con defectos (g), (h) e (i).

3.3 ACEPTACION DEL LOTE

3.3.1 Se considerará que un lote satisface los requisitos de calidad de la Norma cuando:

- No haya pruebas de infestación viva; y
- La submuestra, tomada de conformidad con las submuestras para examen y ensayo (véase el Volumen 13 del Codex Alimentarius), satisfaga los requisitos generales señalados en la subsección 3.2.1 y no exceda de las tolerancias permitidas para los respectivos defectos indicados en las subsecciones 3.2.2 y 3.2.3 excepto que, con respecto a los requisitos para los tamaños, el cinco por ciento, en número (cinco dátiles de 100), podrá pesar menos del mínimo especificado.

3.4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

	Dosis máxima
3.4.1 Glicerol	Limitada por las BPF (véase también la sección 3.1.1)
3.4.2 Sorbitol	Limitada por las BPF (véase también la sección 3.1.1)

3.5 HIGIENE

3.5.1 Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta Norma se prepare y manipule 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.

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

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

- a) Estar exento de microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud;
- b) Estar exento de parásitos que puedan representar un peligro para la salud; y
- c) Estar exento de cualquier sustancia originada por microorganismos en cantidades que puedan representar un peligro para la salud.

3.6 PESOS Y MEDIDAS

Los recipientes deberán estar todo lo lleno que sea posible sin perjuicio de la calidad y en medida que se ajusten a una declaración adecuada del contenido del producto.

4. METODOS DE ANALISIS Y MUESTREO

Véase también el Volumen 13 del Codex Alimentarius.

4.1 DISPOSICIONES ESPECIALES PARA EL MUESTREO DE LOS DATILES

4.1.1 Muestra a granel

Escoger al azar no menos de dos envases por cada porción de 1000 kg del lote. De cada envase sacar una muestra de 300 g, y en todo caso lo suficiente para obtener una muestra a granel de no menos de 3000 g. Servirse de la muestra a granel para comprobar cuidadosamente si hay infestación viva y la limpieza general del producto antes de ver si cumple con otras disposiciones de la Norma.

4.1.2 Submuestras para examen y ensayo

Mézclese bien la muestra a granel y tómese pequeñas cantidades al azar de muchos lugares diferentes, del modo siguiente:

Para ensayo de humedad	500 gramos
Para los huesos (en los deshuesados)	100 dátiles
Para efectos específicos y requisitos de tamaño	100 dátiles

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

5.1.1 El nombre del alimento será “dátiles” o “dátiles cubiertos con jarabe de glucosa”.

5.1.2 En la presentación se indicará “sin hueso” o “con hueso”, según proceda.

5.1.3 El nombre del producto podrá incluir el nombre del tipo varietal, por ejemplo, “Hallaawi”, “Sayer”, “Khadhraawi”, “Daglat”, “Noor”, “Barhee”, u otros; la subforma “prensados” o “no prensados”, así como la designación del tamaño como “pequeños”, “medianos” o “grandes”.

-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).
MINISTRO, MIGUEL E. LACAYO.