

**NORMA
SALVADOREÑA**



NSO 67.62.02:10

SALSAS Y ADEREZOS

SALSA DE TOMATE KETCHUP O CATSUP. ESPECIFICACIONES.

CORRESPONDENCIA: Esta norma no tiene correspondencia con ninguna norma internacional.

ICS 67.080.80

Editada por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) Colonia Médica, Av. Dr. Emilio Alvarez, Pje. Dr. Guillermo Rodríguez Pacas, # 51, San Salvador. Teléfonos 2234 8400 Fax 2225 6255; e-mail: info@conacyt.gob.sv

Derechos Reservados

INFORME

Los Comités Técnicos de Normalización del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, CONACYT, son los organismos encargados de realizar el estudio de las normas. Están integrados por representantes de la Empresa Privada, Gobierno, Organismo de Protección al Consumidor y Académico Universitario.

Con el fin de garantizar un consenso nacional e internacional, los proyectos elaborados por los Comités se someten a un período de consulta pública durante el cual puede formular observaciones cualquier persona.

El estudio elaborado fue aprobado como NSO 67.62.02:10 SALSAS Y ADEREZOS. SALSA DE TOMATE KETCHUP o CATSUP. ESPECIFICACIONES por el Comité Técnico de Normalización 62. COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACION DE SALSAS Y ADEREZOS. La oficialización de la norma conlleva la ratificación por Junta Directiva y el Acuerdo Ejecutivo del Ministerio de Economía.

Esta norma está sujeta a permanente revisión con el objeto de que responda en todo momento a las necesidades y exigencias de la técnica moderna. Las solicitudes fundadas para su revisión merecerán la mayor atención del organismo técnico del Consejo : Departamento de Normalización, Metrología y Certificación de la Calidad.

MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITE

Ivette Girón	McCormick, El Salvador
Juan Orellana	UNILEVER, El Salvador
René Laínez	GAISA-MSPAS, El Salvador
Saúl Ovidio González	Universidad de El Salvador
	Facultad de CC AA
Diana Burgos	Defensoría del Consumidor
Ricardo Harrison	Delegado de CONACYT

1. OBJETO

Establecer las características, especificaciones técnicas y aspectos de inocuidad que debe cumplir la salsa de tomate denominada “ketchup”, “catsup”, o “tipo ketchup”.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

Aplica al producto denominado “ketchup”, “catsup” o “tipo ketchup”, que se elabora y comercializa en el territorio nacional.

3. DEFINICIONES

Para los efectos de esta norma se entiende por salsa de tomate “ketchup”, “catsup” o “tipo ketchup”, el producto elaborado con el jugo, pulpa y/o concentrado de tomates (*Lycopersicon esculentum L*) adicionado de vinagre, edulcorantes nutritivos, sal yodada, especias y condimentos opcionales, y sometido a un tratamiento térmico adecuado antes o después de envasarse.

4. ABREVIATURAS

NSO: Norma Salvadoreña Obligatoria
ICS: Código Internacional de Identificación
%: porcentaje
pH: potencial hidrógeno
g: gramos

5. REQUISITOS

5.1 SENSORIALES

Color: Ocre a rojo característico
Olor: Característico
Sabor: Característico
Aspecto: De buena consistencia

5.2 REQUISITOS FÍSICOS Y QUÍMICOS

Debe cumplir con lo especificado en la Tabla 1.

Tabla 1 Requisitos físicos y químicos

Especificaciones	Parámetros
Consistencia, máxima en cm	12
Humedad en %, máximo	73
Sólidos totales en %, mínimo	27
Proteínas en %, mínimo	1,5
Acidez, como ácido acético, en % máximo	2,5
Fibra cruda en %, mínimo	0,4
Cenizas en %, máximo	4,5
Reductores totales en %, máximo	24
Cloruros como NaCl en %, máximo	4
Pectina (base seca), máximo	3,5
pH, máximo	4,3

5.3 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

1. Los requisitos microbiológicos para registro y vigilancia son los especificados en el RTCA 67.04.50:08 ALIMENTOS. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS.

2. El producto debe estar exento de sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan presentar un riesgo a la salud.

5.4 CONTAMINANTES QUÍMICOS

No debe contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites para metales pesados y de residuos de plaguicidas, serán los establecidos en el Codex Alimentarius o en su defecto el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.

6. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Serán los permitidos por el Codex Alimentarius, o en su defecto los autorizados por el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.

6.1 ACIDULANTES

Acido cítrico, ácido tartárico, ácido málico y ácido acético.

Nota 1. A partir de la oficialización del Reglamento Centroamericano sobre Aditivos, esos prevalecerán para los fines de esta norma.

6.2 TOLERANCIAS PARA DEFECTOS DE CALIDAD EN 100 g. MÁXIMO

Partes o trozos de 2 mm máximo de vegetales que no sea piel de tomate.	2 unidades
--	------------

7. HIGIENE

7.1 Conforme a Buenas Prácticas de Fabricación, el producto estará exento de materias indeseables.

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

7.3 Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con el Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969 Rev. 2, 1985, Volumen 1 del Codex Alimentarius).

8. METODOLOGÍA DE MUESTREO

La especificada en el RTCA 67.04.50:08 ALIMENTOS. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS, en su última actualización.

9. MÉTODOS DE ENSAYO Y ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

Los especificados en el RTCA 67.04.50:08 ALIMENTOS. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS, en su última actualización, o en su defecto los autorizados por la autoridad competente y métodos acreditados por laboratorios.

10. MÉTODOS DE ENSAYO Y ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS

Se harán en base al Volumen 13 del Codex Alimentarius

11. ENVASE

El producto debe estar envasado en recipientes que garanticen la higiene, inocuidad y otras características de calidad del producto.

12. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la NSO 67.10.01:03 NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS., se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

12.1 DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

12.1.1 Los productos que se ajusten a las disposiciones de esta norma se denominarán: salsa de tomate, “ketchup”, “catsup” o “tipo ketchup”.

12.1.2 Cuando se haya añadido al producto un ingrediente que le confiera un sabor especial o característico, ello se indicará con un término apropiado junto al nombre del alimento o en estrecha proximidad del mismo.

12.2 ETIQUETADO DE LOS ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

La información sobre el etiquetado arriba mencionado debe 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 o del envasador podrán sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal sea claramente identificable en los documentos de acompañamiento.

13. APÉNDICE

13.1 NORMAS QUE DEBEN CONSULTARSE

RTCA 67.04.50:08 ALIMENTOS. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS.

Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969 Rev. 2, 1985, Volumen 1 del Codex Alimentarius, y con el Código Recomendado de Prácticas e Higiene para Productos de Huevo (CAC/RCP 15.1976).

RTCA 67.04.50:08 ALIMENTOS. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS

13.2 DOCUMENTOS DE REFERENCIA

COGUANOR. NGO 34 005. 1982 Productos Elaborados a Partir de Frutas y Hortalizas. Salsa de Tomate Catsup.

NMX-F-346-S-1980. Salsa de Tomate Catsup. (Catsup Tomato Sauce)

United States Standards for Grades of Tomato Catsup. Feb-26-1992
Commercial Item Description CATSUP (KETCHUP), CATCHUP FLAVORED. USDA . August 132 2004.

NSO 67.10.01:03 NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS

14. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

Corresponde al Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, y a la Dirección de Protección al Consumidor.

---FIN DE NORMA---