

**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](mailto: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**

| <b>Especificaciones</b>                 | <b>Parámetros</b> |
|---|-------------------|
| 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---**