© DIGENOR 2009 – Todos los derechos reservados

ANTEPROYECTO NORDOM 305 (1ra.Rev.)

Fecha:2011

Número del documento de referencia: NORDOM 305

Identificación del comité: CT 67:15

Coordinador: Ydelsa

Norma Dominicana

Productos elaborados a partir de frutas y vegetales. Mermelada de piña. Especificaciones y requisitos

Advertencia

Este documento no es una norma oficial NORDOM. El es distribuido en el comité técnico para su revisión, estudio y aprobación como Norma Dominicana NORDOM. Esta sujeto a cambios siempre que se presentan la base científica.

Los poseedores de este documento están invitados a someter observaciones relevantes, provisto de la documentación que la sustente, en el período de consulta pública que se anunciará debidamente.

Anteproyecto

Tipo de documento: Norma nacional
Subtipo de documento: No aplica
Estado del documento: Anteproyecto
Idioma del Documento: español
ICS: 67.040.00
67.080.10

Derechos de autor

Este es un documento de trabajo de DIGENOR o de un comité técnico de normalización y es protegido por copyright por DIGENOR. La reproducción de este documento es permitida sin permiso previo de DIGENOR, siempre y cuando sea para el uso interno de DIGENOR, para un grupo de trabajo o para un comité de normalización o para cualquiera de sus miembros para ser usado en el desarrollo de normas, ni este documento ni ningún extracto de el puede ser reproducido, almacenado o transferido en ninguna forma para ningún otro propósito sin el permiso previo por escrito de DIGENOR.

Cualquier petición de permiso para reproducir este documento con el propósito de ventas debe ser dirigida como se muestra a continuación a DIGENOR:

Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, DIGENOR
Edificio "Juan Pablo Duarte" piso 11, Avenida México esq.
Leopoldo Navarro, Santo Domingo, Distrito Nacional,
República Dominicana
Teléfono: 809-686-2205 Faxes: 809-688-3843
direcciongeneral@digenor.gob.do y digenor@gmail.com

La reproducción para propósitos de ventas puede ser sujeto de pago de royalty o contrato de licencia. Los violadores pueden ser perseguidos

Anteproyecto

A N T E C E D E N T E S

La presente revisión de Norma ha sido elaborada por el Departamento de Normalización de la Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, en cumplimiento a lo establecido en su programa anual de trabajo.

El estudio de la presente revisión de norma estuvo a cargo del Comité Técnico **67:15 Productos elaborados a partir de frutas y vegetales. Mermeladas de piña** , integrado por representantes de los Sectores de Producción, Consumo y Técnico, quienes iniciaron su trabajo tomando como base la propuesta de revisión de Norma **NORDOM 305.**Preparado por esta Dirección General.

Dicha Propuesta de Norma fue aprobada como Anteproyecto por el Comité Técnico de Trabajo, en la reunión No. 11 de fecha **28 de abril/2010** y enviado a Encuesta Pública, por un período de 60 días a partir del_____.

Finalizado este periodo, el Comité Técnico celebró la reunión **No.** de fecha _____ y después de discutir las opiniones recibidas, decidió aprobarlo como Proyecto de Norma y recomendar a la Comisión Nacional, a través de la Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, que sea aprobada como una norma dominicana y que la misma entre en vigencia.

_____días después de su oficialización.

Anteproyecto

© DIGENOR 2009 – Todos los derechos reservados

Prefacio

La Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, DIGENOR, es el organismo oficial que tiene a su cargo el estudio y preparación de las Normas Dominicanas, NORDOM, a nivel nacional.

La Propuesta NORDOM 305 (En rev.) ha sido preparada por el Departamento de Normalización de la Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad DIGENOR; y en su Revisión de estudio participaron los organismos y personas naturales siguientes:

PARTICIPANTES:	**REPRESENTANTES DE:**
Melania Soriano	Fundación por los Derechos del Consumidor.
Alfonsina Cuesta	
.	
Tamara Portes	PROCONSUMIDOR.
Juana Asunción.	
Bernaldo Leyva	Bon Agroindustrial.
Elsa Peña.	
Hugo Cruz Beltre	Instituto Agrario Dominicano.
Tirso Pimentel.	
Altagracia Martínez.	
Julia Rodríguez	Técnico Normalizador de DIGENOR
Ydelsa de Castro	Coordinadora del Comité

Anteproyecto

© DIGENOR 2009 – Todos los derechos reservados

Productos elaborados a partir de frutas y vegetales mermelada de piña. Especificaciones y Requisitos.

1 Alcance

Esta norma establece las especificaciones y requisitos con que debe cumplir la mermelada de piña.

2 Referencias normativas

RTD	**53**	Etiquetado General de los alimentos preenvasados.
NORDOM	**64**	Agua Potable Embasada**.**
NORDOM	**219**	Azúcar refino. Especificaciones.
NORDOM	**224**	Productos elaborados a partir de frutas y vegetales. Determinación de características físicas.
NORDOM	**229**	Productos elaborados a partir de frutas y vegetales. Determinación del pH.
NORDOM	**306**	Productos elaborados a partir de frutas y vegetales. Determinación del contenido de acido benzoico y benzoatos alcalinos
NORDOM	**581**	Higiene de los Alimentos**.** Higiene de los Alimentos. Recomendaciones Prácticas de los principios Generales de Higiene de los Alimentos.

Norma del Codex para las Confituras, jaleas y mermeladas Codex-Stan 296-2009.

3 Conformidad

NORDOM 305 Mermelada de Pina .Especificaciones y Norma Mexicana (NMX-F-127-1982) Mermelada de Pina.

4 Términos y definiciones

Para los efectos de esta norma se establecerán las definiciones siguientes

4.1
Mermelada de piña.
Es el producto de consistencia pastosa o gelatinosa, razonablemente libre de defectos, obtenido por la cocción y concentración de piñas (Ananas), sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas de azúcar u otros edulcorantes naturales con o sin adición de agua.

Anteproyecto

© DIGENOR 2009 – Todos los derechos reservados

4.2
Defectos.
Son las partes de la piña que ordinariamente se eliminan en la preparación de la misma para la elaboración de las mermeladas, incluye los siguientes:

4.2.1
Cáscara.
Este defecto se atribuye a cualquier pedazo de cáscara, esté o no desprendido de la fruta, incluyendo sus ojos.

4.2.2
Fruta machacada poco desarrollada o dañada en alguna otra forma.
Estos defectos son las partes de la piña cuya apariencia o calidad comestible está dañada a causa de magulladuras, partículas oscuras, daños recibidos por causas mecánicas, patológicas u otras.

4.2.3
Materia extraña objetables.
El producto objeto de esta norma debe estar exento de fragmentos, larvas y huevecillos de insectos, pelos excretas de roedores y partículas metálicas u otros materiales extraños.

5 Clasificación y denominación del producto

5.1 Clasificación.

El producto objeto de esta norma se clasifica en dos tipos de acuerdo al tamaño de la fruta suspendida con un solo grado de calidad.

Tipo I: Mermelada de piña que contiene la fruta en trozos

Tipo I: Mermelada de piña que contiene la fruta desmenuzada o en partículas finas.

5.2 Denominación del producto

El producto objeto de esta de norma se denomina “MERMELADA DE PIÑA”

6. Requisitos

6.1 Requisitos generales.

6.1.1 El producto debe ser elaborado en condiciones sanitarias apropiadas, con piñas frescas, maduras, sanas y prácticamente libres de residuos de pesticidas u otras sustancias eventualmente nocivas de acuerdo con las tolerancias permitidas por el organismo competente. Podrá prepararse con piñas previamente elaboradas o conservadas.

6.1.2 El producto debe prepararse con una mezcla de no menos de 45 partes en masa de piña preparada adecuadamente por cada 55 partes de los edulcorantes indicados en el apartado 6.1.4.

6.1.3 El producto debe presentar la fruta desmenuzada, en trozos o en forma de partículas finas.

6.1.4 Como edulcorantes se podrá emplear azúcar, azúcar invertido o dextrosa, ya sea en forma aislada o mezclada. También podrá emplearse jarabe de glucosa en proporción tal que el 25% como máximo de los sólidos edulcorantes secos contenidos en la mermelada, provengan de los sólidos secos contenidos en el jarabe de glucosa.

6.1.5 No podrán adicionarse aromatizantes, ni colorantes.

6.1.6 El producto debe estar razonablemente libre de defectos de acuerdo con la tolerancia indicada en el apartado 6.3 y cumplir con los de más requisitos que se indican en esta revisión norma.

Anteproyecto

© DIGENOR 2009 – Todos los derechos reservados

6.2 Requisitos organolépticos.

Los requisitos organolépticos que debe cumplir la mermelada de piña son los siguientes:

6.2.1 Aspecto.

Masa homogénea de consistencia pastosa o gelatinosa. Podrá presentar pequeñas burbujas de aire, en una cantidad tal que no sea susceptible de variar el aspecto normal del producto.

6.2.2 Color.

Característico de la fruta procesada.

6.2.3 Sabor.

Característico de la fruta procesada

6.2.4 Aroma. Característico de la fruta procesada.

6.3 Tolerancia de defectos.

En 500 gramos del producto, se tolerarán los defectos, indicados en la tabla No. I.

Tabla No. I

Tolerancia de defectos en la mermelada de piña.

Defectos	Contenido máximo permitido en 500g del producto
Cáscara (que no mida más de 3mm en su dimensión máxima).	4
Fruta manchada poco desarrollada o dañada en alguna otra forma	4
Materia extraña (que no mida más de 3mm en su dimensión máxima).	1

6.4 Requisitos físicos y químicos.

6.4.1 La mermelada de piña debe cumplir con los requisitos físicos y químicos indicados en la tabla No.II.

Tabla No. II

Requisitos físicos y químicos para la mermelada de piña.

Requisitos	Unidad	Mínimo	Máximo
Sólidos solubles (por refractométrica a 20^0 C).	% (m/m)1/	65	67
PH.	Mg/kg	3,0	3,5
Cobre (Cu)	Mg/kg		5,0
Plomo (pb)	Mg/kg		3,0
Arsénico (As)	Mg/kg		2,0
Zinc	Mg/kg		5,0

1/ La expresión “masa” se refiere a lo que corrientemente se entiende por “peso” de sustancia.

2/ El valor de estaño está sujeto a lo autorizado por el Codex Alimentarius para este tipo de producto.

Anteproyecto

© DIGENOR 2009 – Todos los derechos reservados

6.5 Requisitos microbiológicos.

La mermelada de piña no debe contener más de 10 unidades formadoras de colonias de hongos y levaduras por gramo de muestra.

6.5.1 la mermelada de piña debe cumplir con las especificaciones microbiológicas de la tabla 3

Tabla No. 3 Requisitos microbiológicos para mermelada de piña

Requisitos	Unidad
Aeróbicas mesófilas	$< 5 \times 10^{1}$ UFC/g
Mohos	$<1 \times 10^{1}$UFC/g
Levadura	$<1 \times 10^{1}$ UFC/g
Coliformes totales	<3NMP/g
Salmonella	negativo
Escherichia coli	negativo

6.6 Aditivos alimentarios.

Los aditivos alimentarios que se permitirán en la mermelada de piña son los siguientes:

6.6.1 Conservadores.

Podrán emplearse las dos sustancias químicas siguientes:

6.6.1.1 Benzoato de sodio o ácido benzoico en cantidad tal que no exceda de 0,1% en masa, expresado como ácido benzoico en el producto final.

6.6.1.2 Acido sórbico o sus sales de sodio o potasio en cantidad tal que no exceda de 0,2% en masa, expresado como ácido sórbico en el producto final.

6.6.2 Colorantes y saborizantes

No se permita la adición de colorantes, ni saborizantes artificiales.

6.6.3 Acidificantes y reguladores de pH.

Podrán adicionarse cualquiera de las sustancias siguientes, solas o mezcladas:

6.6.3.1 Acido cítrico, ácido tartárico, acido láctico, ácido málico, o jugo de limón, en cantidad necesaria para mantener el pH entre 3,0 y 3,5.

6.6.3.2 Citrato de sodio o el tartrato de sodio y potasio, en proporción no mayor de 0,2%.

6.6.4 Gelificantes.

Se permitirá la adición de pectina, para compensar cualquier deficiencia del contenido de pectina natural de fruta en cantidad que el producto terminado contenga 4.5 % como máximo en base seca.

6.6.5 Antioxidantes.

Como antioxidante se empleará ácido ascórbico, según lo establecido en el Codex Alimentarius para este tipo de producto.

Anteproyecto

© DIGENOR 2009 – Todos los derechos reservados

6.5.6 Antiespumantes.

Podrán emplearse los siguientes: Mantequilla, oleomargarina, y mono y diglicéridos de ácidos grasos de aceites comestibles, en proporción no mayor de la necesaria para inhibir la formación de espuma.

7 Muestreo

Ver métodos de análisis y muestreo del Codex Alimentarius.

8 Higiene

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma, se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas del código Internacional Recomendados de prácticas. Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003) y otros textos pertinentes como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene en sus últimas actualizaciones.

9 Métodos de ensayo

Las determinaciones de los requisitos especificados en el capítulo 6, se efectuarán de acuerdo con las normas indicadas en el capítulo 2.

10 Envase y etiquetado

10.1 Envase

10.1.1 Los envases para la mermelada de piña deben ser de materiales resistentes e inocuos de naturaleza tal que no reaccionen con el producto, ni se disuelvan en él, alterando las características o produciendo sustancias tóxicas. Su forma y capacidad deben ocupar como mínimo el 90% de la capacidad total del envase.

10.1.2 Etiquetado

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deben etiquetarse de conformidad con la norma general para alimentos preenvasados, NORDOM RTD 53 en su ultima revisión.

11 Almacenamiento y transporte

11.1 el producto terminado debe almacenarse y transportarse en cumplimiento con normas sanitarias establecidas en el país o en su defecto con normas de standares internacionales.

Anteproyecto

© DIGENOR 2009 – Todos los derechos reservados

Bibliografía

Para la elaboración de esta norma se tomaron en cuenta los documentos siguientes:

[1] COPANT 586 Mermelada de piña, 1974.

[2] ICAITI 34064 Mermelada de piña, 1974.

[3] ITINTEC 203.056 Mermelada de piña, 1975.

[4] INN 716 Conservas de frutas. Requisitos generales.

[5] ICONTEC 285 (Segunda revisión) Mermelada de frutas.

[6] CODEX CAC/RS 79/80, Norma Internacional recomendada para compotas (conservas de frutas) y jaleas y para mermelada de agrios, 1976.

Anteproyecto

© DIGENOR 2009 – Todos los derechos reservados

Anteproyecto

© DIGENOR 2009 – Todos los derechos reservados

Anteproyecto

© DIGENOR 2009 – Todos los derechos reservados