

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
1030:1995**

**JUGOS Y NÉCTARES.
CARACTERÍSTICAS GENERALES.**

(1^{era} REVISIÓN)

INTRODUCCIÓN



COVENIN
1030:1995

NORMA
VENEZOLANA

PROLOGO

La Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN), creada en 1958, es el organismo encargado de programar y coordinar las actividades de Normalización y Calidad en el país. Para llevar a cabo el trabajo de elaboración de normas, la COVENIN constituye Comités y Comisiones Técnicas de Normalización, donde participan organizaciones gubernamentales y no-gubernamentales relacionadas con un área específica.

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN 1030-81, fue elaborada bajo los lineamientos del Comité Técnico de Normalización CT10 PRODUCTOS ALIMENTICIOS por el Subcomité Técnico SC6: FRUTAS VEGETALES Y DERIVADOS, y aprobada por la COVENIN en su reunión No 136 de fecha 11-10-95.

En la elaboración de esta Norma participaron las siguientes entidades: INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE, INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICIÓN, DIRECCIÓN DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (M.S.A.S.), ILAPECA, INCULAC, FRICA, YUKERY, HEINZ.



NORMA VENEZOLANA
JUGOS Y NÉCTARES
CARACTERÍSTICAS GENERALES

COVENIN
1030:1995

1 OBJETO

Esta Norma Venezolana establece las características generales para los néctares y jugos de frutas, destinados al consumo humano.

2 REFERENCIAS NORMATIVAS

La siguiente norma contiene disposiciones que al ser citada en este texto, constituye requisito de esta Norma Venezolana, la edición indicada estaba en vigencia en el momento de esta publicación. Como toda Norma esta sujeta a revisión, se recomienda a aquellos que realicen acuerdos en base a ella, que analicen la conveniencia de usar la edición más reciente de la norma citada seguidamente.

COVENIN 2952-92 Norma general para el rotulado de los alimentos envasados.

3 DEFINICIONES

3.1 Jugo: Es el producto líquido fermentable, pero no fermentado, obtenido por procedimientos mecánicos y/o enzimáticos, a partir de las frutas y/o vegetales maduros, sanos y limpios, con color, aroma y sabor típicos de la fruta y/o vegetal del que procede.

3.2 Jugo concentrado: Es el producto obtenido a partir de los jugos de frutas y/o vegetales, mediante la eliminación por procedimientos físicos, de parte del agua de constitución, al cual se le puede restituir aromas recuperados del proceso. Cuando el producto se destina al consumo humano directo, la dilución debe ser mínimo 1:1.

3.2.1 Jugo concentrado endulzado: Es el producto definido en 3.2, al cual se le adiciona edulcorantes, aprobados por la autoridad sanitaria competente.

3.3 Jugo a partir de concentrado: Es el producto obtenido por la restitución del agua al concentrado del jugo, así como de las sustancias aromatizantes recuperadas durante el proceso y cuyas características deben ser equivalentes a las definidas en 3.1.

3.4 Jugo endulzado: Es el producto definido en 3.1 ó 3.3, al cual se le adiciona edulcorantes aprobados por la autoridad sanitaria competente.

3.5 Mezcla de jugo de frutas y/o vegetales: Es el producto obtenido a partir de la mezcla de jugo de frutas y/o vegetales en cualquier proporción.

3.6 Néctar: Es el producto fermentable, pero no fermentado, obtenido por la adición de agua y azúcares a los jugos de frutas y/o vegetales, sus concentrados, pulpas, pulpas concentradas o sus mezclas, cuyo contenido mínimo de sólidos de frutas, debe ser especificado en cada una de las normas individuales.

3.7 Pulpa (puré) a partir de frutas y/o vegetales frescos: Es el producto fermentable, pero no fermentado, obtenido de la parte comestible de las frutas y/o vegetales enteros o pelados, finamente divididas y tamizadas, sin remoción del jugo.

3.7.1 Pulpa (puré) a partir de frutas y/o vegetales deshidratados: Es el producto definido en 3.7, obtenido a partir de frutas y/o vegetales deshidratados.

3.8 Pulpa concentrada: Es el producto obtenido a partir de la pulpa de fruta y/o vegetales, al cual se le ha eliminado por procedimientos físicos, parte del agua de constitución, y posteriormente se le pueden restituir aromas recuperados del proceso.

3.9 Edulcorantes: Son sustancias añadidas para impartir sabor dulce, tales como edulcorantes nutritivos o edulcorantes intensos.

3.9.1 Edulcorantes nutritivos: Para efectos de esta norma se entienden como aquellos que aportan calorías.

3.9.2 Edulcorantes intensos: Para efectos de esta norma se entienden como aquellos que sustituyen a los definidos en 3.9.1, sin aportar calorías.

4 Materias primas

Los ingredientes y aditivos utilizados en la elaboración de estos productos, deben cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

4.1 Ingredientes

4.1.1 Frutas y/o vegetales frescos: Las frutas y vegetales destinadas a la fabricación de los productos objeto de esta

norma, deben ser sanos y maduros, conservados solamente por métodos físicos, estar bien lavados y no deben presentar señales de infecciones criptogámicas ni de podredumbre que puedan afectar la calidad del producto.

4.1.2 Frutas y/o vegetales deshidratados: Deben provenir de frutas y/o vegetales que cumplan con lo establecido en 4.1.1. En caso que se utilicen conservadores, la concentración estará limitada por Buenas Prácticas de Manufactura y las disposiciones sanitarias respectivas.

4.1.3 Agua: El agua utilizada debe ser potable.

4.1.4 Edulcorantes: Se pueden añadir en forma líquida o sólida los siguientes edulcorantes nutritivos: sacarosa, dextrosa, fructuosa, alfa fructuosa, jarabe de azúcar, solos o mezclados. Se pueden utilizar edulcorantes intensos tales como: aspartame, sacarina, acesulfame k y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente.

4.1.5 Sazonadores: En caso de productos obtenidos a partir de vegetales se puede usar sal comestible, especias y condimentos.

4.2 Aditivos

Sólo en el caso de los néctares se pueden utilizar los siguientes aditivos en las cantidades limitadas, según Buenas Prácticas de Manufactura.

4.2.1 Colorantes: Se pueden utilizar colorantes naturales debidamente aprobados por la autoridad sanitaria competente en los casos especiales, establecidos en las normas individuales.

4.2.2 Ácidos orgánicos: Se pueden utilizar ácidos orgánicos (cítrico, málico, entre otros) como reguladores de pH, en cantidades limitadas por las Buenas Prácticas de Manufactura.

4.2.2.1 Ácido ascórbico:

- a) Cuando la cantidad añadida, no exceda la cantidad máxima autorizada como antioxidante (300 ppm), se denominará únicamente ácido L ascórbico.
- b) Únicamente se hará mención de su contenido en vitamina C, tanto en la lista de ingredientes, como en otras inscripciones, cuando se garantice una cantidad de la misma de 350 mg/l hasta la fecha de vencimiento.

4.2.3 Estabilizantes: Se pueden añadir estabilizantes debidamente aprobados por la autoridad sanitaria, en los casos

especiales que se deben establecer en las normas individuales correspondientes.

5 REQUISITOS

5.1 Deben tener las características organolépticas propias de las frutas y vegetales de donde proceden.

5.2 Su conservación se debe conseguir únicamente por tratamientos físicos, con prohibición expresa del uso de conservadores.

5.3 No deben contener sustancias extrañas a las materias primas empleadas en su elaboración, o que prejuzguen un deficiente estado higiénico sanitario.

5.4 Deben cumplir con las tolerancias establecidas por los organismos competentes, para los restos de plaguicidas y fungicidas.

5.5 Deben estar desprovistos de semillas y de trozos grosseiros de piel.

5.6 No se deben incorporar productos procedentes del lavado de pulpas.

5.7 La cantidad de azúcares agregados en los néctares, no debe superar el 10% en peso del producto terminado.

5.8 Se pueden restituir los componentes aromáticos recuperados del proceso, en cantidades limitadas por las Buenas Prácticas de Manufacturas.

5.9 Los productos pasteurizados, deben mantenerse a una temperatura no mayor de 8 °C.

5.10 Físico-químicos

Se indican en la Norma Venezolana COVENIN individual correspondiente.

5.11 Microbiológicos

Se indican en la Norma Venezolana COVENIN individual correspondiente.

6 ENVASES, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

6.1 Envase

6.1.1 Los envases deben ser de un material inerte a la acción del producto, de tal forma que no altere sus características físico químicas ni organolépticas y que a la vez no produzcan sustancias tóxicas.

6.1.2 Los envases deben ser previamente aprobados por la autoridad oficial correspondiente.

6.2 Marcación y rotulación

6.2.1 Deben cumplir con lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 2952.

6.2.2 En el caso de que el producto haya sido preparado a partir de concentrado, debe especificarse a continuación del nombre del producto.

6.2.3 Para el caso de jugos endulzados debe especificarse a continuación del nombre del producto.

6.2.4 Para los néctares debe indicarse el contenido de jugo de frutas, pulpa o sus mezclas mediante la expresión: "Contenido en fruta por 100" y debe aparecer en la cara de información del producto.

BIBLIOGRAFÍA

[1] Official Journal of the European Communities, Council Directive 93/77/EEC of 21, September 1993. Relating to fruit juices and certain similar products.

[2] Codex alimentarius. Volume six. Fruit juices and related products. Rome 1992.

[3] German order concerning fruit nectar and fruit sirup (Frucht Nektar - Verordnung).

[4] Código alimentario español y su desarrollo normativo. Volumen XIV Frutas y derivados. CAE/XXIII/RTS/2.1.- Ministerio de Sanidad y consumo.

COMISION VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES
MINISTERIO DE FOMENTO
A. Andrés Bello Edif. Torre Fonda, Cumaná 29001 y 12
Tel: 028-411 4400 y 4401
CAROLINA



publicación de:

Normas Técnicas Industriales Venezolanas
CIVIN - MINISTERIO DE FOMENTO

ISBN: 980-04-1578-8
1993

**COVENIN
1030:1995**

**CATEGORIA
B**

**COMISION VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES
MINISTERIO DE FOMENTO
Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12
Telf. 575. 41. 11 Fax: 574. 13. 12
CARACAS**

publicación de:



ICS: 67.160.20

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS

ISBN: 980-06-1576-8

Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.

Descriptores: Jugos, néctares, frutas derivados.