

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
977-83**

**PULPA DE FRUTA.
CONSIDERACIONES GENERALES.**



TRAMITE

COMITE: CT10 ALIMENTOS

PRESIDENTE: Dr. Horacio Rosales

SECRETARIA: Ing. Milagros Díaz

SUBCOMITE: CT10/SC6 FRUTAS Y PRODUCTOS DERIVADOS

COORDINADORA: Omaira Guaita

PARTICIPANTES

<u>ENTIDAD</u>	<u>REPRESENTANTES</u>
MINISTERIO DE SANIDAD Y ASISTENCIA SOCIAL - DHA	Ofelia Herrera
INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE	Gladys Anderson Eddy Salas de Mejias María Luisa Novoa Manuela Ríos.
INDUSTRIA LACTEA VENEZOLANA (INDULAC)	Gladys Méndez Miriam Gutiérrez
INDUSTRIAS LACTEAS CARABOBO (INLACA)	Nelson González
ASOCIACION DE INDUSTRIALES PROCESADORES DE CITRICOS (ASOINPROCI)	Manuel Cols Páez
C.A. VENEZOLANA DE ALIMENTOS	Carmen Galván José Ruíz
JUGOS Y CONSERVAS NACIONALES S.A. (JUCONASA)	Eddy de Deibis
FRUTERA INDUSTRIAL C.A. (FRICA)	Morella Vechionacce
INDUSTRIAS LACTEAS DE PERIJA C.A. (ILAPECA)	Ricardo Rueda

FRESCA

Marisol de Manzo

ASOCIACION VENEZOLANA DE EXPORTADORES

(AVEX)

Gustavo Lares Ruiz

INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICION

José Félix Chávez

Elba Sangronis

CAMARA VENEZOLANA DE LA INDUSTRIA

DE ALIMENTOS (CAVIDEA)

Manuel Cols Páez

UNIVERSIDAD SIMON BOLIVAR

José Luis Vidaurreta

FUNDACION CENTRO DE INVESTIGACIONES

DEL ESTADO PARA EL DESARROLLO

Reinaldo Lagonell

EXPERIMENTAL AGROINDUSTRIAL (CIEPE)

DISTRIBUIDORA DE FRUTAS (DISFRUTA)

Giorgio Pin

DISCUSION PUBLICA:

FECHA DE ENVID: 18-11-82

DURACION: 45 días

FECHA DE APROBACION POR EL COMITE: 1-9-83

FECHA DE APROBACION POR COVENIN: 11-10-83

NORMA VENEZOLANA

COVENIN

PULPA DE FRUTA

977-83

CONSIDERACIONES GENERALES

1 NORMAS COVENIN A CONSULTAR

COVENIN	1834-81	Frutas. Definiciones generales.
COVENIN	924-83	Frutas y productos derivados. Determinación de sólidos solubles por refractometría.
COVENIN	1945-82	Leche y sus derivados. Determinación de humedad.
COVENIN	1151-77	Frutas y productos derivados. Determinación de la acidez.
COVENIN	1315-79	Alimentos. Determinación de pH (acidez iónica).
COVENIN	1295-82	Alimentos. Determinación de ácido ascórbico (vitamina C).
COVENIN	902-78	Alimentos. Método para recuento de microorganismos aerobios en placas de Petri.
COVENIN	1337-78	Alimentos. Método para recuento de hongos y levaduras.
COVENIN	10:6-018	Pulpa de fruta. Determinación de la gravedad específica.
COVENIN	10:6-019	Pulpa de fruta. Determinación de la viscosidad.

2 OBJETO Y CAMPO DE APLICACION

Esta norma establece los requisitos que deben presentar las pulpas de frutas en forma de pasta o puré, destinadas a ser utilizadas como materia prima para uso industrial o como producto terminado para otros usos.

3 DEFINICIONES

3.1 PULPA DE FRUTA. Es la porción carnosa y comestible de la fruta

3.2 PASTA O PURE DE FRUTAS. Es la masa que se obtiene al dividir finamente y tamizar la pulpa de fruta.

NOTA: En cada norma individual, se especificará el número de tamiz a utilizar.

4 REQUISITOS

4.1 GENERALES

4.1.1 La pulpa de fruta deberá obtenerse a partir de frutas sanas, maduras. (ver Norma COVENIN 1834) convenientemente lavadas, libres de plaguicidas o cualquier otra sustancia nociva, de acuerdo a las tolerancias permitidas por la autoridad sanitaria competente.

4.1.2 No se permitirá por parte del fabricante, la mezcla entre sí de pastas provenientes de frutas de diferentes géneros y/o especies salvo que ésta sea una condición acordada previamente entre comprador y vendedor en el convenio comercial.

4.1.3 No se permitirá la adición de sustancias que modifiquen la naturaleza de la pasta de fruta, salvo la adición de la mínima cantidad de agua potable cuando sea necesaria su utilización para disminuir la viscosidad y permitir el flujo del producto a través de los sistemas de procesamiento.

4.1.4 La pulpa de fruta deberá ser procesada bajo condiciones sanitarias apropiadas.

4.2 FISICOS Y QUIMICOS

Se considerarán de las siguientes características, aquellas que correspondan a cada uno de los productos en particular y se determina-

rán para cada tipo de pulpa de fruta, según las Normas COVENIN correspondientes.

4.2.1 Sólidos solubles

El contenido de sólidos solubles deberá expresarse en grados Brix a 20°C corregida la acidez y se determinará según se especifica en la Norma COVENIN 924.

4.2.2 Sólidos totales

El contenido de sólidos totales deberá expresarse en porcentaje en peso y se determinará según se especifica en la Norma COVENIN 1945 (ver punto 5.1).

4.2.3 Acidez total

La acidez total titulable deberá expresarse como porcentaje en peso del ácido predominante y se determinará según se especifica en la Norma COVENIN 1151.

4.2.4 pH (acidez iónica)

La determinación del pH (acidez iónica), se hará según se especifica en la Norma COVENIN 1315.

4.2.5 Relación °Brix/acidez. La relación °Brix/acidez es el cociente que se obtiene al dividir la concentración de sólidos solubles en grados Brix por la acidez total.

4.2.6 Gravedad específica

La determinación de la gravedad específica se hará según se establece en la Norma COVENIN 10:6-018.

4.2.7 Viscosidad

La determinación de la viscosidad se hará según se especifica en la Norma COVENIN 10:6-019.

4.2.8 Contenido de ácido ascórbico

El contenido de ácido ascórbico deberá expresarse en mg por cada

100 g de pulpa y determinará según se especifica en la Norma COVENIM 1295.

4.3 ORGANOLEPTICOS

Se considerarán las siguientes características organolépticas, las cuales serán propias de la fruta correspondiente.

4.3.1 Color

4.3.2 Olor

4.3.3 Sabor

4.3.4 Apariencia

4.4 MICROBIOLÓGICOS

Se considerarán los siguientes requisitos microbiológicos y se determinarán según las Normas COVENIM correspondientes.

4.4.1 Para pulpa de fruta pasteurizada en envases herméticos

4.4.1.1 Detección de microorganismos aerobios mesófilos y termófilos. La determinación se hará según se especifica en la Norma COVENIM 902.

4.4.1.2 Detección de hongos y levaduras. La determinación se hará según se especifica en la Norma COVENIM 1337.

4.4.2 Para pulpa de fruta congelada, pasteurizada o no, en envases no herméticos

4.4.2.1 Detección de microorganismos aerobios mesófilos. La determinación se hará según se especifica en la Norma COVENIM 902.

4.4.2.2 Detección de hongos y levaduras. La determinación se hará según se especifica en la Norma COVENIM 1104.

4.5 MATERIAS EXTRAÑAS

La pulpa de fruta no deberá contener una cantidad significativa de huevos de insectos, restos de insectos y otros cuerpos extraños.

5 MÉTODOS DE ENSAYO

5.1 DETERMINACION DE SOLIDOS TOTALES

Se hará según la Norma COVENIN 1945, con las siguientes modificaciones:

"Punto 7.2" queda eliminado.

"Punto 7.3.3" se pesan aproximadamente 5 g de muestra perfectamente homogeneizada.

6 ENVASES, MARCACION Y ROTULACION

6.1 ENVASES

6.1.1 Los envases para pulpa de fruta deberán ser de un material inerte a la acción del producto, de tal forma que no altere sus características físicas y químicas ni organolépticas y a la vez que no produzca sustancias tóxicas, debidamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

6.1.2 Los envases deberán ser higiénicamente cerrados.

6.2 MARCACION Y ROTULACION

6.2.1 Los rótulos deberán ser de un material que pueda ser adherido a los envases o de impresión permanente sobre éstos.

6.2.2 Las inscripciones deberán ser fácilmente legibles y hechas en forma tal que no desaparezcan bajo condiciones normales de uso.

6.2.3 El rótulo deberá llevar la siguiente información:

6.2.3.1 Nombre del producto: "Pulpa de ..." o "Pasta de ..." o "Puré de ..." seguido del nombre de la fruta correspondiente, la concentración de sólidos solubles expresada en grados Brix y el tratamiento a que ha sido sometido para su conservación. Ejemplo:

"Pulpa de Guanábana, 14º Brix, Pasteurizada".

"Pulpa de Durazno, 12º Brix, Congelada".

6.2.3.2 Marca Comercial

6.2.3.3 Contenido neto, expresado en unidades de peso del sistema métrico decimal.

6.2.3.4 Código de identificación del lote de fabricación, el cual podrá colocarse en clave en cualquier lugar apropiado del rótulo.

6.2.3.5 Nombre y dirección del fabricante y lugar de fabricación.

6.2.3.6 Código de fabricación autorizado.

6.2.3.7 Número de registro sanitario.

6.2.3.8 Número del Servicio Nacional de Metrología (S.N.M.).

6.2.3.9 La leyenda "Hecho en Venezuela" o lugar de origen.

6.2.3.10 La temperatura de conservación del producto, cuando sea necesario.

BIBLIOGRAFIA

Esta norma se elaboró con los datos suministrados por la industria.

COVENIN
977-83

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:



CDU: 663.81

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS .

Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.
