

NOTA IMPORTANTE:

La entidad sólo puede hacer uso de esta norma para si misma, por lo que este documento NO puede ser reproducido, ni almacenado, ni transmitido, en forma electrónica, fotocopia, grabación o cualquier otra tecnología, fuera de su propio marco.

ININ/ Oficina Nacional de Normalización

NORMA CUBANA

NC

749: 2010

**DIRECTRICES SOBRE LOS LÍQUIDOS DE COBERTURA
PARA LAS FRUTAS EN CONSERVA**

Guidelines for Packing Media for Canned Fruits

ICS: 67.080

**1. Edición Marzo 2010
REPRODUCCIÓN PROHIBIDA**

Oficina Nacional de Normalización (NC) Calle E No. 261 Vedado, Ciudad de La Habana. Cuba. Teléfono: 830-0835 Fax: (537) 836-8048; Correo electrónico: nc@ncnorma.cu; Sitio Web: www.nc.cubaindustria.cu



Cuban National Bureau of Standards

NC 749: 2010

Prefacio

La Oficina Nacional de Normalización (NC) es el Órgano Nacional de Normalización de la República de Cuba y representa al país ante las organizaciones internacionales y regionales de normalización.

La elaboración de las Normas Cubanas y otros documentos relacionados se realiza generalmente a través de los Comités Técnicos de Normalización. Su aprobación es competencia de la Oficina Nacional de Normalización y se basa en las evidencias del consenso.

Esta Norma Cubana:

- Ha sido elaborada por el Comité Técnico de Normalización NC/CTN 30 de Frutas y Hortalizas Elaboradas, integrado por representantes de las siguientes entidades:
 - Unión de Conservas de Vegetales (UCV – MINAL)
 - Centro Nacional de Inspección de la Calidad (CNICA – MINAL)
 - Instituto de Investigaciones de la Industria Alimenticia (IIIA – MINAL)
 - Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos (INHA – MINSAP)
 - Instituto Superior Politécnico José A. Echeverría (CUJAE – MES)
 - Ministerio de Comercio Interior (MINCIN)
 - Unión Agropecuaria Militar (UAM – MINFAR)
 - Laboratorio CUBACONTROL S.A (MINCEX)
 - ALIMPORT (MINCEX)
 - Empresas Industrias Alimentarias (Poder Popular)
 - Aduana General de la República de Cuba (AGR)
 - Instituto de Investigaciones en Normalización (ININ)
 - Oficina Nacional de Normalización (ONN)
- Es una adopción nacional de las Directrices del Codex sobre los Líquidos de Cobertura para las Frutas en Conserva (CAC/GL 51-2003).

© NC, 2010

Todos los derechos reservados. A menos que se especifique, ninguna parte de esta publicación podrá ser reproducida o utilizada en alguna forma o por medios electrónicos o mecánicos, incluyendo las fotocopias, fotografías y microfilmes, sin el permiso escrito previo de:

Oficina Nacional de Normalización (NC)

Calle E No. 261, Vedado, Ciudad de La Habana, Habana 4, Cuba.

Impreso en Cuba

DIRECTRICES SOBRE LOS LÍQUIDOS DE COBERTURA PARA LAS FRUTAS EN CONSERVA

1 Objeto

En las presentes Directrices se describen los requisitos de composición y etiquetado aplicables a los líquidos de cobertura que se emplean en las frutas en conserva.

2 Composición y designaciones que han de utilizarse en el etiquetado

Podrá utilizarse cualquiera de los líquidos de cobertura siguientes:

2.1 Agua¹

2.2 Zumo (jugo) de fruta, pulpa de fruta o mezcla de zumos (jugos) de frutas o de pulpa de frutas, con o sin la adición de productos alimentarios que confieren un sabor dulce como los azúcares o la miel². El zumo (jugo) de fruta endulzado (azucarado) o la pulpa de fruta endulzada (azucarada), según la concentración en grados Brix (°Brix) o porcentaje de sólidos solubles³ (%) medida en el producto final, se designará como sigue:

2.2.1 Ligeramente dulce (endulzado o azucarado) igual o mayor que 14° pero menor que 18°

2.2.2 Muy dulce (endulzado o azucarado) igual o mayor que 18° pero menor que 22°

2.3 Almíbar (jarabe): mezclas de agua y productos alimentarios que confieren un sabor dulce como los azúcares o la miel². Según la concentración en grados Brix o porcentaje de sólidos solubles, medida en el producto final se designarán como sigue⁴:

2.3.1 Almíbar (jarabe) muy diluido o almíbar (jarabe) ligeramente dulce (endulzado o azucarado) igual o mayor que 10° pero menor que 14°

2.3.2 Almíbar (jarabe) diluido igual o mayor que 14° pero menor que 18°

2.3.3 Almíbar (jarabe) optativo igual o mayor que 17° pero menor que 20°

2.3.4 Almíbar (jarabe) concentrado igual o mayor que 18° pero menor que 22°

2.3.5 Almíbar (jarabe) muy concentrado igual o mayor que 22°

¹ Según se define en la Norma Cubana para el Agua Potable (NC 93-02:1985)

² Según se definen en las Normas Cubanas para los Azúcares (NC 377:2006) y la Miel (NC 371:2004).

³ La medición en grado Brix es equivalente al porcentaje de sólidos solubles según se define en la NC-ISO 2173:2001.

⁴ Para los albaricoques en conserva, las cerezas en conserva, las fruta bomba en conserva, las guayabas en conserva, las naranjas en conserva, los mangos en conserva y las piñas en conserva se pueden aplicar las siguientes designaciones: para el jarabe (almíbar):

Almíbar (jarabe) muy diluido o ligeramente dulce (endulzado o azucarado)	igual o mayor que 10° pero menor que 16°
Almíbar (jarabe) diluido	igual o mayor que 16° pero menor que 21°
Almíbar (jarabe) optativo	igual o mayor que 17° pero menor que 20°
Almíbar (jarabe) concentrado	igual o mayor que 21° pero menor que 25°
Almíbar (jarabe) muy concentrado	igual o mayor que 25° pero menor que 40°

2.4 Agua y zumo (s) (jugo (s)) de fruta (s) en que el contenido de fruta supera el 50 %, con excepción de los zumos (jugos) con sabores fuertes y/o altamente viscosos (p.ej. mango, guayaba, arándano rojo, granadilla, etc.), en cuyo caso el contenido de fruta pudiera ser menor.

2.5 Néctares (zumo (jugo) de fruta o pulpa de fruta, productos alimentarios que confieren un sabor dulce como los azúcares o la miel¹ y agua), según se definen en la Norma General del Codex Stan 247- 2005 para Zumos (jugos) y néctares de frutas⁵.

2.6 La designación utilizada en asociación con el nombre del alimento será una de las designaciones que se definen en el Apartado 2.

2.7 El producto podrá también designarse como “envasado compacto”, entendiéndose como tal la fruta entera o los trozos de fruta sin adición alguno o con una cantidad pequeña de líquido, y con o sin la adición de productos alimentarios que confieren un sabor dulce como los azúcares o la miel¹.

⁵ En proceso de elaboración la norma cubana por el Comité Técnico de Normalización de Jugos y Néctares (CTN/NC 31).