
NORMA CUBANA

NC

913: 2012

**PRODUCTOS VEGETALES — PREPARACIÓN DE LA
MUESTRA DE ENSAYO**

Vegetable products — Preparation of the test sample

ICS: 67.080

1. Edición Diciembre 2012
REPRODUCCIÓN PROHIBIDA

Oficina Nacional de Normalización (NC) Calle E No. 261 El Vedado, 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 913: 2012

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:
 - Empresa de Conservas de Vegetales
 - Centro Nacional de Inspección de la Calidad
 - Unidad Empresarial Básica "Doña Delicias"
 - Instituto de Investigaciones de la Industria Alimenticia
 - Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos
 - Instituto Superior Politécnico José A. Echeverría
 - Ministerio de la Industria Alimentaria
 - Ministerio del Comercio Interior
 - Ministerio de las Fuerzas Armadas Revolucionarias
 - Laboratorio CUBACONTROL S.A.
 - ALIMPORT. (MINCEX)
 - Empresa Mixta Río Zaza S.A
 - Aduana General de la República de Cuba
 - Oficina Nacional de Normalización (ONN)
 - Centro de Gestión y Desarrollo de la Calidad
- Ha tomado como referencia lo establecido, entre otras, en las Normas Cubanas de métodos de ensayo para productos vegetales siguientes: NC-ISO 1842:2001 Productos de frutas y vegetales – Determinación del pH, NC-ISO 2173:2001 Productos de frutas y vegetales – Determinación del contenido de sólidos solubles – Método refractométrico, NC-ISO 750:2001 Productos de frutas y vegetales – Determinación de la acidez valorable, NC-ISO 660:2008 Productos vegetales – Método rápido para la determinación del contenido de cloruro por la técnica de Mohr, NC-ISO 751:2010 Productos de frutas y vegetales – Determinación de sólidos insolubles en agua.
- Sustituye la NC 77-21:1982 *Conservas de frutas y vegetales – Métodos de ensayo – Preparación de la muestra de ensayo.*

© NC, 2012

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, El Vedado, La Habana, Habana 4, Cuba.

Impreso en Cuba.

PRODUCTOS VEGETALES — PREPARACIÓN DE LA MUESTRA DE ENSAYO

1 Objeto

Esta Norma Cubana establece un método para la preparación de la muestra de ensayo de productos vegetales.

2 Definición

Productos vegetales: Abarcan todas las frutas y hortalizas frescas y/o procesadas.

3 Principio

La preparación previa adecuada para lograr la homogenización de la muestra sobre la cual se ejecutará un ensayo determinado.

4 Aparatos

Los aparatos usuales de laboratorio, y en particular:

4.1 Homogenizador, o mortero [para productos sólidos, pastosos o espesos (5.1.3)].

4.2 Varilla o agitador de vidrio [para productos líquidos (5.1.2)].

5 Procedimiento

5.1 Preparación de la muestra de ensayo

5.1.1 Productos que contengan fases líquida y sólida diferentes

Mezclar la muestra de laboratorio completamente y efectuar la determinación de la muestra homogenizada.

5.1.2 Productos líquidos

Mezclar la muestra de laboratorio completamente (4.2).

5.1.3 Productos sólidos, pastosos o espesos

Triturar la muestra de laboratorio en un homogenizador o mortero (4.1). Si es necesario, cortar el producto en pedazos pequeños antes de la trituración. Mezclar la muestra molida completamente.

5.1.4 Otros productos

Eliminar cualquiera y siempre que sea posible: tallos, piedras, cáscaras, semillas (después de la descongelación en el caso de productos congelados). Mezclar la muestra cuidadosamente.

Permitir que los productos congelados se descongelen en una vasija cerrada y añadir el líquido formado durante el proceso a los productos antes de mezclarlos o licuarlos.

En el caso de productos secos o deshidratados, cortar una parte de la muestra de laboratorio en pequeñas porciones.

Homogeneizar el producto o triturar éste en el mortero (4.1).

5.2 Porción de ensayo

La porción de ensayo se preparará de acuerdo a lo establecido en las normas de métodos de ensayos específicas que se ejecuten.

6 Informe de ensayo

El informe de ensayo debe mencionar todas las condiciones de operación no especificadas en esta Norma Cubana, o consideradas como opcionales, así como cualesquiera circunstancias las cuales pudieran haber influenciado los resultados.

El informe deberá dar todos los detalles requeridos para la identificación completa de la muestra.