

PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE FRUTAS Y HORTALIZAS  
JALEA DE UVA

COGUANOR  
NGO 34 011

COMISION GUATEMALTECA DE NORMAS - COGUANOR - MINISTERIO DE ECONOMIA, GUATEMALA, C.A.

1. OBJETO

La presente norma tiene por objeto definir las características y establecer los requisitos que debe presentar la jalea de uva producida en el país o de origen importado.

2. NORMAS COGUANOR A CONSULTAR

COGUANOR NGO	4 010
COGUANOR NGO	1a. Revisión 34 003 h2
COGUANOR NGO	34 003 h3
COGUANOR NGO	34 003 h10
COGUANOR NGO	34 003 h14
COGUANOR NGO	34 003 h15
COGUANOR NGO	34 003 h17
COGUANOR NGO	34 003 h25
COGUANOR NGO	34 003 h26
COGUANOR NGO	34 003 h27
COGUANOR NGO	34 003 h28
COGUANOR NGO	34 003 h29
COGUANOR NGO	34 033
COGUANOR NGO	34 034
COGUANOR NGO	34 039
COGUANOR NGO	34 107
COGUANOR NGO	34 136

Sistema Internacional de Unidades (SI)

- Productos elaborados a partir de frutas y hortalizas. Determinación de la masa neta.
- Productos elaborados a partir de frutas y hortalizas. Determinación del volumen ocupado por el producto.
- Productos elaborados a partir de frutas y hortalizas. Determinación de los sólidos solubles.
- Productos elaborados a partir de frutas y hortalizas. Determinación de la acidez titulable y del pH.
- Productos elaborados a partir de frutas y hortalizas. Determinación de los azúcares reductores, totales y de la sacarosa.
- Productos elaborados a partir de frutas y hortalizas. Determinación del ácido ascórbico.
- Productos elaborados a partir de frutas y hortalizas. Determinación del contenido de anhídrido sulfuroso total y libre.
- Productos elaborados a partir de frutas y hortalizas. Determinación cualitativa y cuantitativa del ácido benzóico y benzoatos alcalinos.
- Productos elaborados a partir de frutas y hortalizas. Determinación cualitativa y cuantitativa del ácido salicílico y salicilatos alcalinos.
- Productos elaborados a partir de frutas y hortalizas. Determinación cualitativa y cuantitativa del ácido bórico y boratos alcalinos.
- Productos elaborados a partir de frutas y hortalizas. Determinación cualitativa y cuantitativa del ácido sórbico y sorbatos alcalinos.
- Azúcar blanco sin refinar.
- Azúcar refinado.
- Etiquetado de productos alimenticios para consumo humano.
- Productos elaborados a partir de frutas y hortalizas. Toma de muestras.
- Productos elaborados a partir de frutas y hortalizas. Prácticas higiénico sanitarias para su elaboración.

Continúa

### 3. DEFINICIONES

3.1 Jalea de uva. Es el producto de consistencia gelatinosa obtenido por la cocción y concentración del jugo o del extracto acuoso filtrado de uvas maduras (Vitis vinifera, Vitis labrusca), sanas, limpias, con el agregado de azúcar u otros edulcorantes naturales, y adiciónado o no de pectina y ácidos orgánicos.

### 4. TERMINOLOGIA

4.1 Consistencia buena. Es la que presenta la jalea de uva que conserva la forma del recipiente que la ha contenido, que al efectuar un corte las superficies de éste queden lisas y definidas, que la jalea prácticamente no se adhiere al instrumento con que se corta y que se puede untar fácilmente.

4.2 Consistencia aceptablemente buena. Es la que presenta la jalea de uva con poca firmeza y, al hacer un corte en la misma, presenta tendencia a adherirse al instrumento empleado.

4.3 Color típico brillante. Es el color violeta que presenta la jalea de uva distribuido uniformemente en todo el producto. La jalea posee un lustre brillante libre de turbiedad y es homogéneamente traslúcida.

4.4 Color típico aceptablemente brillante. Es el color violeta que presenta la jalea de uva distribuido uniformemente en todo el producto. La jalea puede estar ligeramente turbia.

4.5 Sabor y olor buenos. Son los que posee la jalea de uva de sabor y olor característicos del jugo de uva utilizado como materia prima y que está libre de cualquier sabor y olor extraños.

4.6 Sabor y olor aceptablemente buenos. Son los que posee la jalea de uva de sabor y olor característicos del jugo de uva utilizado como materia prima; puede poseer un ligero sabor caramelizado, pero carecerá de cualquier sabor y olor extraños.

4.7 Lote. Es la cantidad determinada de envases que se somete a inspección como conjunto unitario, cuyo contenido es de características similares, o ha sido fabricado bajo condiciones de producción presumiblemente uniformes y que se identifican por tener un mismo código o clave de producción.

### 5. CLASIFICACION Y DESIGNACION

5.1 Clasificación. La jalea de uva se clasificará, de acuerdo con sus características en las siguientes calidades:

5.1.1 Calidad A o extra. Es la calidad de la jalea de uva que reúne los requisitos mínimos especificados en el numeral 6.4.2.

5.1.2 Calidad B. Es la calidad de la jalea de uva que reúne los requisitos mínimos especificados en el numeral 6.4.2.

5.2 Designación. La jalea de uva se designará por las palabras "jalea de uva", seguidas de la calidad. Ejemplo:

Jalea de uva, Calidad A

## 6. ESPECIFICACIONES Y CARACTERISTICAS

### 6.1 Características generales

6.1.1 La jalea de uva deberá ser elaborada en las condiciones higiénico sanitarias que establece la norma COGUANOR NGO 34 136, con el jugo o el extracto acuoso filtrado, de uvas maduras, sanas, frescas, convenientemente lavadas, cuyo contenido de residuos de plaguicidas y otras sustancias eventualmente nocivas, no sea mayor de los límites máximos establecidos por la autoridad sanitaria del país o en su defecto por el Codex Alimentarius.

6.1.2 La jalea de uva podrá también prepararse con jugo de uva previamente elaborado o conservado.

6.1.3 La jalea de uva deberá estar exenta de fragmentos de hollejo o piel, semillas y sedimento.

6.1.4 La jalea de uva deberá además cumplir con los demás requisitos que se indican en la presente norma.

### 6.2 Requisitos físicos y químicos

6.2.1 La jalea de uva deberá prepararse con una mezcla de no menos de 45 partes en masa de jugo de uva o extracto acuoso filtrado de uva, de composición natural con respecto a los sólidos solubles, por cada 55 partes en masa de los edulcorantes indicados en el numeral 6.2.2.

6.2.2 Como edulcorante podrá emplearse azúcar, azúcar invertido, o dextrosa (glucosa anhidra o su monohidrato), ya sea en forma aislada o mezclados. También podrá emplearse jarabe de glucosa, en proporción tal, que el 25% (m/m) como máximo de los sólidos edulcorantes secos contenidos en la jalea, provengan de los sólidos secos contenidos en el jarabe de glucosa.

6.2.3 La cantidad mínima de sólidos solubles totales será de 65% (m/m).

6.2.4 El valor del pH estará comprendido entre 3.0 y 3.8.

6.2.5 El producto deberá ocupar como mínimo el 90% de la capacidad total del envase.

### 6.3 Requisitos microbiológicos.

6.3.1 El contenido de mohos, determinado por el método Howard, será de 40 campos positivos, como máximo, por cada 100 campos.

6.3.2 El producto estará exento de microorganismos capaces de desarrollarse en condiciones normales de almacenamiento. No contendrá ninguna sustancia tóxica originada por microorganismos. Los ensayos de estabilidad respectivos, se realizarán de acuerdo con la norma COGUANOR correspondiente.

Continúa

## 6.4 Requisitos sensoriales

6.4.1 Sistema de calificación. La jalea de uva se calificará por calidades, asignándole un valor numérico que estará de acuerdo con la importancia relativa de cada factor expresado numéricamente en una escala de 100. El número máximo de puntos que se le puede asignar a cada factor es:

Factor	Puntos
Consistencia	40
Color	20
Sabor y olor	40
Valor numérico total	<u>100</u>

6.4.2 Requisitos mínimos. La jalea de uva deberá cumplir con los requisitos mínimos especificados en el cuadro 1 siguiente:

Cuadro 1. Requisitos mínimos de la jalea de uva.

Factor	Calidad A Mínimo	Calidad B Mínimo
Consistencia	34	28
Color	17	14
Sabor y olor	34	28
Valor numérico total	85	70

6.4.2.1 El valor numérico para cada factor podrá caer entre los límites que se indican a continuación:

- Consistencia buena, entre 34 y 40 puntos
- Consistencia aceptablemente buena, entre 28 y 33 puntos
- Color típico brillante, entre 17 y 20 puntos
- Color típico aceptablemente brillante, entre 14 y 16 puntos
- Sabor y olor buenos, entre 34 y 40 puntos
- Sabor y olor aceptablemente buenos, entre 28 y 33 puntos

6.4.2.2 El valor numérico total para cada calidad será el que se indica a continuación:

- Calidad A o extra. Para esta calidad el valor numérico total será superior o igual a 85 puntos, sin que ningún factor individual pueda tener un valor numérico inferior al mínimo indicado. Si este fuera el caso, la jalea de uva no podrá calificarse como de calidad A, aunque el valor numérico total sobrepase los 85 puntos.
- Calidad B. Para esta calidad el valor numérico total será superior o igual a 70 puntos, sin que ningún factor individual pueda tener un valor numérico inferior al mínimo indicado. Si este fuera el caso, la jalea de uva no podrá calificarse como de calidad B, aunque el valor numérico total sobrepase los 70 puntos, considerándose fuera de norma.

## 7. ADITIVOS ALIMENTARIOS

7.1 Los siguientes aditivos alimentarios deberán cumplir con los requisitos exigidos por las normas COGUANOR correspondientes y en su defecto con las "Normas de Identidad y Pureza para los Aditivos Alimentarios" del Codex Alimentarius.

7.1.1 Se podrá adicionar pectina y cualquiera de los ácidos orgánicos siguientes, aislados o mezclados: ácido cítrico, ácido láctico, ácido tartárico, ácido málico, o jugo de limón para ayudar a la formación del gel, compensando cualquier deficiencia del contenido de pectina y acidez naturales de la fruta. El contenido máximo de pectina será del 2% (m/m).

7.1.2 Como antioxidante podrá emplearse ácido ascórbico, sus isómeros o sus sales.

7.1.3 Para regular el pH, podrá emplearse citrato de calcio o tartrato de sodio y potasio, solos o mezclados, en proporción no mayor de 0.2% (m/m).

7.1.4 No se permitirá el agregado de aditivos que no sean permitidos en la presente norma, tales como materias colorantes y aromatizantes.

7.1.5 Como conservador podrá emplearse cualquiera de las 3 sustancias químicas siguientes: benzoato de sodio o ácido benzóico en cantidad tal, que no exceda de 0.1% en masa, expresado como ácido benzóico en el producto final; ácido 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; y no más de 40 mg/kg de anhídrido sulfuroso libre, o 200 mg/kg, como máximo, de anhídrido sulfuroso total, en el producto final.

## 8. INSPECCION Y RECEPCION

8.1 Muestreo. El muestreo deberá efectuarse de acuerdo a la norma COGUANOR NGO 34 107.

8.2 Inspección y control. La inspección y verificación de la calidad de la jalea de uva serán practicadas por organismos competentes del país de origen, u otro organismo aprobado por las partes, quienes contarán con el personal técnico capacitado para llevar a cabo la toma de muestras destinadas al análisis; dichas muestras podrán ser de uvas frescas y producto envasado, así como del agua empleada en el proceso de lavado, y demás sustancias que entren en contacto con la fruta o su jugo. Las muestras de jalea de uva podrán también tomarse en los lugares de su expedición o consumo.

## 9. METODOS DE ENSAYO

9.1 La determinación de los requisitos especificados en la presente norma se realiza de acuerdo a las normas COGUANOR correspondientes; véase capítulo 2.

## 10. ENVASE, ROTULADO Y EMBALAJE

10.1 Envase. Los envases para la jalea de uva deberán ser de materiales de naturaleza tal que no reaccionen con el producto, ni se disuelvan en él, alterando las características

sensoriales o produciendo sustancias tóxicas. Su forma y capacidad deberán ajustarse a la norma COGUANOR correspondiente y su cierre deberá garantizar la inviolabilidad del producto.

**10.2 Rótulo.** Para los efectos de esta norma, las etiquetas serán de papel o de cualquier otro material que pueda ser adherido a los envases, o bien de impresión permanente sobre los mismos.

**10.2.1** Las inscripciones en las etiquetas deberán ser hechas en forma tal que no desaparezcan bajo condiciones de uso normal, ser fácilmente legibles a simple vista y redactadas en idioma español. Sin embargo, podrán redactarse a la vez en otro idioma si no se contraponen a alguna disposición legal específica del país, a condición de que la redacción en idioma español ocupe el lugar destacado de la etiqueta; para el caso de marcas y nombres extranjeros se permitirá poner solamente éstos en el idioma original. Únicamente con propósitos de exportación se permitirá que se redacte en otro idioma todo el contenido de la etiqueta.

**10.2.2** Las etiquetas no podrán tener ninguna leyenda o dibujo de significado ambiguo que puedan inducir a engaño ni descripción de características del producto que no se puedan comprobar.

**10.2.3** El rótulo deberá cumplir con lo especificado en la norma COGUANOR NGO 34 039 y llevar como mínimo la siguiente información;

- a) la denominación "jalea de uva";
- b) la calidad que le corresponda de acuerdo con la presente Norma;
- c) el contenido neto expresado en unidades del Sistema Internacional;
- d) la identificación del lote de fabricación, así como el año, mes y día de fabricación, los cuales podrán ponerse en clave en cualquier lugar apropiado del envase.
- e) los aditivos, indicando su función en el producto. Podrá ponerse su concentración si la legislación del país interesado lo exige;
- f) el nombre de los ingredientes en orden decreciente de concentración;
- g) el país de origen;
- h) el nombre o razón social del fabricante, y la dirección de la fábrica; y
- i) el número de licencia o registro, expedido por la autoridad sanitaria.

**10.3 Embalaje.** Los embalajes deberán cumplir con las normas COGUANOR correspondientes.

## 11. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

**11.1** Las condiciones de almacenamiento y transporte deberán ajustarse a lo establecido por la legislación y por las normas higiénico sanitarias que rijan en el país.

## 12. CORRESPONDENCIA

Para la preparación de la presente norma se tomó en cuenta la norma Centroamericana ICAITI 34 011 Productos elaborados a partir de frutas y hortalizas. Jalea de uva.

13. ANEXO

13.1 Podrá emplearse la siguiente hoja de Control:

Producto: \_\_\_\_\_

Nombre del fabricante: \_\_\_\_\_

Clave de fabricación: \_\_\_\_\_

Clase y tamaño del envase: \_\_\_\_\_

Rótulo: \_\_\_\_\_

Declarado Encontrado

Declarado Encontrado

pH: \_\_\_\_\_

Masa neta: \_\_\_\_\_

Sólidos solubles: \_\_\_\_\_

Volumen ocupado por el producto: \_\_\_\_\_

Edulcorantes utilizados: \_\_\_\_\_

Factores de calidad: \_\_\_\_\_

Consistencia: \_\_\_\_\_

Color: \_\_\_\_\_

Sabor y olor: \_\_\_\_\_

Presencia de colorantes

Artificiales: \_\_\_\_\_

Conservadores: \_\_\_\_\_

Acidificantes: \_\_\_\_\_

Factores de calidad: \_\_\_\_\_

Valor numérico total: \_\_\_\_\_

Grado de calidad: \_\_\_\_\_

Puntos

Puntos

Observaciones: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

-----Ultima Línea-----