

Norma del Codex para los Concentrados de Tomate Elaborados

Anteriormente CAC/RS 571972.

1.

Ambito de Aplicación

Esta norma para concentrados de tomate elaborados no comprende los productos llamados corrientemente salsa de tomate, salsa de chiles, catsup, u otros similares, que son productos fuertemente aderezados, de concentraciones diversas y que contienen ingredientes característicos como pimienta, cebolla, vinagre, azúcar, etc. en cantidades tales que alteran materialmente el sabor, aroma y gusto del ingrediente tomate.

2.

Descripción

2.1

Definición del producto

El concentrado de tomate elaborado es el producto preparado mediante la concentración del líquido obtenido de tomates rojos convenientemente sanos y maduros (*Lycopersicon esculentum* P. Mill). Dicho líquido se filtra o se somete a otras operaciones para eliminar del producto terminado pieles, semillas y otras sustancias secundarias o duras.

Se le puede adicionar sal y otros aderezos adecuados.

El producto se conserva por medios físicos.

La concentración deberá ser de un ocho por ciento o más de sólidos naturales solubles de tomate, aunque sin llegar al grado de deshidratación del polvo seco o de las escamas.

2.2

Designación del producto

El concentrado de tomate podrá considerarse como "Pur de tomate" o "Pasta de tomate" cuando cumpla estos requisitos:

Pur de tomate - concentrado de tomate que contenga no menos de ocho por ciento, pero menos de 24 por ciento de sólidos solubles naturales de tomate.

Pasta de tomate - concentrado de tomate que contenga 24 por ciento, o más, de sólidos solubles naturales de tomate.

2.3

Aceptacin - Para slidos naturales solubles de tomate

Se considerar que un lote satisface los requisitos mnimos pertinentes sobre slidos naturales solubles cuando:

- El valor medio de todos los recipientes o submuestras examinados tenga, por lo menos, el porcentaje mnimo de concentracin declarado o exigido para el producto de ese nombre o descripcin; y
- ninguna de las unidades de muestra d un valor inferior en ms del 7,5 por ciento al porcentaje mnimo de concentracin declarado o exigido.

Ejemplos

Declaraciones o requisitos	El valor medio no debe ser menor del	Ninguna unidad de muestra dar un valor inferior a
1) "Slidos mnimos 20% "	20%	18,5%
2) "Slidos - 26% 28% "	26%	24%
3) "Concentrado triple"; por ejemplo: si legalmente el mnimo requerido es 45%	45%	41,6%
4) "Pur de tomate"	8%	7,4%
5) "Pasta de tomate"	24%	22,2%
6) "Pur de tomate concentrado"; por ejemplo: si legalmente el mnimo requerido es 18%	18%	16,6%
7) "Pur de tomate concentrado"; si legalmente el mnimo requerido es mayor de 18%, por ejemplo: 21%	21%	19,4%

3.

Factores Esenciales de Composicin y Calidad

3.1

Ingredientes permitidos

3.1.1

Aderezos o sustancias aromatizantes

Sal, especias, productos vegetales naturales (hoja de albahaca, cebolla, etc.) pero no azcares u otros edulcorantes; zumo (jugo) de limn (natural o concentrado) empleado como acidificante.

3.2

Criterios de calidad

3.2.1

Color

El producto, diluido en agua hasta obtener aproximadamente un ocho por ciento de slidos naturales solubles de tomate, presentar un color claramente rojo, exento de colores anormales para el producto.

3.2.2

Textura

El producto concentrado deber tener una textura homognea, uniformemente dividida, indicativa de unas buenas prticas de fabricacin.

3.2.3

Sabor

El producto, diluido en agua hasta obtener aproximadamente un ocho por ciento de slidos naturales solubles de tomate presentar un buen sabor caracterstico del concentrado de tomate elaborado convenientemente, sin ningn sabor objetable extrao al producto.

3.2.4

Defectos

El concentrado de tomate elaborado se preparar con tales materias y con arreglo a tales prticas que el producto est prticamente exento de materias vegetales extraas o sustancias anlogas objetables, y no contendr defectos excesivos (mencionados especificamente o no en esta norma).

Algunos defectos corrientes, cuando sean tan grandes o numerosos o de color o carcter tan llamativo que influyan seriamente en el aspecto o posibilidades de utilizacin del producto, son:

- manchas oscuras o partculas como escamas;
- semillas o partculas de semillas que sean objetables;
- piel de tomate que resulte objetable a causa del color y/o del tamao;
- materias vegetales inocuas distintas de las que se utilicen como aderezo;
- impurezas minerales - 60 mg/kg, referidos al producto diluido con un ocho por ciento de slidos;
- otros defectos similares que puedan suscitar objeciones.

3.2.5

Clasificacin de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan uno o ms de los requisitos pertinentes de calidad que se especifican en los [prrafos 3.2.1 a 3.2.4](#) se considerarn "defectuosos".

3.2.6

Aceptacin

Se considerar que un lote satisface los requisitos de calidad aplicables que se especifican en el [prrafo 3.2.5](#), cuando el nmero de recipientes "defectuosos", tal como se definen en el [prrafo 3.2.5](#), no sea mayor que el nmero de aceptacin (c) del correspondiente plan de muestreo (NCA 6,5) que figura en los Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 421969). (Vase el Volumen 13 del Codex Alimentarius).

4.

Aditivos Alimentarios

Reguladores del pH	Dosis mxima
Bicarbonato sdico	para aumentar el pH sin que sobrepase 4,3
Acido ctrico	para mantener el pH sin que pase de 4,3
Acido mllico	para mantener el pH sin que pase de 4,3
Acido L-tartrico	para mantener el pH sin que pase de 4,3
Acido lctico	para mantener el pH sin que pase de 4,3

5.

Contaminantes

Plomo (Pb)	1,5 mg/kg
Estao (Sn)	250 mg/kg, calculado como Sn, en el producto final concentrado

6.

Higiene

Se recomienda que el producto a que se refieren las disposiciones de esta norma se prepare y manipule de conformidad con las secciones correspondientes del Cdigo Internacional Recomendado de Prcticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 11969, Rev. 2 (1985), Volumen 1 del Codex Alimentarius), y con los dems Cdigos de Prcticas recomendados por la Comisin del Codex Alimentarius que sean aplicables para este producto.

En la medida compatible con las buenas prcticas de fabricacin, el producto estar exento de materias objetables.

Analizado con mtodos adecuados de muestreo y examen, el producto:

- deber estar exento de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud;
- deber estar exento de parsitos que puedan representar un peligro para la salud; y

- no deber contener, en cantidades que puedan representar un peligro para la salud, ninguna sustancia originada por microorganismos.

El producto diluido (hasta obtener aproximadamente un ocho por ciento de slidos naturales solubles de tomate) no deber contener filamentos de mohos en cantidad que indique el empleo de materias primas inapropiadas o lneas de elaboracin en malas condiciones higienicas. Como gua para determinar si se satisfacen estos requisitos, podra hacerse un recuento de mohos, segn el mtodo Howard (AOAC 965.14, 1990), el cual no deber ser superior a 50 por ciento de campos positivos, referidos al producto diluido (hasta obtener aproximadamente, un ocho por ciento de slidos naturales solubles de tomate).

7.

Pesos y Medidas

7.1

Llenado de los recipientes

7.1.1

Llenado mnimo

Los recipientes debern llenarse tanto como prcticamente sea posible a escala comercial, teniendo en cuenta la concentracin del producto. Cuando ste envasado en recipientes rgidos, el producto ocupar no menos del 90 por ciento de la capacidad de agua del recipiente. La capacidad de agua del recipiente es el volumen de agua destilada, a 20C, que cabe en el recipiente hermticamente cerrado cuando est completamente lleno.

7.1.2

Clasificacin de "defectuosos"

Los recipientes que no satisfagan los requisitos de llenado mnimo (90 por ciento de la capacidad del recipiente) del [prrafo 7.1.1](#), se considerarn "defectuosos".

7.1.3

Aceptacin

Se considerar que un lote satisface los requisitos de [7.1.1](#) cuando el nmero de recipientes "defectuosos", tal como se definen en el [prrafo 7.1.2](#) no sea mayor que el nmero de aceptacin (c) del correspondiente plan de muestreo (NCA 6,5) que figura en los Planes de Muestreo para Alimentos Preenvasados del Codex Alimentarius FAO/OMS (CAC/RM 421969). (Vase el Volumen 13 del Codex Alimentarius).

8.

Etiquetado

Adems de los requisitos que figuran en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 11985 (Rev. 1-1991), Volumen 1 del Codex Alimentarius), se aplicarn las siguientes disposiciones especficas:

8.1

Nombre del alimento

El nombre del producto deber ser "concentrado de tomate" y deber incluir una declaracin del porcentaje de slidos naturales solubles de tomate (como se indica en el prrafo 8.3).

El nombre y la declaracin de slidos solubles pueden acompaarse o reemplazarse por cualquier nombre o descripcin utilizados habitual o legalmente en el pas donde se venda el producto, siempre que:

- La denominacin "pur de tomate" y "pasta de tomate" slo se aplique a los productos que satisfagan los requisitos de "pur de tomate" y "pasta de tomate"; y
- la denominacin "pur de tomate concentrado" slo se aplique a productos que contengan no menos de 18 por ciento de slidos naturales solubles de tomate.

Como parte del nombre, o cerca de ste, figurar una declaracin de cualquier aderezo o aromatizante caracterstico, por ejemplo, "Con x", segn los casos.

8.2

Declaracin del porcentaje de slidos naturales solubles de tomate (vase [8.1](#))

El porcentaje de slidos puede incluirse en la etiqueta en cualquiera de las maneras siguientes:

- Indicando el porcentaje mnimo de slidos naturales solubles de tomate: [Ejemplo: "Mnimo de slidos - 20 por ciento"]; y
- Indicando una posibilidad de variacin del dos por ciento de los slidos naturales solubles de tomate: [Ejemplo: "Slidos - 20 por ciento a 22 por ciento"].

9.

Mtodos de Anlisis y Muestreo

Vase el Volumen 13 del Codex Alimentarius.