

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18  
19  
20  
21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30  
31  
32  
33  
34  
35  
36  
37  
38  
39  
40  
41  
42  
43  
44  
45  
46  
47  
48

Cerezas desecadas – Especificaciones

Preámbulo

El Instituto Nacional de Normalización, INN, es el organismo que tiene a su cargo el estudio y preparación de las normas técnicas a nivel nacional. Es miembro de la INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION (ISO) y de la COMISIÓN PANAMERICANA DE NORMAS TÉCNICAS (COPANT), representando a Chile ante esos organismos.

Este proyecto de norma ha sido preparado por el INN y está basado en la norma ISO 7908:1991 *Dried sweet cherries – Specification, revisada y confirmada por ISO en 2012* y se encuentra en consulta pública para que las partes interesadas emitan sus observaciones las cuales serán tratadas en un Comité Técnico.

Si bien se ha tomado todo el cuidado razonable en la preparación y revisión de los documentos normativos producto de la presente comercialización, INN no garantiza que el contenido del documento es actualizado o exacto o que el documento será adecuado para los fines esperados por el Cliente.

En la medida permitida por la legislación aplicable, el INN no es responsable de ningún daño directo, indirecto, punitivo, incidental, especial, consecencial o cualquier daño que surja o esté conectado con el uso o el uso indebido de este documento.

49 Cerezas desecadas -Requisitos

50

51 1 Alcance y campo de aplicación

52

53 Esta norma especifica los requisitos para las cerezas desecadas obtenidas de los frutos del árbol del cerezo  
54 (*Prunus avium* Linnaeus), para el consumo humano.

55

56 2 Términos y definiciones

57

58 Para propósitos de esta norma, se aplican las siguientes definiciones.

59

60 2.1 cerezas desecadas infestadas por plagas: frutas dañadas por plagas de insectos y/o ácaros.

61

62 2.2 cerezas desecadas dañadas: frutas que están con defectos, decoloradas o quemadas por el sol, distintas a  
63 las que están con moho, podridas o fermentadas, y frutas que tienen fisuras sin cicatrizar más largas que la  
64 mitad de la circunferencia o la mitad de la longitud de la fruta.

65

66 2.3 cerezas desecadas con moho: frutas dañadas por mohos, las manchas de moho tienen características  
67 esponjosas y apariencia aterciopelada en la superficie.

68

69 2.4 cerezas desecadas podridas: frutas dañadas por bacterias y/u hongos y que las hacen no aptas para el  
70 consumo humano.

71

72 2.5 cerezas desecadas fermentadas: frutas que tienen un olor desagradable y un color anormal muy oscuro  
73 debido a la fermentación.

74

75 2.6 contenido de humedad de las cerezas desecadas: convencionalmente, es la pérdida de masa determinada  
76 bajo las condiciones de operación especificadas en Anexo C.

77

78 3 Descripción

79

80 Las cerezas desecadas son los frutos maduros del *Prunus avium* Linnaeus deshidratados artificialmente o  
81 desecados al sol. Las cerezas desecadas deben estar enteras, estar en buen estado y limpias.

82

83 4 Requisitos

84

85 4.1 Clasificación

86

87 Las cerezas desecadas se pueden clasificar en función del número de frutos por 100 g y a otros criterios  
88 indicados en Tabla 1.

89

90 4.2 Olor y sabor

91

92 El olor y el sabor de las cerezas desecadas deben ser característicos de la variedad. Las frutas deben estar  
93 libres de olores y sabores extraños, incluyendo la rancidez y el olor a humedad.

94

95 4.3 Libres de mohos, insectos, etc.

96

97 Las cerezas desecadas deben estar libres de insectos vivos y de frutas con moho, podridas o fermentadas, y  
98 deben estar prácticamente libres de insectos muertos, fragmentos de insectos y de contaminación de roedores

99 visible a simple vista (se corrige si es necesario, para visión anormal) o con aumento según sea necesario en  
100 cada caso particular. Si el aumento supera los 10X, esto se debe indicar en el informe de ensayo.

101  
102 4.4 Materias extrañas

103  
104 El porcentaje de materias extrañas, tales como polvo, tierra, trozos de tallo u hoja, insectos muertos o de  
105 cualquier otro material extraño entre, dentro o sobre las cerezas desecadas no debe exceder el valor dado en  
106 Tabla 1 para la categoría correspondiente.

107  
108 4.5 Frutas desecadas distintas de la cereza

109  
110 El porcentaje de frutas desecadas distintas de la cereza, tales como la guinda, la cereza de Santa Lucía  
111 (Mahaleb) y otras frutas pequeñas, no debe exceder el valor dado en Tabla 1 para la categoría correspondiente.

112 Tabla 1 -Requisitos según la categoría

Categoría <sup>1)</sup>	Cantidad de frutas por 100 g	Frutas infestadas por plagas y dañadas (% máx)	Frutas desecadas distintas de la cereza (% máx)	Contenido de materias extrañas (% máx)	Cerezas desecadas de distintos colores (% máx)
Extra	≤ 80	0,25	2	0,25	2
I	81 a 110	0,50	3	0,50	5
II	≥ 111	1,00	5	0,50	10

113  
114 1) En cada categoría, se permite 10% de frutas desecadas de otras categorías.

115  
116 4.6 Cerezas desecadas de distintos colores

117  
118 El porcentaje de cerezas desecadas que tienen distintos colores (tales como amarillo, rojo, rojo oscuro) debido  
119 a las características de madurez o variedad, no debe exceder el valor dado en Tabla 1 para la categoría  
120 correspondiente.

121  
122 4.7 Contenido de humedad

123  
124 El contenido de humedad de las cerezas desecadas no debe exceder el 25% (*m/m*) en cada categoría.

125  
126 5. Métodos de ensayo

127  
128 Se deben someter a ensayo las muestras de cerezas desecadas para verificar la conformidad del producto con  
129 esta norma utilizando los métodos de ensayo especificados en Anexo A, Anexo B y Anexo C.

130  
131 6. Envasado y rotulado

132  
133 6.1 Envasado

134  
135 Las cerezas desecadas deben ser envasadas en recipientes limpios y en buen estado, fabricados de un material  
136 que no afecte al producto. Si se utilizan cajas de madera, su interior debe estar cubierto con un papel  
137 adecuado. Si se empacan para consumo directo, se deben utilizar envases pequeños destinados al consumidor.

138 Las cantidades que se deben envasar en dichos recipientes usualmente corresponden a una masa neta de 0,5 kg  
139 o 2,0 kg, pero puede ser de otra masa neta si es necesario.

140  
141 Se debe colocar una cantidad adecuada de dichos envases en una caja grande de madera o cartón. El tamaño  
142 de las cajas y la cantidad de envases en cada caja debe ser convenida entre el comprador y el proveedor, pero  
143 la masa de las cajas no debe exceder los 50 kg.

144  
145 6.2 Rotulado

146  
147 Se deben rotular o etiquetar los siguientes datos en cada recipiente o caja:

- 148  
149 a) nombre del producto, y la marga registrada o nombre de la marca, si lo hubiera;  
150 b) nombre y dirección del fabricante o empaquetadora;  
151 c) número del lote o del código;  
152 d) masa neta (o masa bruta), a solicitud del país importador;  
153 e) categoría del producto (si se clasifica);  
154 f) país productor;  
155 g) cualquier marcado exigido por el comprador, tales como el año de la cosecha y fecha de envasado (si se  
156 conocen);  
157 h) la posible referencia a esta norma.  
158

Anexo A  
(normativo)

Determinación de cerezas desecadas de distintos colores

159	
160	
161	
162	
163	
164	A.1 Principio
165	
166	Inspección visual de una porción de ensayo de cerezas desecadas y separación física de las frutas de distintos
167	colores.
168	
169	A.2 Procedimiento
170	
171	Pesar, con una precisión de 0,1 g, una porción de ensayo de alrededor de 200 g y extenderla sobre una
172	superficie blanca y limpia. Separar cuidadosamente las cerezas desecadas de distintos colores manualmente o
173	utilizando pinzas.
174	
175	Pesar, con una precisión de 0,1 g, el o los grupos de cerezas desecadas de distintos colores.
176	
177	A.3 Expresión de los resultados
178	
179	El contenido, expresado como porcentaje en masa, de las cerezas desecadas de distintos colores es igual a:
180	
181	$\frac{m_1}{m_0} \times 100$
182	
183	en que
184	
185	$m_0$ es la masa, en gramos, de la porción de ensayo;
186	
187	$m_1$ es la masa, en gramos, de un grupo determinado de cerezas desecadas de distintos colores.
188	
189	
190	
191	
192	
193	
194	
195	
196	
197	
198	
199	
200	
201	
202	
203	
204	
205	
206	
207	

208	
209	Anexo B
210	(normativo)
211	
212	Determinación de las cerezas desecadas infestadas por plagas y dañadas, y de materias extrañas
213	
214	B.1 Principio
215	
216	Inspección visual de una porción de ensayo de cerezas desecadas y separación física de las cerezas desecadas
217	infestadas por plagas y dañadas, y de materias extrañas.
218	
219	B.2 Procedimiento
220	
221	Pesar, con una precisión de 0,01 g, una porción de ensayo de alrededor de 500 g. Separar cuidadosamente las
222	cerezas desecadas infestadas por plagas y dañadas, y las materias extrañas manualmente o utilizando pinzas.
223	
224	Pesar, con una precisión de 0,01 g, cada una de las categorías en forma separada.
225	
226	B.3 Expresión de los resultados
227	
228	El contenido, expresado como porcentaje en masa, de cada categoría es igual a:
229	
230	$\frac{m_1}{m_0} \times 100$
231	
232	en que
233	
234	$m_0$ es la masa, en gramos, de la porción de ensayo;
235	$m_1$ es la masa, en gramos, de la categoría correspondiente (es decir, cerezas desecadas infestadas por plagas y
236	dañadas, o las materias extrañas).
237	

Anexo C  
(normativo)

Determinación del contenido de humedad

- 238  
239  
240  
241  
242  
243 C.1 Principio  
244  
245 Calentar y secar una porción de ensayo de cerezas desecadas a una temperatura de  $70^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$  a una presión  
246 no superior de 13,3 kPa.  
247  
248 C.2 Aparatos  
249  
250 Equipamiento habitual de laboratorio y, en particular, los siguientes.  
251  
252 C.2.1 Horno eléctrico, capaz de operar a  $70^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$  a una presión de 13,3 kPa.  
253  
254 C.2.2 Placa de laboratorio con tapa ajustada, hecha de un metal resistente a la corrosión, de unos 85 mm de  
255 diámetro.  
256  
257 C.2.3 Picadora, de propulsión mecánica o manual, hecha de un material que no absorba humedad.  
258  
259 C.2.4 Desecador, con un deshidratante eficaz.  
260  
261 C.2.5 Baño de vapor.  
262  
263 C.2.6 Balanza analítica.  
264  
265 C.3 Preparación de la muestra de ensayo  
266  
267 Pasar aproximadamente 50 g de cerezas desecadas dos veces por la picadora (C.2.3).  
268  
269 C.4 Procedimiento  
270  
271 C.4.1 Porción de ensayo  
272  
273 Pesar, con una precisión de 0,01 g, cerca de 5 g de la muestra de ensayo (C.3). Asegurarse que la placa y la  
274 tapa (C.2.2) estén secas. Colocar unos 2 g de arena seca, previamente lavada con ácido y enjuagada utilizando  
275 agua destilada, en la placa. Tarar la placa con su tapa y contenidos. Extender la porción de ensayo que se pesó  
276 lo más uniformemente posible sobre el fondo de la placa que contiene la arena.  
277  
278 C.4.2 Determinación  
279  
280 Humedecer la porción de prueba y la arena minuciosamente con algunos mililitros de agua caliente. Mezclar  
281 la porción de ensayo y la arena con una espátula. Lavar la espátula con agua caliente para limpiar los residuos  
282 de la muestra de ésta a la placa. Calentar la placa destapada en un baño de vapor (C.2.5) para evaporar el agua  
283 hasta desecación. Luego poner la placa, junto con la tapa, en el horno (C.2.1) y continuar el secado por 6 horas  
284 a  $70^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$  a una presión no superior de 13,3 kPa. No abrir el horno durante este período. Durante el secado  
285 dejar entrar al horno una corriente de aire lenta (dos burbujas por segundo) que ha sido secada haciéndola  
286 pasar a través de ácido sulfúrico. La placa metálica debe estar en contacto directo con la plataforma metálica

287 del horno. Después de secar, sacar la placa, cubrirla inmediatamente con su tapa y colocarla en el desecador  
288 (C.2.4). Una vez enfriado a temperatura ambiente, pesarla, todavía tapada, con una precisión de 0,01 g.  
289

290 Ignorar cualquier baja temporal en la temperatura del horno debido a la rápida evaporación del agua durante la  
291 primera fase del período de secado.  
292

#### 293 C.4.3 Número de determinaciones

294 Realizar dos determinaciones sobre la misma muestra de ensayo.  
295  
296

#### 297 C.5 Expresión de los resultados

##### 299 C.5.1 Cálculo

300 El contenido de humedad, expresado como porcentaje en masa, de la porción de ensayo es igual a:  
301  
302

$$303 \frac{m_1 - m_2}{m_1 - m_0} \times 100$$

304 en que  
305  
306

307  $m_0$  es la masa, en gramos, de la placa vacía con su tapa y la arena;

308  $m_1$  es la masa, en gramos, de la placa, su tapa, la arena y la porción de ensayo antes del secado en horno;

309  $m_2$  es la masa, en gramos, de la placa, su tapa, la arena y la porción de ensayo después del secado en horno.  
310

311 Tomar como resultado la media aritmética de las dos determinaciones, expresada hasta un punto decimal.  
312

##### 313 C.5.2 Repetibilidad

314 La diferencia entre los resultados de dos determinaciones, realizados en rápida sucesión (o simultáneamente)  
315 por el mismo analista utilizando el mismo equipo sobre la misma muestra de ensayo, no debe ser mayor que  
316 0,1 g de humedad por 100 g de muestra.  
317  
318

#### 319 C.6 Informe de ensayo

320 El informe de ensayo debe especificar el método utilizado y los resultados obtenidos. Debe mencionar  
321 asimismo todos los datos del procedimiento que no se especifiquen en este anexo o se consideren optativos,  
322 junto con los datos de cualquier incidente que pueda haber influido en los resultados.  
323  
324

325 El informe del ensayo debe incluir toda la información necesaria para la identificación completa de la muestra.  
326  
327  
328  
329  
330  
331  
332  
333  
334  
335



336  
337  
338  
339  
340  
341  
342

Anexo D  
(informativo)

Justificación de cambios editoriales

Tabla D.1 - Cambios editoriales

Cláusula/subcláusula	Cambios editoriales	Justificación
1	Se reemplaza "Alcance" por "Alcance y campo de aplicación"	De acuerdo a estructura de NCh2.
En toda la norma.	Se reemplaza "Norma Internacional" por "Norma"	De acuerdo a estructura de NCh2.
2	Se reemplaza "Definiciones" por "Términos y definiciones"	De acuerdo a estructura de NCh2.

343  
344  
345  
346  
347  
348  
349  
350  
351  
352  
353  
354  
355