

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

Conservas alimenticias - Terminología y requisitos generales

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 anteproyecto de norma ha sido preparado por el INN y está basado en la norma NChE715:1970 *Conservas alimenticias - Terminología y requisitos generales* considerando los resultados obtenidos a través del proceso de revisión sistemática del año 2016, con el fin de que sea revisado por parte de un Comité de Anteproyecto.

Este anteproyecto reemplazará a la norma NChE715:1970 *Conservas alimenticias - Terminología y requisitos generales* y la dejará no vigente técnicamente, una vez aprobada por el Consejo de INN.

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.

37 Conservas alimenticias - Terminología y requisitos generales

38  
39  
40  
41  
42  
43  
44  
45  
46  
47  
48  
49  
50  
51  
52  
53  
54  
55

1 Alcance y campo de aplicación

1.1 Esta norma establece la terminología y los requisitos generales de las conservas alimenticias.

1.2 Esta norma aplica a las conservas alimenticias destinadas a exportación y consumo interno.

2 Referencias normativas

Los documentos siguientes son indispensables para la aplicación de esta norma. Para referencias con fecha, sólo se aplica la edición citada. Para referencias sin fecha se aplica la última edición del documento referenciado (incluyendo cualquier enmienda).

NCh 450:1970	<i>Envases metálicos - Terminología y clasificación.</i>
NCh 690:1970	<i>Productos alimenticios - Inspección por atributos de frutas y vegetales procesados y refrigerados.</i>
NCh409/1:1984	<i>Agua potable - Parte 1: Requisitos.</i>

56  
57  
58  
59  
60  
61  
62  
63  
64  
65  
66  
67  
68  
69  
70  
71  
72  
73  
74  
75  
76  
77  
78  
79  
80  
81  
82  
83  
84

3 Términos y definiciones

Para los propósitos de esta norma, se aplican los términos y definiciones siguientes:

3.1 agotamiento<sup>1</sup>):  
eliminación del aire y otros gases contenidos en el producto

3.2 appertización:  
proceso de conservación de los alimentos por esterilización mediante calor dentro de envases cerrados herméticamente.

3.3 blanqueo o escaldado:  
proceso térmico mediante el cual se desnaturalizan las enzimas para evitar deterioros en las características nutritivas y organolépticas del producto.

3.4 calderada:  
cantidad de producto que se prepara de una sola vez.

3.5 cierre hermético:  
operación mediante la cual se aísla totalmente del exterior, el contenido de un envase, de modo que dicho envase pueda soportar las condiciones de elaboración y conservación evitando contaminaciones posteriores.

3.6 código o clave:  
conjunto de símbolos, generalmente números o cifras, estampados en la tapa del envase, que sirven para identificar el lote, el producto, la fábrica de origen y la fecha de elaboración.

---

<sup>1</sup> En inglés: *exhausting*.

- 85 3.7 conserva:  
86 producto alimenticio que se envasa en envases herméticos y se somete a un proceso de esterilización  
87 comercial o industrial para permitir su consumo al cabo de un tiempo  
88
- 89 3.8 cuenta:  
90 número de unidades del producto presentes en el envase  
91
- 92 3.9 espacio libre bruto:  
93 espacio comprendido entre la superficie del contenido total y la superficie determinada por el borde superior  
94 del envase. Se expresa en la práctica, como la distancia, en mm, entre las dos superficies  
95
- 96 3.10 espacio libre neto:  
97 espacio comprendido entre la superficie del contenido total y la superficie interior de la tapa del envase. Se  
98 expresa en la práctica, como la distancia, en mm, entre las dos superficies  
99
- 100 3.11 esterilización industrial o comercial:  
101 tratamiento térmico de un envase en autoclave o equipos similares, después que el envase ha sido llenado y  
102 cerrado herméticamente, a fin de destruir los microorganismos que puedan desarrollarse en condiciones  
103 normales de almacenamiento  
104
- 105 3.12 etiqueta:  
106 cédula que se adhiere a los envases y que contiene las indicaciones especificadas en 9.4  
107
- 108 3.13 envase:  
109 recipiente hecho de materiales resistentes a las condiciones de elaboración, almacenamiento, transporte y  
110 comercialización del producto  
111
- 112 3.14 envase hermético:  
113 aquel que durante las diferentes etapas de su utilización garantiza la no alteración del contenido por agentes  
114 exteriores, en condiciones normales de manejo  
115
- 116 3.15 envase metálico para conservas alimenticias:  
117 recipiente hecho de hoja metálica que asegura la buena conservación del producto alimenticio y que es apto  
118 para su transporte, comercialización, manejo y almacenamiento  
119
- 120 3.16 lote:  
121 fracción de la partida que lleva la misma clave de identificación y que, por lo tanto, proviene de una misma  
122 calderada  
123
- 124 3.17 medio de relleno:  
125 ingrediente o producto adicionado a la conserva para reducir el espacio libre, mejorar las condiciones de  
126 transmisión de calor y generalmente mejorar el sabor  
127
- 128 3.18 partida:  
129 cantidad de conserva del mismo producto, clase, grado y tamaño de envase, proveniente de un mismo  
130 fabricante  
131
- 132 3.19 peso bruto:  
133 peso total del contenido y el envase  
134
- 135 3.20 peso drenado:  
136 peso del contenido del envase, después de eliminar el medio de relleno, en condiciones establecidas para cada  
137 producto

- 138 3.21 peso neto:  
139 peso del producto contenido en el envase  
140
- 141 3.22 precocido:  
142 proceso de cocción previa al envasado, a que se somete el producto con el objeto de mejorar su textura y sabor  
143 y facilitar su posterior elaboración  
144
- 145 3.23 semi-conserva o semielaborado:  
146 aquel producto sometido a un tratamiento preservador previo al envasado en envases herméticos, sin  
147 esterilización posterior y cuya estabilidad está limitada por tiempo y temperatura  
148
- 149 3.24 sustancias conservadoras:  
150 sustancias que se agregan a los alimentos para evitar su descomposición  
151
- 152 3.25 tara:  
153 peso del envase, perfectamente limpio y seco, al que se ha retirado solamente su contenido  
154
- 155 3.26 vacío:  
156 diferencia entre la presión atmosférica y la presión del interior del envase, referida a condiciones normales (20  
157 °C, 760 mm Hg)  
158
- 159 4 Clasificación  
160
- 161 4.1 Tipos  
162
- 163 Las conservas alimenticias se clasificarán de acuerdo a su origen en los tipos siguientes:  
164
- 165 4.1.1 Tipo I. Conservas de origen vegetal  
166
- 167 Comprenden las conservas provenientes de frutas, hortalizas, legumbres, cereales, tubérculos, bulbos y sus  
168 derivados y subproductos y todas aquellas cuyo origen sea el reino vegetal.  
169
- 170 4.1.2 Tipo II. Conservas de origen animal terrestre  
171
- 172 Comprenden las conservas provenientes de productos o partes constitutivas de animales terrestres, como ser:  
173 carnes, vísceras, grasas animales, leche y derivados, huevos, miel, etc.  
174
- 175 4.1.3 Tipo III. Conservas de origen marino  
176
- 177 Comprenden las conservas provenientes de pescados, mariscos y sus derivados.  
178
- 179 4.1.4 Tipo IV. Conservas de origen mixto  
180
- 181 Comprenden las conservas de alimentos provenientes de dos o más de los tipos anteriores, como ser los guisos  
182 precocinados, listos para ser consumidos con o sin calentamiento previo.  
183
- 184 5 Materia prima y obtención  
185
- 186 5.1 Materia prima  
187
- 188 5.1.1 El producto deberá ser apto para el consumo humano y apropiado para la elaboración de conservas.  
189
- 190 5.1.2 La materia prima será fresca, sana y no presentará síntomas de descomposición.

- 191  
192 5.1.3 Aditivos  
193  
194 Podrán usarse los aditivos que indique, para cada producto, la legislación vigente.  
195  
196 5.1.4 Agua  
197  
198 El agua usada en el lavado final del producto o como medio de empaque deberá cumplir con los requisitos del  
199 agua potable, según NCh409/1.  
200  
201 5.1.5 Medio de relleno  
202  
203 Se especificarán en las normas particulares.  
204  
205 5.2 Obtención  
206  
207 5.2.1 Pretratamiento  
208  
209 Los productos ya sean de origen vegetal o animal, se seleccionarán, lavarán, cortarán y adicionarán de acuerdo  
210 a sus características. Se extraerá toda materia extraña a ellos y aquellas partes que no deben estar presentes en  
211 el producto final. Se someterá a blanqueo o escaldado cuando sea necesario.  
212  
213 5.2.2 Llenado del envase  
214  
215 Los productos se colocarán en envases limpios y nuevos y, si es necesario, se completará el volumen con el  
216 medio de relleno conveniente al producto.  
217  
218 5.2.3 Agotamiento  
219  
220 El agotamiento podrá efectuarse por alguno de los métodos siguientes:  
221  
222 a) Inyección de gases inertes.  
223  
224 b) Desplazamiento del aire por vapor de agua.  
225  
226 c) Vacío mecánico en el momento del cierre.  
227  
228 d) Adición del medio de relleno calentado a una temperatura igual o superior a 80°C y paso del envase  
229 lleno, sin tapar, por una cámara con inyección de vapor, de modo que el centro del envase alcance una  
230 temperatura igual o superior a 80°C.  
231  
232 5.2.4 Cierre hermético  
233  
234 Una vez producido el agotamiento, los envases se cerrarán herméticamente, evitando la recontaminación de ellos.  
235  
236 5.2.5 Esterilización industrial  
237  
238 Los envases cerrados herméticamente se colocarán en un autoclave u otro equipo similar, y se someterán a un  
239 proceso térmico, cumpliendo con exigencias de tiempo y temperatura establecidas para cada producto.  
240  
241

242 5.2.6 Enfriamiento

243  
244 Finalmente los envases se someterán a un enfriamiento que puede ser por corriente de aire o por agua cuando  
245 se requiere detener bruscamente la cocción. Al enfriarse el producto se logrará la condensación del vapor de  
246 agua contenido en el espacio libre del envase y la contracción del producto, produciéndose el vacío en el  
247 interior del envase.

248  
249 6 Requisitos generales

250  
251 6.1 Sabor y aroma

252  
253 El producto deberá tener un sabor y aroma normal, característico de él y estar libre de sabor amargo u  
254 objetable debido a materia prima o elaboración defectuosa y libre de sabores extraños debidos a otras causas.

255  
256 6.2 Peso drenado

257  
258 El peso drenado mínimo será proporcional al tamaño del envase y variable según la naturaleza del producto y  
259 se indicará en las normas particulares correspondientes.

260  
261 6.3 Vacío

262  
263 El vacío que deberá tener como mínimo el envase será el necesario para soportar las tensiones producidas por  
264 condiciones diferentes de presión en las diferentes etapas del proceso y en los diferentes lugares de  
265 almacenamiento expendio o transporte y para evitar la oxidación del producto.

266  
267 6.4 Espacio libre

268  
269 Deberá tener un espacio libre mínimo para producir un vacío según lo establecido en 6.3, para permitir la  
270 dilatación del producto a las diferentes temperaturas a que es sometido durante el proceso. El envase deberá  
271 tener como mínimo un espacio libre neto de 3 mm.

272  
273 6.5 La tolerancia para el contenido de materias extrañas inocuas se establecerá en las normas particulares para  
274 cada producto.

275  
276 6.6 Otros requisitos se indicarán en las normas particulares para cada producto.

277  
278 7 Requisitos microbiológicos

279  
280 7.1 Las conservas alimenticias estarán exentas de parásitos y de microorganismos patógenos; no deberán  
281 mostrar signos de alteraciones producidas por agentes biológicos y cumplirán con las tolerancias establecidas  
282 para cada producto en los referente a mohos y fragmentos de insectos.

283  
284 8 Envases

285  
286 8.1 Los envases para conservas alimenticias serán limpios y sanos.

287  
288 8.2 Los envases para conservas alimenticias podrán ser de vidrio, hoja metálica u otro material que no  
289 reaccione con el producto ni se disuelva en él, alterando sus características organolépticas o produciendo  
290 sustancias tóxicas, y que resista el proceso de appertización.

291  
292 8.3 Los envases de hoja metálica deben cumplir con NCh450.

293

294 8.4 Para algunos productos se preferirán envases con recubrimiento interior, lo que se indicará en las normas  
295 particulares correspondientes. En este caso, la superficie interna no presentará imperfecciones del  
296 recubrimiento. El cual no deberá desprenderse o disolverse con el contenido.  
297

298 8.5 Los envases se marcarán en forma indeleble con una clave que indique el nombre del fabricante, la fecha  
299 de elaboración y la identificación del lote y del producto.  
300

301 8.6 Los envases cerrados no presentarán deformaciones debidas a una presión positiva en el interior; fugas de  
302 gas o líquido; manchas u otros defectos que indiquen un producto en malas condiciones o afecten la  
303 presentación del producto.  
304

## 305 9 Marcado y etiquetado

306

307 9.1 Las marcas podrán estar contenidas en una etiqueta de papel u otro material que pueda ser adherido a los  
308 envases o ser de impresión permanente sobre los mismos.  
309

310 9.2 Las inscripciones serán legibles a simple vista, redactadas en español y no deberán desaparecer en  
311 condiciones de uso normal. Podrán llevar rótulos en otro idioma si fuera necesario.  
312

313 9.3 Las etiquetas deberán estar limpias y adheridas firmemente al envase. No deberán superponerse etiquetas  
314 sobre las ya colocadas o sobre envases litografiados, salvo en aquellos casos que complementen la  
315 información ya existente.  
316

317 9.4 La etiqueta contendrá la información siguiente:

- 318 a) Nombre del producto, en letras destacadas.
- 319
- 320 b) Tipo, clase y grado.
- 321
- 322 c) Zona de producción.
- 323
- 324 d) Contenido neto.
- 325
- 326 e) Medio de relleno.
- 327
- 328 f) Las palabras Chile o Producto de Chile.
- 329
- 330 g) Nombre o razón social y dirección del fabricante o distribuidor.
- 331
- 332 h) Marca de conformidad con norma, si procede.
- 333
- 334 i) Aditivos usados.
- 335
- 336 j) Peso drenado.
- 337
- 338 k) Autorización sanitaria.
- 339
- 340

341 9.5 No podrán contener ninguna leyenda de significado ambiguo, descripción de características que no puedan  
342 ser comprobadas, ni figuras que no correspondan al contenido del envase.  
343  
344  
345  
346

347 10 Extracción de muestras

348

349 La extracción de muestras se debe efectuar de acuerdo a NCh690.

350

351 11 Inspección

352

353 11.1 La inspección para la recepción se efectuará en el lugar de producción o expendio del producto, en  
354 presencia del productor o su representante. Para las conservas de exportación, la inspección se efectuará en el  
355 lugar de almacenamiento previo al embarque.

356

357 11.2 El inspector procederá de la manera siguiente:

358

a) Comprobará las condiciones de los envases y marcas.

360

b) Extraerá muestras según se indica en cláusula 10 de esta norma.

362

c) Calificará el producto de acuerdo a lo inspeccionado.

364

365 11.3 La inspección se efectuará por partidas o por lotes, según acuerdo entre comprador y vendedor.

366

367 12 Recepción

368

369 La aceptación o rechazo del producto se hará según NCh690.

370

371