

1

2 Conservas de hortalizas - Especificaciones

3

4 Preámbulo

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

9 Este anteproyecto de norma ha sido preparado por el INN y está basado en la norma NCh733:1970 *Conservas de*
10 *hortalizas - Especificaciones* considerando los resultados obtenidos a través del proceso de revisión sistemática del
11 año 2016, con el fin de que sea revisado por parte de un Comité de Anteproyecto.

12 Este anteproyecto reemplazará a la norma NCh733:1970 *Conservas de hortalizas - Especificaciones* y la dejará no
13 vigente técnicamente, una vez aprobada por el Consejo de INN.

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

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

20

21 Observaciones

22 En el texto se citan solo normas NCh.

23 En el texto se hace referencia a normas que están en las etapas preliminares de estudio y son las siguientes:

24 Conservas alimenticias - Determinación del peso drenado

25 Conservas alimenticias - Determinación de Cobre

26 Conservas alimenticias - Determinación de Arsénico

27 Conservas alimenticias - Determinación de Estaño

28 Conservas alimenticias - Determinación de Plomo

29 Conservas alimenticias - Determinación de Hierro

30 Conservas alimenticias - Determinación de Zinc

31 El cumplimiento de las norma anotadas en OBSERVACIONES 2 se hará efectivo cuando ellas alcancen la etapa de
32 norma chilena (n).

33

34 Conservas de hortalizas – Especificaciones

35

36

37 1 Alcance

38 1.1 Esta norma establece los requisitos generales que deben cumplir las conservas de hortalizas.

39 1.2 Esta norma se aplicará a las conservas de hortalizas preparadas con uno o más de las especies vegetales
40 siguientes: alcachofas, apio, arvejas, choclos, coles, espinacas, espárragos, aceitunas, porotos verdes, tomates,
41 pimientos, zanahorias, etc.

42 2 Referencias normativas

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

46 NCh715, *Conservas alimenticias - Terminología y requisitos generales.*

47 3 Términos y definiciones

48 Para los propósitos de esta norma, se aplican los términos y definiciones dados en NCh715 y los siguientes:

49 3.1 Términos relacionados con daños y defectos

50

51 3.1.1 ausencia de defectos:

52 condición del producto que no contiene defectos que afectan su apariencia y su calidad comestible

53

54 3.1.2 aceptablemente libre de defectos:

55 el producto presenta defectos que afectan notablemente, pero no seriamente la apariencia o calidad comestible del
56 producto y cumple con la tolerancia de defectos correspondiente al grado 2 de cada especie y que se indicará en la
57 norma particular correspondiente

58

59 3.1.3 con defectos:

60 el producto presenta defectos que afectan seriamente la apariencia del producto, pero cumple con la tolerancia de
61 defectos correspondiente al grado 3 de cada especie y que se indicará en la norma particular correspondiente

62

63 3.1.4 defectos:

64 presencia de aquellas partes de la hortaliza que deben ser eliminadas en la preparación del producto, fallas en el
65 producto debidas a elaboración y otras materias extrañas. Los defectos para cada especie se indicarán en la norma
66 particular correspondiente

67

68 3.1.5 libre de defectos:

69 el producto presenta defectos, pero no afectan la apariencia o la calidad comestible del producto y cumple con la
70 tolerancia de defectos correspondiente al grado 1 de cada especie y que se indicará en la norma particular
71 correspondiente

72

73 3.2 Términos relacionados con el color

74

75 3.2.1 color bueno:

76 color característico del producto, uniforme en todo el contenido, libre de manchas o decoloraciones debidas a materia
77 prima defectuosa o a elaboración defectuosa

78

79 3.2.2 color aceptable:

80 color característico del producto, prácticamente uniforme a través del envase, aceptablemente libre de manchas o
81 decoloraciones debidas a materia prima defectuosa o a elaboración defectuosa

82

83 3.3 conserva de hortalizas:

84 producto preparado de hortalizas o mezcla de ellas, con o sin adición de sal, azúcar y otros ingredientes permitidos,
85 adicionados de cierta cantidad de agua potable y sometidos al proceso de esterilización, excepto el tomate y otros que
86 requieren solamente pasteurización

87

88 3.4 materias extrañas;

89 aquellas partículas que no son parte de la hortaliza ni del medio de relleno del producto y que afectan su apariencia o
90 calidad de comestible, como ser arenas, insectos y sus estados evolutivos o partes de ellos, hongos, pelos, etc.

91

92 4 Clasificación

93 4.1 Tipos. Las conservas de hortalizas se clasificarán según se presenten solas o mezcladas, en los tipos siguientes:

94 4.1.1 Tipo I. Conservas de hortalizas preparadas con una sola especie.

95 4.1.2 Tipo II. Conservas de hortalizas preparadas con dos o más especies.

96 4.2 Clases. Las conservas de hortalizas se clasificarán en clases, según su forma y tamaño de presentación, lo que se
97 especificará en la norma particular de cada especie.

98 4.3 Grados. Las conservas de hortalizas se clasificarán en los grados siguientes:

99 4.3.1 Grado 1 o Extra

100 4.3.2 Grado 2 o Escogido

101 4.3.3 Grado 3 o Corriente

102 5 Materias primas y obtención

103 5.1 Materias primas

104 5.1.1 Las hortalizas usadas en la elaboración de conservas serán aptas para el consumo humano.

105 5.1.2 Serán frescas, sanas, de madurez adecuada, libres de infectación por insectos y hongos.

106 5.1.3 Estarán exentas de residuos de pesticidas u otras sustancias nocivas, de acuerdo a las tolerancias permitidas por
107 la legislación sanitaria vigente.

108 5.1.4 Otros requisitos de la materia prima se indican en NCh715.

109 5.2 Obtención. Se seguirá el proceso indicado en NCh715.

110 6 Requisitos generales

111 6.1 Sabor y aroma. El producto tendrá un sabor y aroma normal, característico de la especie convenientemente
112 procesada, y estará libre de sabor objetable debido a una hortaliza en mal estado o a elaboración defectuosa, y libre
113 de sabores y olores extraños debidos a otras causas.

114 6.2 Peso drenado. El peso drenado mínimo se indicará en la norma particular correspondiente a cada especie. Se
115 determinará según norma correspondiente. (ver Nota).

116 6.3 Sustancias conservadoras. El producto no deberá contener sustancias conservadoras, excepto en aquellas
117 variedades que la legislación sanitaria vigente lo permita.

118 6.4 Colorantes. No se adicionarán colorantes, excepto en aquellas variedades que la legislación sanitaria vigente lo
119 permita.

120 6.5 Metales tóxicos. El producto deberá cumplir con los requisitos especificados en Tabla 1, en los que se refiere a
121 contenidos de metales tóxicos. Su comprobación se efectuará según normas correspondientes. (Ver Nota).

122 NOTA Ver observación 2.

123 Tabla 1 - Contenido máximo de metales tóxicos, elementos

Metal	Límite máximo p.p.m
Cobre	10
Arsénico	0,1
Estaño	100
Plomo	2
Fierro	50
Zinc	50

124

125 6.6 Vacío. Cumplirá con NCh715, 6.3 y será igual o superior a 3,9 N/cm². (300 mm de columna de Hg)

126 6.7 Espacio libre. Cumplirá con NCh715, 6.4.

127 6.8 Requisitos microbiológicos. Cumplirán con NCh715, cláusula 7 Requisitos Microbiológicos.

128 7 Requisitos de calificación

129 7.1 Las conservas de hortalizas se calificarán en grados, asignándoles un puntaje que estará de acuerdo a la
130 importancia de cada factor considerado, expresado numéricamente en una escala de 100.

131 7.2 Los factores considerados para cada especie y su importancia relativa dentro del puntaje total se indicarán en la
132 norma particular correspondiente a cada especie.

133 8 Envases y marcas

134 8.1 Los envases y marcas para las conservas de hortalizas cumplirán con lo especificado en NCh715.

135 9 Inspección

136 9.1 La inspección para la recepción se efectuará según NCh715.

137 9.2 Deberá realizarse solo después de 20 días desde la fecha de elaboración del producto.