

1 Conservas de durazno - Requisitos

2

3

4

5

6 Preámbulo

7

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

12 Este anteproyecto de norma ha sido preparado por el INN y está basado en la norma NCh874:2001 *Conservas de*
13 *durazno – Requisitos* considerando los resultados obtenidos a través del proceso de revisión sistemática del año
14 2016, con el fin de que sea revisado por parte de un Comité de Anteproyecto.

15 Este anteproyecto reemplazará a la norma NCh874:2001 *Conservas de durazno - Requisitos* y la dejará no
16 vigente técnicamente, una vez aprobada por el Consejo de INN.

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

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

23

24

25

26

27

28 Conservas de durazno - Requisitos

29
30
31
32

33 1 Alcance y campo de aplicación

34

35 1.1 Esta norma establece la clasificación y los requisitos para las conservas de duraznos Pavía (de carozo
36 adherido), sean de origen nacional o importado, destinadas a consumo interno, y que pueden ser usadas en
37 exportación.

38

39 1.2 Esta norma no establece los requisitos sanitarios de las conservas de durazno, para lo cual se debe aplicar
40 lo establecido por la Autoridad Competente.

41

42 2 Referencias normativas

43

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

47

NCh690	<i>Productos alimenticios - Inspección por atributos de frutas y vegetales procesados y refrigerados.</i>
NCh881	<i>Conservas - Determinación de características físicas.</i>
NCh1138	<i>Frutas y hortalizas procesadas - Determinación de acidez.</i>
NCh1500	<i>Productos alimenticios envasados - Rotulación.</i>

48

49

50 3 Términos y definiciones

51

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

53

54 3.1 conserva de duraznos: producto elaborado con duraznos Pavía (de carozo adherido), enteros (con carozo), en
55 mitades o en trozos (sin carozo), los cuales están desprovistos de la piel, adicionados de un medio de relleno y
56 envasados en recipientes herméticos a los cuales se aplicará un tratamiento térmico que asegure la preservación
57 del producto

58

59 3.2 Términos relativos a daños y defectos

60

61 3.2.1 cortes extraños:

62 cortes de origen mecánico mayor a 1 cm de longitud, donde se ha dañado parte de la pulpa en las unidades de
63 durazno, afectando fundamentalmente su forma original

64

65 3.2.2 cortes fuera de sutura:

66 cortes observados en las mitades de duraznos, que se encuentran a más de 1 cm de separación, en su mayor
67 distancia, respecto de la línea natural de sutura de la fruta, separada parcialmente o totalmente de la unidad

68

69 3.2.3 defectos en la cavidad del carozo:

70 deterioros producidos en las mitades de los duraznos al extraer el carozo y que pueden ser: asimetría de la
71 cavidad, escalones con profundidad excesiva o cortes extraños

72

73 NOTA - No se considera defecto la rugosidad natural que queda en la cavidad del carozo al ser extraído mediante máquina
74 de torsión.

75

76 3.2.4 deshilachado:

- 77 daño en la unidad de durazno, en cualquiera de sus estilos, donde sus bordes se observan desuniformes, con
78 hilachas de pulpa o dentados
79
- 80 3.2.5 manchas:
81 coloraciones causadas por fuertes magulladuras u otras causas, que contrastan con el color amarillo característico
82 de los duraznos en conserva. Se considera defecto si el área afectada, sola o sumada, es mayor a un círculo de 10
83 mm de diámetro
84
- 85 3.2.6 unidades pulposas:
86 son aquellas unidades de durazno en cualquiera de sus estilos, que presentan un avanzado estado de
87 reblandecimiento, comprometiendo su forma característica
88
- 89 3.2.7 unidades rotas:
90 son aquellas unidades de durazno, en cualquiera de sus estilos, que han perdido su forma original, presentando
91 partes separadas, debido a daños mecánicos
92
- 93 3.2.8 otros daños:
94 cualquier deterioro de las unidades de durazno, en cualquiera de sus estilos, atribuible a la acción de insectos,
95 pájaros u otros agentes
96
- 97 3.2.9 trozos de piel:
98 corresponde a cualquier trozo de piel, adherido a la fruta o suelto
99
- 100 3.2.10 fragmento de carozo insignificante:
101 trozo de carozo de tamaño menor a 3 mm en su mayor dimensión, presente en la conserva de durazno. En
102 aquellos casos en que sea agudo y filoso se clasifica como fragmento de carozo pequeño
103
- 104 3.2.11 fragmento de carozo pequeño:
105 trozo de carozo de tamaño entre 3 mm y 10 mm en su mayor dimensión, presente en la conserva de durazno
106
- 107 3.2.12 fragmento de carozo grande:
108 trozo de carozo de tamaño superior a 10 mm en su mayor dimensión, presente en la conserva de durazno
109
- 110 3.2.13 materias extrañas:
111 son aquellas partículas o materiales que no constituyen parte natural de la fruta ni del medio de relleno y que
112 afectan su apariencia o calidad comestible
113
- 114 3.2.14 materias vegetales:
115 elementos propios de la fruta o constitutivos de la especie, tales como hojas o partes de hojas, trozos de
116 pedúnculos, u otros
117
- 118 3.3 aditivos permitidos: aditivos autorizados por la Autoridad Competente para ser empleados en los productos
119 alimenticios, en cantidades y para usos determinados.
120
- 121 4 Clasificación
122
- 123 4.1 Presentaciones del durazno en conserva
124
- 125 Según su presentación los duraznos en conserva se clasifican en los estilos siguientes:
126
- 127 4.1.1 Enteros
128
- 129 Los duraznos se presentan en su forma y tamaño natural, con carozo y exentos de piel.

- 130
- 131 4.1.2 Mitades
- 132
- 133 Los duraznos se presentan cortados siguiendo la línea de sutura desde el extremo del pedúnculo hasta el ápice
- 134 del fruto y desprovistos de carozo.
- 135
- 136 4.1.3 Tajadas
- 137
- 138 Los duraznos se presentan cortados en segmentos menores a $\frac{1}{5}$ del fruto.
- 139
- 140 4.1.4 Cubos; Cubitos
- 141
- 142 Los duraznos se presentan cortados en trozos casi cúbicos con aristas definidas y cuyos lados miden entre 1 cm y
- 143 2 cm.
- 144
- 145 4.1.5 Trozos; Trocitos
- 146
- 147 Mezcla de trozos de tamaño pequeño y forma irregular.
- 148
- 149 4.1.6 Se puede hacer otro estilo de presentación y clasificación del producto, siempre que:
- 150
- 151 a) se distinga claramente de los estilos comerciales ya establecidos en esta norma;
- 152
- 153 b) cumpla con todos los demás requisitos establecidos en esta norma; y
- 154
- 155 c) se señale claramente en la etiqueta, para evitar que induzca a error o confusión al consumidor.
- 156
- 157 4.2 Categorías de calidad o grados
- 158
- 159 4.2.1 Las conservas de duraznos se clasifican en tres categorías o grados, según sus características de calidad:
- 160
- 161 a) Categoría Extra.
- 162
- 163 b) Categoría I.
- 164
- 165 c) Categoría II.
- 166
- 167 NOTA - Alternativamente a las denominaciones de categoría de calidad establecidas en esta norma, se puede utilizar el
- 168 término grado u otra denominación comercial equivalente, de acuerdo a lo establecido por la reglamentación vigente, tal
- 169 como se señala en Anexo A.
- 170
- 171 4.2.2 Las conservas de duraznos de una determinada categoría deben cumplir todos los requisitos
- 172 correspondientes a esa categoría.
- 173
- 174 4.2.3 Las conservas de duraznos que no cumplan con alguno de los requisitos para una determinada categoría,
- 175 se pueden clasificar en la categoría inferior, siempre y cuando cumplan con todos los requisitos de esa
- 176 categoría; considerándose como subestándares las conservas de duraznos que no cumplan con la última
- 177 categoría establecida.
- 178
- 179
- 180 5 Requisitos generales
- 181
- 182 5.1 Las conservas de duraznos deben contener fruta firme y sana; el medio de relleno y la fruta deben estar
- 183 libres de materias extrañas, como también libres de olores y sabores extraños.

- 184
185 5.2 Un envase debe contener frutos de la misma variedad o de características varietales similares, uniformes
186 en tamaño, forma, color y presentación.
187
188 5.3 Edulcorantes permitidos
189
190 Se puede usar sacarosa, glucosa, u otros edulcorantes naturales o artificiales permitidos.
191
192 5.4 Colorantes
193
194 Se pueden usar colorantes permitidos. No se permite adicionar colorantes al producto con el fin de enmascarar
195 algún defecto.
196

BORRADOR

197 5.5 Masa drenada

198
199 La masa drenada para las conservas de durazno debe ser, para cada estilo y formato, la que se indica en Tabla 1.
200 Se determina según NCh881.

201
202 Tabla 1 - Masa drenada de duraznos en conserva Valores mínimos, en gramos

Estilo	Formato 73 x113		Formato 84 x 115		Formato 99 x 120		Formato 153 x 178		Formato 154 x 220	
	envase 300		envase N° 2		envase N°2 ½		envase N° 10		envase N° 12	
	Individual	Promedio	Individual	Promedio	Individual	Promedio	Individual	Promedio	Individual	Promedio
Enteros	-	-	285	300	415	450	1 650	1 700	-	-
Mitades	220	250	310	340	470	500	1 700	1 800	2 300	2 400
Tajadas	220	250	320	350	470	500	1 700	1 800	2 300	2 400
Cubos Cubititos	220	250	320	340	470	500	1 700	1 800	2 300	2 400
Trozos Trocitos	220	250	320	340	470	500	1 700	1 800	2 300	2 400

204
205 5.6 Medio de relleno

206
207 Se puede usar como medio de relleno: agua, almíbar, agua con edulcorantes naturales o artificiales permitidos, o
208 jugos naturales.

209
210 5.7 Concentración de sólidos solubles

211
212 5.7.1 El medio de relleno de la conserva puede tener distinta concentración de sólidos solubles:

- 213
214 a) al agua, de concentración de sólidos solubles menor de 9%;
- 215
216 b) medio de relleno muy diluido, de concentración de sólidos solubles mayor o igual a 9% y menor de 14%;
- 217
218 c) medio de relleno diluido, de concentración de sólidos solubles mayor o igual a 14% y menor de 18%;
- 219
220 d) medio de relleno concentrado, de concentración de sólidos solubles mayor o igual a 18% y menor de 22%;
- 221
222 e) medio de relleno muy concentrado, de concentración de sólidos solubles mayor o igual a 22% y menor de
223 35%.

224
225 5.7.2 La concentración de sólidos solubles se debe medir sobre el medio de relleno después de producido el
226 equilibrio osmótico, o bien, sobre una muestra homogeneizada del total del contenido del envase.

227
228 5.8 Acidez del medio de relleno

229
230 La acidez del medio de relleno, expresada como ácido cítrico anhidro, debe estar comprendida entre 1 g/L y 4,2
231 g/L. Se determina según NCh1138.

232
233

234 6 Requisitos de clasificación

235

236 6.1 Defectos y unidades defectuosas

237

238 6.1.1 Las conservas de durazno, independiente de su formato y estilo, se clasifican en categorías según la
239 tolerancia máxima de daños y defectos en cada envase, tal como se indica en Tabla 2.
240

241 Tabla 2 - Tolerancias máximas para defectos en las conservas de durazno - Valores máximos or muestra según
242 corresponda

243

Daños y defectos	Formato del envase, mm	Formato equivalente	Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
Trozos de piel, medido en cm ²	73 x 113	envase 300	0	1 cm ²	3 cm ²
	84 x 115	envase N° 2	0	2 cm ²	4 cm ²
	99 x 120	envase N° 2 ½	0	3 cm ²	6 cm ²
	153 x 178	envase N° 10	0	5 cm ²	8 cm ²
	154 x 220	envase N° 12	0	7 cm ²	10 cm ²
Fragmento de carozo grande (> 10 mm), medido en unidades	73 x 113	envase 300	0	0	0 unidad
	84 x 115	envase N° 2	0	0	1 unidad
	99 x 120	envase N° 2 ½	0	0	1 unidad
	153 x 178	envase N° 10	0	0	2 unidades
	154 x 220	envase N° 12	0	0	2 unidades
Fragmento de carozo pequeño (3 mm - 10 mm), medido en unidades	73 x 113	envase 300	0	1 unidad	2 unidades
	84 x 115	envase N° 2	0	1 unidad	3 unidades
		envase N° 2 ½	0	2 unidades	4 unidades
	99 x 120	envase N° 10	0	5 unidades	7 unidades
	153 x 178	envase N° 12	0	7 unidades	9 unidades
Materias vegetales, medido en unidades	73 x 113	envase 300	0	1 unidad	2 unidades
	84 x 115	envase N° 2	0	1 unidad	3 unidades
	99 x 120	envase N° 2 ½	0	2 unidades	5 unidades
	153 x 178	envase N° 10	0	5 unidades	7 unidades
	154 x 220	envase N° 12	0	6 unidades	8 unidades
Materias extrañas, medido en unidades	73 x 113	envase 300	0	0	0
	84 x 115	envase N° 2	0	0	0
	99 x 120	envase N° 2 ½	0	0	0
	153 x 178	envase N° 10	0	0	0
	154 x 220	envase N° 12	0	0	0

244

245

246 6.1.2 Las conservas de durazno, independiente del tamaño del envase, se clasifican en categorías de calidad para
247 cada estilo, según la tolerancia máxima de daños y defectos en cada envase, tal como se indica en Tablas 2 a), 2
248 b), 2 c), 2 d) y 2 e).

249

250 Tabla 2 a) - Tolerancia de frutos defectuosos para conservas de duraznos enteros -
251 % máximo sobre una muestra de 15 unidades de duraznos como mínimo

252

Unidades (frutos)	Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
Rotas	7	14	20
Manchadas	7	14	20
Con cortes extraños	7	14	20
Pulposas	0	10	14
Total de unidades defectuosas, %	20	40	60

253
254

Tabla 2 b) - Tolerancia de daños y defectos para conservas de duraznos en mitades - % máximo sobre una muestra de 15 unidades de duraznos en mitades como mínimo

Unidades	Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
Rotas	7	7	14
Pulposas Deshilachadas	0	14	20
Manchadas	7	7	14
Con corte fuera de sutura	10	20	34
Con cortes extraños	7	14	14
Con defectos en la cavidad del carozo	10	14	14
Total de unidades defectuosas, %	20	40	60

255
256
257
258

Tabla 2 c) - Tolerancia de daños y defectos para conservas de duraznos en tajadas - % máximo sobre una muestra de 30 unidades de duraznos en tajadas como mínimo

Unidades	Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
Rotas	7	10	14
Pulposas Deshilachadas	7	10	14
Manchadas	7	14	20
Total de unidades defectuosas, %	10	20	30

259
260
261
262

Tabla 2 d) - Tolerancia de daños y defectos para conservas de duraznos en cubos o cubitos - % máximo sobre una muestra de 500 g de duraznos en cubos, drenados, como mínimo

Unidades	Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
Rotas	5	10	15
Pulposas Deshilachadas	5	10	15
Manchadas	5	15	20
Total de unidades defectuosas, %	7	15	25

263
264

265
266
267

Tabla 2 e) - Tolerancia de defectos para conservas de duraznos en trozos o trocitos -
% máximo sobre una muestra de 500 g de duraznos en trozos, drenados, como mínimo

Unidades	Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
Rotas	5	10	15
Pulposas Deshilachadas	5	10	15
Manchadas	5	15	20
Total de unidades defectuosas, %	7	15	25

268
269
270
271
272
273
274
275
276

6.2 Color y uniformidad de color

El color debe ser uniforme y característico de la variedad de durazno para conserva, pudiendo presentarse una coloración ligeramente diferente en las superficies que han estado en contacto o cercanas al carozo. Dentro de cada envase se debe cumplir con los valores que se indican en Tabla 3.

Tabla 3 - Color y uniformidad de color según categoría de calidad, en %

	Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
Unidades de color uniforme y característico, % mínimo	90	80	70
Unidades con coloración verdosa o rojiza en la cavidad del carozo, % máximo	10	20	30

277
278
279
280
281
282
283
284
285
286
287
288
289
290
291
292
293
294
295
296
297
298
299

NOTA - Se debe utilizar como referencia el patrón de color *Peach Color guide* CL-A, CL-B, CL-C del United States Department of Agriculture, USDA.

6.3 Uniformidad de tamaño

6.3.1 Enteros y mitades

6.3.1.1 Categoría Extra

En la muestra de 15 unidades, la masa de la unidad de mayor tamaño debe ser menor o igual a 1,5 veces la masa de la unidad de menor tamaño.

6.3.1.2 Categoría I

En la muestra de 15 unidades, la masa de la unidad de mayor tamaño debe ser menor o igual a 1,6 veces la masa de la unidad de menor tamaño.

6.3.1.3 Categoría II

En la muestra de 15 unidades, la masa de la unidad de mayor tamaño debe ser menor o igual a 2,0 veces la masa de la unidad de menor tamaño.

- 300 6.3.2 Tajadas
301
302 6.3.2.1 Categoría Extra
303
304 En la muestra de 30 unidades, la masa de las ocho unidades de mayor tamaño no debe exceder a 1,6 veces la
305 masa de las ocho unidades de menor tamaño.
306
307 6.3.2.2 Categoría I
308
309 En la muestra de 30 unidades, la masa de las ocho unidades de mayor tamaño no debe exceder 2,0 veces la masa
310 de las ocho unidades de menor tamaño.
311
312 6.3.2.3 Categoría II
313
314 En la muestra de 30 unidades, la masa de las ocho unidades de mayor tamaño no debe exceder 2,5 veces la masa
315 de las ocho unidades de menor tamaño.
316
317 6.3.3 Cubos o cubitos
318
319 En una muestra de 500 g drenados podrá existir una cierta cantidad de producto que no cumpla con los requisitos
320 de tamaño especificado, cuyos máximos serán los siguientes:
321
Categoría Extra: 10% de la masa drenada;

Categoría I: 15% de la masa drenada;

Categoría II: 25% de la masa drenada.
322
323 La cantidad de producto que no cumple con el tamaño especificado, se determina sumando los trozos de durazno
324 que no cumplan con el tamaño de cubo previamente definido en esta norma.
325
326 6.3.4 Trozos o trocitos
327
328 No tiene restricciones de tamaño.
329
330 6.4 Textura
331
332 6.4.1 La textura de todos los frutos que conforman la muestra de duraznos enteros o en mitades, se mide por la
333 resistencia de la pulpa a la ruptura, la cual debe ser de 150 g como mínimo. Se comprueba según cláusula 7 de
334 esta norma.
335
336 6.4.2 Dentro de un mismo envase, el valor mínimo de la resistencia de la pulpa no debe superar en 2,5 veces el
337 valor máximo.
338
339 6.4.3 No se considera textura para los duraznos al agua.
340

- 341 7 Método de ensayo para textura
342
343 7.1 Principio del método
344
345 Determinación de la carga necesaria para hacer penetrar un vástago en la superficie de la fruta.
346
347 7.2 Aparatos
348
349 7.2.1 Cápsula maciza de acero inoxidable, que tenga una cavidad cilíndrica, de paredes verticales de 25 mm de
350 profundidad y 28 mm de diámetro interno. Ver Figura 1.
351
352 7.2.2 Cápsula de acero inoxidable, que tenga una cavidad rectangular de 20 mm x 25 mm en que las paredes de
353 menor dimensión son verticales y las de mayor dimensión forman un ángulo tal que se interceptan a 20 mm de
354 profundidad. Ver Figura 2.
355
356 7.2.3 Soporte, que permita el deslizamiento del vástago.
357
358 7.2.4 Vástago de forma cilíndrica, de acero inoxidable, de 4 mm de diámetro, provisto en su parte superior de un
359 platillo en el que se pueda ir agregando la carga y que tenga la posibilidad de deslizarse fácilmente en sentido
360 vertical. La masa inicial debe ser de 150 g.
361
362 7.2.5 Fuente de carga, regulable a 12 g/s.
363
364 7.2.6 Cronómetro, de sensibilidad de 0,1 s.
365
366 7.2.7 Sacabocados, para obtener probetas cilíndricas de 25 mm de diámetro.
367
368 7.2.8 Cuchillo
369
370 7.3 Procedimiento
371
372 7.3.1 Preparar una muestra de la forma y dimensiones de la cavidad de la cápsula ¹⁾ que se va a usar, de la parte
373 más dura de la unidad de durazno y de tal forma que al colocar la muestra en la cavidad, quede hacia arriba la
374 parte externa de la fruta.
375
376 7.3.2 Apoyar el vástago sobre la muestra, cuidando que sea posible la penetración al agregar la carga.
377
378 7.3.3 Agregar carga a razón de 12 g por segundo, registrando la carga agregada hasta que el vástago
379 penetre en la fruta.
380

1) Generalmente se usa la cápsula con cavidad cilíndrica.

381 7.4 Cálculos

382

383 La resistencia a la ruptura se calcula mediante la expresión siguiente:

384

385
$$RR = 100 + C$$

386

387 en que:

388

RR = resistencia a la ruptura, en gramos (g);

C = carga agregada hasta la ruptura, en gramos (g);

100 = masa del vástago, en gramos (g).

389

390

391 8 Envases

392

393 8.1 Se puede emplear cualquier envase apropiado que garantice la protección del producto durante su transporte
394 y almacenamiento.

395

396 8.2 Los envases deben ser nuevos, sanitariamente aptos, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en
397 presentación, resistentes a la manipulación y al transporte, sin imperfecciones que puedan causar algún daño
398 mecánico o de contaminación al producto.

399

400

401 9 Rotulación

402

403 9.1 Las conservas de durazno destinadas a consumo interno deben cumplir con la rotulación establecida en
404 NCh1500 u otra reglamentación vigente aplicable.

405

406 9.2 Los rótulos o etiquetas deben estar firmemente adheridos a los envases o ser de impresión permanente sobre
407 los mismos. La información debe estar en castellano y adicionalmente, en el caso de producto para exportación,
408 en otro idioma acordado con el país donde se comercializa el producto.

409

410 9.3 Los rótulos o etiquetas deben estar ubicadas en un lugar visible y deben llevar, como mínimo la información
411 siguiente:

412

413 9.3.1 Información del producto

414

415 a) Nombre común: conserva de duraznos.

416

417 b) Presentación o estilo, según lo dispuesto en 4.1 de esta norma.

418

419

- 420 c) Categoría de calidad o grado en la cual se clasifica el producto (o la denominación subestándar cuando
421 corresponda).
422
423 d) País de origen del producto.
424
425 e) Contenido neto y masa drenada, en unidades de masa: kilogramos (kg) o gramos (g).
426
427 f) Fecha de envasado y de duración o de vencimiento del producto.
428

429 9.3.2 Identificación de la empresa productora, comercializadora o distribuidora del producto

- 430
431 a) Nombre o razón social.
432
433 b) Domicilio, comuna, provincia.
434
435 c) Teléfono y fax.
436
437 d) Resolución sanitaria.

438 10 Muestreo e inspección

439 10.1 Muestreo

441
442 10.1.1 Para verificar los requisitos de calidad del producto, el muestreo se debe efectuar según NCh690,
443 seleccionando al azar los envases que componen la muestra. El inspector debe identificar el lote desde el cual se
444 realizará la extracción de muestras.

445
446 10.1.2 Se debe efectuar un muestreo separadamente para cada categoría de calidad y estilo en que ha sido
447 clasificado el producto.

448
449 10.1.3 La selección de muestras primarias se debe realizar al azar y en base al tamaño del lote de forma tal que
450 las muestras representen todas las características del lote; este procedimiento se realiza, por ejemplo,
451 utilizando una tabla de números aleatorios.

452
453 10.1.4 La unidad de muestra mínima para la clasificación de tamaño y la evaluación de daños y defectos debe ser
454 de 15 unidades en duraznos enteros y en mitades, 30 unidades en duraznos en tajadas y 500 g drenados en
455 duraznos en cubos y en trozos.

456 10.2 Inspección

457
458 10.2.1 La inspección del producto se debe realizar sobre un lote previamente definido.
459
460

461 10.2.2 La muestra extraída se debe inspeccionar considerando lo siguiente:

462

463 a) Los requisitos generales de acuerdo a cláusula 5.

464

465 b) Los requisitos de rotulación de los envases de acuerdo a cláusula 9.

466

467 c) Requisitos de los envases de acuerdo a cláusula 8.

468

469 d) Sólidos solubles en el medio de relleno de acuerdo a 5.8.

470

471 e) Uniformidad de color de acuerdo a 6.2.

472

473 f) Uniformidad de tamaño según el estilo de acuerdo a 6.3.

474

475 g) Textura en duraznos enteros y en mitades de acuerdo a 6.4.

476

477 h) Daños y defectos según se establece en 6.1.

478

479 10.2.3 Cuando una unidad de la muestra presenta más de un daño o defecto, se considera sólo el más relevante,
480 que debe coincidir con la menor tolerancia, según se indica en Tablas 2 a), 2 b), 2 c), 2 d) y 2 e).

481

482 11 Criterio de aceptabilidad

483

484 11.1 Para todos los daños y defectos establecidos en Tablas 2 a), 2 b), 2 c), 2 d) y 2 e); una vez analizada la
485 muestra, se determina el porcentaje que representa cada defecto en forma individual en relación al número de
486 unidades de la muestra. Cada daño o defecto, en forma individual, no puede superar las tolerancias
487 establecidas en la presente norma, según corresponda. Si las tolerancias individuales o acumuladas superan el
488 máximo establecido, el lote no cumple con las tolerancias para daños y defectos de la categoría declarada y
489 debe ser clasificado en otra categoría de calidad inferior.

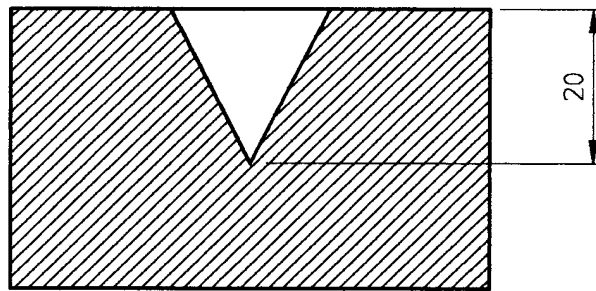
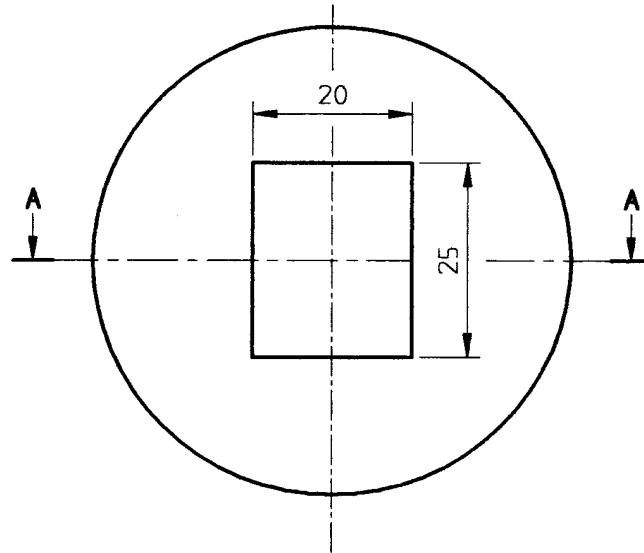
490

491 11.2 Si el lote no cumple con la última categoría establecida puede ser clasificado como subestándar y puede
492 ser comercializado como tal.

493

494
495
496
497
498

Dimensiones en milímetros



A-A

Figura 2 - Cápsulas para ensayo de textura

499
500
501
502
503
504
505
506
507
508
509
510
511
512
513
514

Anexo A
(Informativo)

Equivalencia comercial de las categorías de calidad
de conservas de durazno

Categoría de calidad	Equivalencia
Categoría Extra	Grado 1 ó Extra
Categoría I	Grado 2 ó Escogido
Categoría II	Grado 3 ó Corriente

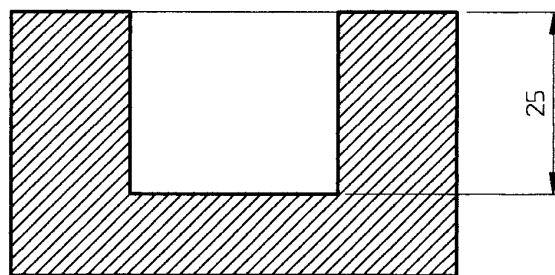
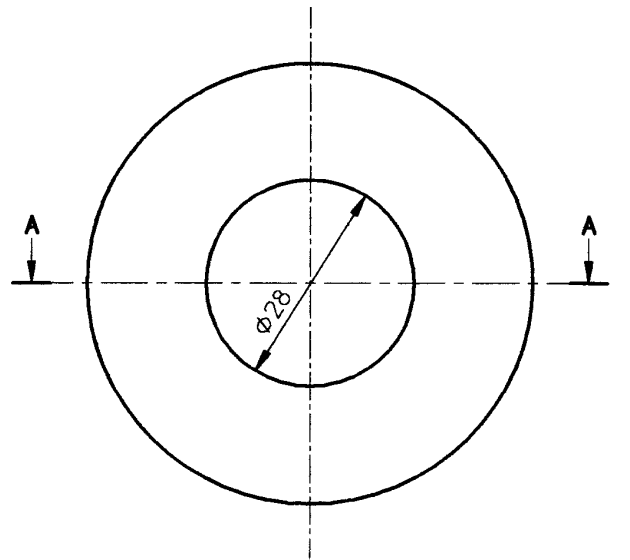
515
516
517
518
519
520
521
522

523
524

BORRADOR

525
526
527

Dimensiones en milímetros



A-A

528
529
530
531
532
533
534
535

Figura 1 - Cápsulas para ensayo de textura