

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

Coctel de frutas - Requisitos

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 NCh879:1978 *Coctel de frutas – Requisitos* 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 NCh879:1978 *Coctel de frutas – Requisitos* 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, consecuencial o cualquier daño que surja o esté conectado con el uso o el uso indebido de este documento.

36 Coctel de frutas - Requisitos

37

38

39

40

41

42 1 Alcance y campo de aplicación

43

44 1.1 Esta norma establece la clasificación y los requisitos que debe cumplir el coctel de frutas, destinado a
45 exportación y al consumo interno.

46

47 2 Referencias normativas

48

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

52

NCh716 Conservas de frutas – Especificaciones.

NCh881 Conservas - Determinación de características físicas.

NCh1138 Frutas y hortalizas procesadas – Determinación de acidez.

53

54

55 3 Términos y definiciones

56

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

58

59 3.1 coctel de frutas: producto preparado de diferentes frutas, que se presentan en tamaños y en proporciones
60 determinadas, adicionado de cierta cantidad de líquido y procesado en envases herméticamente cerrados
61 mediante tratamiento térmico que asegure su preservación.

62

63 3.2 defecto de las unidades

64

65 3.2.1 unidades trituradas o rotas: aquellas que han perdido su forma original, se presentan aplastadas y
66 presentan grietas o cortes.

67

68 3.2.2 unidades manchadas: aquellas que presentan partes de su superficie afectadas por coloraciones extrañas
69 al color natural de la especie.

70

71 3.3 Otros defectos

72

73 3.3.1 carozo: carozo entero o porción de carozo de tamaño mayor a 5 mm en cualquier dimensión.

74

75 3.3.2 fragmento de carozo: trozo de carozo de tamaño mayor a 1 mm y menor o igual a 5 mm en su mayor
76 dimensión.

77

78 3.3.3 semillas: semillas enteras o porciones de semillas de tamaño mayor, de 1 mm en su mayor dimensión.

79

80 3.3.4 trozos de piel: cualquier trozo de piel adherido o no a la fruta, de aquellas especies que se presentan sin
81 piel.

82

83 3.3.5 partes o trozos de vegetales: elementos constitutivos de las especies tales como hojas o partes de hojas,
84 pedúnculos o trozos de pedúnculos.

85

86 3.3.6 materias extrañas: aquellas partículas que no son parte de la fruta ni del medio de relleno y que afectan
87 su apariencia o calidad comestible, como ser piedrecillas, trozos de soldadura, insectos muertos o fragmentos
88 de ellos y sus estados evolutivos.

89

90 4 Clasificación

91

92 4.1 Grados

93

94 El coctel de frutas de acuerdo a los requisitos de calificación se clasifican en los grados siguientes:

95

96 4.1.1 Grado 1 o Extra.

97

98 4.1.2 Grado 2 o Escogido.

99

100 4.1.3 Grado 3 o Corriente.

101

102 4.1.4 Grado 4 o Subestándar.

103

104 5 Requisitos generales

105

106 5.1 El coctel de frutas debe cumplir con los requisitos generales de las conservas que se especifican en NCh716.

107

108 5.2 Edulcorantes

109

110 Puede usarse sacarosa, glucosa u otros edulcorantes permitidos por la legislación sanitaria vigente.

111

112 5.3 Colorantes

113

114 Las cerezas y las uvas pueden colorearse con los colorantes permitidos por la legislación sanitaria vigente para
115 dichos productos.

116

117 5.4 Medio de relleno

118

119 5.4.1 El medio de relleno podrá ser:

120

121 a) agua o agua azucarada, de concentración de azúcar menor de 8%;

122

123 b) almíbar muy diluido, de concentración de azúcar mayor o igual a 8% y menor de 14%;

124

125 c) almíbar diluido, de concentración de azúcar mayor o igual a 14% y menor de 18%;

126

127 d) almíbar concentrado, de concentración de azúcar mayor o igual a 18% y menor de 22%; y

128

129 e) almíbar muy concentrado, de concentración de azúcar mayor o igual a 22% y menor de 35%.

130

131 5.4.2 La concentración de azúcar se debe medir sobre el medio de relleno después de producido el equilibrio
132 osmótico o bien sobre una muestra homogeneizada del total del contenido del envase.

133

134 5.5 Acidez del medio de relleno

135

136 La acidez del medio de relleno, expresada como ácido cítrico anhidro, estará comprendida entre 1 y 3,7 g/L. Se
137 determina según NCh1138.

138

139 5.6 Masa drenada

140
141 La masa drenada para el coctel de frutas debe ser la que se indica, para cada formato en Tabla 1. Se determina
142 según NCh881.

143
144 Tabla 1 – Masa drenada

145 Valores, mínimos, en gramos

| Formato | Masa drenada | |
|-----------|--------------|----------|
| | Individual | Promedio |
| 84 x 115 | 340 | 360 |
| 99 x 120 | 510 | 530 |
| 154 x 220 | 2 350 | 2 450 |

146
147 5.7 Composición y forma de las frutas

148
149 El coctel de frutas se debe preparar de 4 o más especies de frutas. La proporción dentro del envase y forma de
150 preparación se especifican en Tabla 2.

151
152 Tabla 2 - Forma y proporción de la fruta

| Fruta | Forma | Proporción, % en masa respecto al total de fruta | |
|---|--------------------------------------|--|--------|
| | | mínimo | máximo |
| Duraznos | Cubos | 30 | 50 |
| Peras (o mezcla de peras y manzanas *) | Cubos | 25 | 45 |
| Uvas | enteras, de variedades sin pepas | 6 | 20 |
| Piñas | Cubos o segmentos | 6 | 16 |
| Cerezas | enteras, con o sin carozo, o mitades | 2 | 8 |

154 *) La mezcla de peras y manzanas tendrá como máximo un 40% de manzanas.

155
156 5.8 Tamaño de las frutas

157
158 5.8.1 Cubos

159
160 Los cubos tendrán los lados de 0,8 cm a 2,0 cm de largo.

161
162 5.8.2 Segmentos

163
164 La longitud de la cuerda del arco mayor será mayor o igual a 1 cm y menor o igual a 2 cm.

165
166
167

168 6 Requisitos de calificación

169

170 6.1 Defectos y unidades defectuosas

171

172 6.1.1 La cantidad máxima de defectos permitidos en cada envase, de acuerdo al formato y al grado, se indica en

173 Tabla 3.

174

175

176

Tabla 3 – Defectos permitidos

Valores máximos, por envase

| Defecto | Formato | Grado 1 | Grado 2 | Grado 3 |
|--|----------|---------|---------|---------|
| Carozos, unidades | | 0 | 0 | 0 |
| Fragmentos de carozo, unidades | 84 x 115 | 0 | 1 | 2 |
| | 99 x 120 | 0 | 2 | 3 |
| Semillas, unidades | 84 x 115 | 0 | 2 | 4 |
| | 99 x 120 | 0 | 3 | 6 |
| Trozos de piel, cm ² | 84 x 115 | 0 | 1 | 3 |
| | 99 x 120 | 0 | 2 | 5 |
| Partes o trozos de vegetales, unidades | 84 x 115 | 0 | 2 | 3 |
| | 99 x 120 | 0 | 3 | 5 |
| Materias extrañas, unidades | | 0 | 0 | 0 |

177

178 6.1.2 La cantidad de unidades defectuosas admisibles en un envase deben ser para cada grado las que se indican

179 en Tabla 4.

180

181

182

Tabla 4 - Unidades defectuosas

% en masa, máximo

| Unidades | Grado 1 | Grado 2 | Grado 3 |
|--|---------|---------|---------|
| Trituradas | 10 | 15 | 25 |
| Manchadas | 5 | 10 | 25 |
| Total de unidades defectuosas, % de unidades | 10 | 20 | 40 |

183

184 6.2 Uniformidad de tamaño

185

186 6.2.1 Grado 1

187

188 Los cubos o segmentos que tengan mayor o menor tamaño del especificado no sobrepasarán del 10% de la masa

189 drenada.

190

191 En las uvas, la masa de la unidad de mayor tamaño debe ser igual o menor al triple de la masa de la unidad más

192 pequeña.

193

194 La masa de la cereza de mayor tamaño debe ser menor o igual a 1,33 veces la masa de la cereza de menor

195 tamaño.

196

197 6.2.2 Grado 2

198

199 Los cubos o segmentos que tengan mayor o menor tamaño del especificado no deben sobrepasar del 20% de la

200 masa drenada.

201

202 En las uvas, la masa de la unidad de mayor tamaño debe ser igual o menor al triple de la masa de las 2 unidades

203 más pequeñas.

204 La masa de la cereza de mayor tamaño debe ser menor o igual a 1,5 veces la masa de la cereza de menor tamaño.

205

206 6.2.3 Grado 3

207

208 Los cubos o segmentos que tengan mayor o menor tamaño del especificado no deben sobrepasar del 25 % de la
209 masa drenada.

210

211 En las uvas, la masa de las 3 unidades más grandes debe ser igual o menor al triple de la masa de las 2 unidades
212 más pequeñas.

213

214 La masa de la cereza de mayor tamaño será menor o igual al doble de la masa de la cereza de menor tamaño.

215

216 6.3 Color y uniformidad de color

217

218 El color de cada especie presente en el coctel de frutas, debe ser característico de esa especie, o en el caso de
219 uvas y cerezas, del color obtenido por la aplicación del colorante, pudiendo el conjunto presentar una leve
220 coloración rosada.

221

Tabla 5 - Uniformidad de color

222

223

| | Grado 1 | Grado 2 | Grado 3 |
|--|---------|---------|---------|
| Fruta de color característico de la especie, uniforme y sin colorantes verdosas o blanquecinas, % de la masa drenada mínima. | 100 | 80 | 60 |

224

225

226 7 Envases

227

228 Los envases deben cumplir con lo establecido en NCh716. Para consumo directo se deben usar los formatos 84 x
229 115 y 99 x 120. Para transacciones del producto con fines industriales de debe usar el formato 154 x 220.

230

231 NOTA – Se entenderá también por fines industriales el consumo de conservas, en hoteles, restaurantes u otros
232 establecimientos similares.

233

234