

ANEXO 4.35

REPUBLICA DE COLOMBIA MINISTERIO DE SALUD

RESOLUCION NUMERO 15789 de 1984
(30 de Cubre de 1984)

Por la cual se reglamenta las características organolépticas físico-químicas y microbiológicas de las mermeladas y jaleas de frutas.

EL MINISTRO DE SALUD

En uso de sus atribuciones legales,

RESUELVE:

ARTICULO 1. En la elaboración de jaleas de frutas y mermeladas, deberán cumplirse las disposiciones generales contenidas en la Resolución y las previstas especialmente en la presente resolución

MERMELADAS

ARTICULO 2. Las mermeladas deberán presentar las siguientes características organolépticas:

COLOR: Uniforme, característico de la fruta procesada, sin que puedan presentar color extraño por elaboración defectuosa.

OLOR: Propio de la fruta procesada y libre de olores extraños

SABOR: Distintivo y característico de la fruta procesada, dulce y libre de sabores extraños

TEXTURA: Producto de buena consistencia, significando con ello un producto pastoso, firme, pero no duro.

ASPECTO: Bueno, significando con ello un producto libre de materias extrañas, aceptando la presencia de burbujas de aire en cantidad tal que no afecte la calidad normal del producto. Los componentes deben estar uniformemente distribuidos.

PARAGRAFO: El producto deberá poseer sabor y olor distintivo debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor o sobrecesido

ARTICULO 3. Las mermeladas deben presentar las siguientes características físico-químicas:

	Mínimo	Máximo
Sólidos solubles por lectura Refractométrica a 20°C	60	--
pH a 20°C	--	3.4
% acidez (como ácido cítrico)	0.5	--

El porcentaje mínimo de la fruta para la preparación de los diferentes productos debe ser el indicado en la siguiente tabla

%ENMASA	FRUTA
40	--Breva
	--ciruela
	- Fresa
	- Durazno
	- Guayaba
	- Mango
	- Manzana
	- Pera
	- Tomate de árbol
	- Papaya
	- Papayuela

30	- Frambuesa
	- Albaricoque
	- Mora
	- Coco
	- Lulo
	- Piña
	- Uva
	- Cereza
	- Plátano
20	- Uchuva
	- Cítricos, Maracuyá
	- Curuba
	- Ciruela Claudia

PARAGRAFO. Para el producto elaborado con dos o más frutas el porcentaje mínimo de fruta estará determinado por el porcentaje mínimo de la fruta predominante.

ARTICULO 4. El producto elaborado puede estar adicionado de las siguientes sustancias.

PECTINA: Máximo 1 % (para compensar si hubiere cualquier deficiencia en el contenido natural de fruta).

ACIDOS ORGANICOS APROBADOS O SUS SALES SODICAS: Cítrico, láctico, tartárico, málico o fumárico, o jugo de limón.

EDULCORANTES Se puede emplear miel de abejas, azúcar, azúcar invertido, dextrosa, glucosa, ya sea en forma aislada o en mezcla.

ANTIOXIDANTES: Se permite sólo la adición de ácido ascórbico.

PRESERVATIVOS: El contenido máximo en p.p.m. de ácido sórbico, benzoico o su sales, deberán ser

Solos	1000
En mezcla	1.250

No se permite la presencia de anhídrido sulfuroso en el producto terminado.

ANTIESPUMANTES Mantequillas, oleomargarinas, aceites de maíz algodón, maní, ajonjolí, mono y di glicéridos de ácidos grasos, siliconas grado alimenticio en la cantidad requerida para inhibir la formación de espuma.

COLORANTES: La mermelada no podrá ser coloreada artificialmente, exceptuándose las de fresa y guayaba, para las cuales se aceptará la adición de cualquiera de los siguientes colorantes, solos o en mezcla, hasta un nivel máximo de 40 mg/kg.

Nombre Comercial	Índice de Color
Eritrocina o rojo No. 3	45430
Carmine o ácido carmínico	75470
Azorubina o Carmoisine	14720
Cantaxantina	
Amarillo naranja	15985
Punzo 4R o rojo conchinilla	16255

ARTICULO 5. El contenido máximo de metales pesados en p.p.m. Deberá ser

Cobre, como Cu	10.0
Plomo como Pb	2.0
Arsénico como As	1.0

ARTICULO 6. Para la elaboración de mermeladas a partir de cítricos y ciruelas se permite la presencia de trozos de cáscara y piel.

Para la elaboración de mermeladas de fresas, frambuesas, uchucas y mora se permite la presencia de fruta entera.

En la elaboración de mermeladas cuya fruta permita la división de trozos, se admite la presencia de éstos en el producto final.

ARTICULO 7. No se permiten defectos mayores de 4 mm En el producto se admite un máximo de 10 defectos no mayores de 4 m.m. en 10grs. de muestra analizada.

En el producto se admite la presencia de fragmentos, de semillas mayores de 2 mm a excepción de las frutas relacionadas en el artículo anterior ,

En 100 gr. del producto no se admite la presencia de insectos o sus fragmentos mayores de 2 mm.

ARTICULO 8. Las mermeladas deberán presentar las siguientes características microbiológicas por gramo:

	n	m	M	c
Recuento microorganismos Mesofílicos / gr.	3	100	300	1
NMP. Coliformes fecales/gr.	3	<3	-	0
NMP. Coliformes Totales/gr.	3	<3	-	0
Recuento Esporas Clostridium sulfitor / gr.	3	<10	-	0
Recuento Hongos y Levaduras/gr.	3	20	50	1

En donde

NMP = Numero Mas Probable

N = Numero de Muestras

m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad

M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad

C = Índice máximo de muestras permitidas con resultados entre m y n.

ARTICULO 9. El producto debe elaborarse en condiciones sanitarias apropiadas, con frutas frescas o mezcla de éstas, sanas y prácticamente libres de residuos de plaguicidas o de otras sustancias eventualmente nocivas. igualmente pueden prepararse con pulpas concentradas o frutas elaboradas o conservadas siempre que reúnan las condiciones antes mencionadas

ARTICULO 10. No se permite la adición de ningún tipo de almidón.

ARTICULO 11. El producto se designará como mermelada de... seguido del nombre de la fruta procesada

ARTICULO 12. El producto deberá someterse a tratamiento físico que garantice su conservación.

ARTICULO 13. Las características fisicoquímicas y organolépticas del producto sólo pueden ser modificadas cuando por razones técnicas el Ministerio de Salud lo autorice, ciñéndose a reglamentaciones nacionales o internacionales aprobadas.

JALEAS DE FRUTA

ARTICULO 15. Las jaleas de frutas deberán presentar las siguientes características organolépticas:

ASPECTO: Translúcido y libre de materias extrañas, aceptándose la presencia de burbujas de aire en cantidad total que no afecten la calidad normal del producto Los ingredientes deben estar uniformemente distribuidos.

TEXTURA: De consistencia gelatinosa y firme.

COLOR: Uniforme y característico de la fruta procesada y no debe presentar color extraño debido a elaboración defectuosa.

SABOR: Distintivo y característico de la fruta procesada, dulce y libre de sabor extraño

OLOR: Propio de la fruta procesada y libre de olores extraños

PARAGRAFO. El producto deberá poseer sabor y olor distintivo debido a su preparación con ingredientes de buena calidad, además de estar libre de sabor a sobrecoocido.

ARTICULO 16. Las jaleas de frutas deberán presentar las siguientes características físico-químicas:

	Máximo	Mínimo
Sólidos solubles por lectura fractométrica a 20°C	60	
pH a 20°C		3.4

ARTICULO 17. El porcentaje mínimo de fruta para la reglamentación de los diferentes productos debe ser el indicado en la siguiente tabla.

%ENMASA	FRUTA
40	- Breva -Ciruela -Fresa -Durazno -Guayaba -Mango -Manzana -Pera -Tomate de árbol -Papaya -Papayuela -Frambuesa
30	-Albaricoque - Mora - Coco - Lulo - Piña - Uva -Cereza - Plátano - Uchuva
20	-Cítricos, Maracayá -Curuba -Ciruela Claudia

. Como jugo clarificado

PARAGRAFO. Para el producto elaborado con dos o más frutas el porcentaje mínimo de fruta estará determinado por la fruta predominante.

ARTICULO 18. El producto (Jalea) ya elaborado puede estar adicionado de las siguientes sustancias:

PECTINA: Máximo 1% (para compensar si hubiere cualquier deficiencia en el contenido natural de fruta).

ACIDOS ORGANICOS APROBADOS O SUS SALES SODICAS: Cítricos, Láctico, Tartárico, Máfico o Fumárico, o jugo de limón

EDULCORANTES: Todos los naturales.

ANTIOXIDANTES: Se permite solo la adición de ácido ascórbico

PRESERVATIVOS: Contenido máximo en p.p.m. de ácidos sórbico benzoico o sus sales

	Máximo
Solos	1000
En mezcla	1250

No se admite, la presencia de anhídrido sulfuroso en el producto terminado.

ANTIESPUMANES: Mantequilla oleomargarinas, aceite de maíz, algodón, maní, ajonjolí, mono y diglicéridos grasos, siliconas grado alimenticio en la cantidad requerida para inhibir la formación de espuma.

COLORANTES: La jalea no podrá ser coloreada, artificial mente, exceptuándose las de fresa y guayaba para las cuales se aceptará la adición de cualquiera de los siguientes colorantes solos o en mezcla, hasta un nivel máximo de 40 mgrs/kg. del producto

Nombre Comercial	Índice de Color
------------------	-----------------

Eritrosina o rojo No. 3	45430
Carmines o ácido camínico	75470
Azorrubina o Carmoisine	14720
Carlaxantina	
Amarillo naranja	15985
Punzó 4R o rojo conchinilla	16255

ARTICULO 19. El contenido máximo de metales pesados en p.p.m. deberá ser:

Cobre, como Cu	10.0
Plomo como Pb	2.0
Arsénico como As	1.0

ARTICULO 20. En las jaleas de frutas no se admiten defectos de ninguna naturaleza

ARTICULO 21. Las jaleas deberán presentar las siguientes características microbiológicas:

	n	m	M	C
Recuento microorganismos Mesofílicos / gr.	3	100	300	1
NMP. Coliformes totales/gr.	3	<3	-	0
NMP. Coliformes fecales/gr.	3	<3	-	0
Recuento Esporas Clostridium sulfito reductor / gr.	3	<10	-	0
Recuento - Hongos y Levaduras/gr.	3	20	50	1

ARTICULO 22. El producto se denominará "jalea de la fruta procesada. seguido del nombre

ARTICULO 23. No se admite la presencia de ningún tipo de almidón.

ARTICULO 24. El producto debe elaborarse en condiciones sanitarias apropiadas con frutas frescas o mezcla de éstas, sanas y prácticamente libres de residuos de plaguicidas o de otras sustancias eventualmente nocivas. Igualmente pueden prepararse con pulpas concentradas o frutas elaboradas o conservadas siempre que reúnan las condiciones antes mencionadas

ARTICULO 25. El producto debe someterse a tratamiento físico que garantice su conservación. El jugo se clarifica por métodos físicos y químicos adecuados.

ARTICULO 26. Las características físico-químicas y organolépticas del producto sólo pueden ser modificadas cuando por razones técnicas el Ministerio de Salud lo autorice, citándose a reglamentaciones nacionales o internacionales aprobadas.

ARTICULO 27. La presente resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

Dada en Bogotá, D.E., a los 30 días del mes de octubre de 1984.

COMUNIQUESE, PUBLIQUESE y CUMPLASE (Fdo.)

AMAURY GARCIA BURGOS Ministro de Salud

FRANCISCO JOSE YEPES LUJAN Secretario General

Coronel (r) RAMON VARON VALENCIA Jefe Sección Correspondencia y Archivo