NUM. 2218

FECHA 30 de dic. de 1976.

APROBADO JUAN A. ALBORS
Secretario de Estado

POR: [signature]
Secretaria Auxiliar de Estado

Estado Libre Asociado de Puerto Rico
DEPARTAMENTO DE ASUNTOS DEL CONSUMIDOR
Apartado 41059, Minillas Station
Santurce, Puerto Rico 00940

Reglamento de Calidad Núm. 1: Pasta de Guayaba

Asunto: PARA ESTABLECER NORMAS DE CALIDAD Y CLASIFICACIONES PARA LA PASTA DE GUAYABA, DIMENSIONES UNIFORMES PARA LOS ENVASES Y REQUISITOS DE ANALISIS DE LABORATORIO.

Parte I - Disposiciones Generales

ARTICULO I: Autoridad

Este reglamento se adopta y promulga de acuerdo con los poderes conferidos al Departamento de Asuntos del Consumidor por las Leyes Núm. 148 de 27 de junio de 1968, Núm. 5 del 23 de abril de 1973, Núm. 228 del 12 de mayo de 1942, Núm. 145 del 27 de junio de 1968, según enmendadas.

ARTICULO 2: Propósitos Generales

Promover y establecer normas de calidad, idoneidad y seguridad, en la pasta de guayaba vendida en el mercado de Puerto Rico. Establecer los parámetros químicos, físicos, bactereológicos y de otras índoles que deberá reunir toda pasta de guayaba vendida, producida o introducida al mercado de Puerto Rico, y asímismo establecer normas y requisitos para los envases.

ARTICULO 3: Alcance y Aplicación

Este Reglamento será aplicable a toda persona natural o jurídica que se dedique a producir, importar, empacar, distribuir y/o vender pasta de guayaba en Puerto Rico

ARTICULO 4: Definiciones

1. Acidez - Medida de el contenido de ácido de una susbtancia. Generalmente se expresa a base de porciento de peso.
2. Acido - Compuesto químico que libera iones de hidrógeno al disolverse en agua produciendo el sabor agrio característico.

1 3. Acido Cítrico - Acido que existe naturalmente en muchas frutas, como el limón, la guayaba, etc... Es un producto que se puede obtener puro comercialmente.

4. Azúcar - Azúcar de caña o remolacha purificado (sacarosa)

5. Citrato de Sodio - La sal de sodio del ácido cítrico. Se usa en alimentos para reducir la ácidez.

6. Departamento - Significa el Departamento de Asuntos del Consumidor.

7. Envase - Significa el recipiente, receptáculo o envoltura donde se empaca o envasa la pasta de guayaba."

8. Fecha límite para la venta - Es la fecha correspondiente a 90 días con posterioridad de la fecha de empaque. Si el productor, empacador o importador demuestra debidamente que el largo de vida de su producto es más prolongado debido a su sitema de producción o empaque, debe someterlo a la consideración del Secretario del Departamento de Asuntos del Consumidor.

En el envase de lata esmaltada la fecha de expiración será 365 días después de empacada.

9. Glucosa - Forma de azúcar obtenida por la hidrolísis de almidones aptos para el consumo humano.

10. Grados Brix - Medida refractométrica de los azucares en solución que contiene una substancia usando una escala de 0 a 100 por ciento.

11. Guayaba (Psidium guajaba) - El fruto pulposo, aovado, de sabor dulce, del árbol guayabo, mirtáceo originario de América.

12. Importador - Significa la persona que introduce pasta de guayaba para su venta o distribución en Puerto Rico de cualquier lugar fuera de éste.

13. Pasta de guayaba - Es el producto que se procesa de pulpa de guayaba, azúcar (azúcar de maíz o dextrosa en una cantidad no mayor del 25% de todas las azúcares y azúcar de caña o sacarosa); ácido cítrico y pectina, por medio de cocción, y que al enfriarse a temperatura de ambiente 26°C(78°F) se encuentra en estado sólido y cuya masa no es translúcida. Incluye productos mechados con jalea que no desmerezcan la calidad de la pasta.

14. Pectina - Substancia que existe naturalmente en muchas frutas y que tiene la propiedad de producir la gelatinización de las soluciones de azúcar bajo ciertas condiciones. Es un producto comercial.

15. PH - Medida de la concentración efectiva de ácido que contiene una substancia.

16. Persona - Incluye las naturales y las jurídicas y a todo individuo, sindicato, fideicomiso, sucesión, sociedad, compañía, corporación o asociación de cualquier clase.

17. Productor - Significa la persona que elabora o prepara pasta de guayaba para su venta o distribución.

18. Punto - Temperatura final en el cocido de una pasta o jalea.

19. Secretario - Significa el Secretario del Departamento de Asuntos del Consumidor.

20. Sirop de Azúcar invertido - Solución de fructuosa y glucosa obtenida por la hidrólisis de la sacarosa.

21. Sirop de maíz - Solución clarificada y concentrada obtenida por la hidrólisis del almidón de maíz.

22. aditivos - Significa cualquier sustancia que se añada al producto, que no se considere como natural del mismo o de sus materias, con el propósito de adicionarle color, conservar su textura, preservarlo o evitar la oxidación del mismo."

Parte II - Elaboración

ARTICULO 5 - IDENTIDAD DEL PRODUCTO:

La pasta de guayaba significa el producto alimenticio sólido gelatinoso preparado con pulpa de guayaba y azúcar en proporción no menor de cuarenta y cinco (45) partes por peso de fruta por cada cincuenta y cinco (55) partes de azúcar. A ésta mezcla se le podrán añadir los siguientes ingredientes opcionales:

1. Acido Cítrico - En una porción que compense razonablemente su deficiencia, si alguna, en el contenido natural de ácido de la fruta.

2. Pectina - En una proporción que compense razonablemente su deficiencia, si alguna, en el contenido natural de la pectina de la fruta.

3. Sirop de Azúcar invertido, Sirop de Maíz o Glucosa - En proporción no mayor de veinticinco (25) por ciento del peso de todos los azúcares.

4. Cítrato de Sodio - En proporción no mayor de 0.2 por ciento.

Esta mezcla, con o sin adición de agua, se concentrará con calor hasta el punto en que el contenido de sólidos solubles del producto final no sea menor de 69 grados Brix.

ARTICULO 6 - CALIDAD DE LA FRUTA

1. La guayaba a ser usada para la elaboración de pasta deberá ser madura pero de consistencia firme, libre de frutas demasiado maduras, maceradas o con laceraciones extensas. No se usarán frutas afectadas por el ataque de hongos o insectos.
2. La fruta deberá lavarse con agua pura hasta eliminar todas las materias extrañas que tenga adheridas. Luego se escogeran para uso aquellas frutas que cumplan con los requisitos expuestos en éste artículo.

ARTICULO 7 - FABRICACION DE LA FULPA

1. La fruta escogida de acuerdo a los art. 6-1 y 6-2 se triturará en pequeños fragmentos evitando romper las semillas. Para éste propósito se podrá usar un molino de conminución equipado con un cedazo con perforaciones de apróximadamente 1/4 de pulgada de diámetro.
2. Se extraerá la pulpa de la fruta triturada usando una despulpadora equipada con un cedazo con perforaciones de apróximadamente 0.045 pulgadas de diámetro.
3. Se refinará la pulpa extraída usando una máquina refinadora equipada con un cedazo con perforaciones de 0.033 pulgadas de diámetro.

ARTICULO 8 - ELABORACION DE LA PASTA:

1. La pulpa de guayaba, fresca o conservada, que se utilize para elaborar pasta deberá ser elaborada de acuerdo a los requisitos de los artículos 6 y 7 de este Reglamento. La pulpa deberá estar libre de materias extrañas, fragmentos de insectos, infección de hongos o bacterias o cualquier otra condición que pueda producir defectos al producto o afectar la salud humana. En el caso de pulpa importada, la misma no podrá contener más de 25% de azúcar por peso.

2. Los ingredientes de la pasta se añadirán en el orden más conveniente para producir resultados optimos y se mezclarán o disolverán completamente y en forma homogénea.
3. Se cocinará la mezcla en un recipiente con agitación que asegure un calentamiento homogéneo de ésta. El punto final se determinará usando un instrumento adecuado y será cuando los sólidos solubles de la mezcla no sean menor de 69 grados Brix.
4. La medida de azúcares disueltos (Brix) deberá estar entre 68° y 74º y con una consistencia que no dé apariencia del producto estar azucarado.

ARTICULO 9 - Acidez

La concentración de iones de hidrógeno (ph) en las pastas de guayaba será entre 3.4 y 3.7 ó una acidez correspondiente (.65-.85% de ácido citrico).

ARTICULO 10 - Defectos y Contaminantes

La condición del producto debe ser de tal grado que no contenga microorganismos que puedan deteriorar el sabor, apariencia o consistencia del mismo.

No debe contener materias extrañas tales como partículas de vidrio, metal.

No debe contener partículas de otra índole tales como pajas y madera de árbol o de la fruta del guayabo, de un tamaño mayor de 1.5 mm. de diámetro.

No debe contener huevos de mosca en una cantidad que exceda de 2 por 16 onzas de pasta.

ARTICULO 11 - Ingredientes no Autorizados

Ninguna pasta de guayaba contendrá cantidad alguna de almidón ni otras mezclas de frutas o vegetales que no sean la pulpa de guayaba.

ARTICULO 12 - Aditivos

a) Ninguna pasta de guayaba contendrá ningún aditivo, salvo que éste haya sido previamente autorizado por el Secretario, motu proprio o a solicitud de parte interesada.

b) El Secretario no aprobará el uso de aditivos que no estén aprobados por el Departamento de Salud y/o la Administración Federal de Alimentos y Drogas.

Parte III - FACTORES Y GRADOS DE CALIDAD

1. Los siguientes factores de que usarán para determinar el grado de calidad de la pasta de guayaba:

a) Consistencia - El factor de consistencia se refiere a la homogeneidad y propiedades gelatinosas del producto.

b) Color - Este factor se refiere a la brillantez y uniformidad del color y a que éste sea el característico del producto.

c) Sabor - Este factor se refiere a la calidad del sabor y a que el mismo sea el característico del producto.

d) Ausencia de Defectos - Este factor se refiere a el grado en que el producto esté libre de substancias que ordinariamente se remueven durante su preparación o cualquier otra substancia extraña. Los defectos a considerarse pueden ser visibles a simple vista o mediante el microscopio e incluyen fragmentos de insectos, hongos, bacterias y cualquier otra substancia extraña al producto.

2. El grado de calidad del producto se determinará a base de la relativa importancia de cada factor de calidad usando un sistema numérico de puntuación con un máximo de 100 puntos. La puntuación máximo que se le podrá atribuir a cada factor será la siguiente:

Factores	Puntos
Consistencia	20
Color	20
Ausencia de defectos	20
Sabor	40
Puntuación Total	100

3. Clasificaciones a base de consistencia:

1. Clasificación (A) - La pasta de guayaba que tenga una buena consistencia se le podrá dar una puntuación entre 17 y 20 puntos. "Buena consistencia" significa que el producto es homogéneo y es una gelatina sólida que no sea gomosa ni adhesiva. Su dureza debe ser tal que permita cortarla sin que los pedazos se deformen o se adhieran al instrumento cortante, pero sin ser demasiado dura.

2. Clasificación (B) - Si la pasta tiene una consistencia razonable buena se le dará una puntuación entre 14 y 16 puntos. "Consistencia razonablemente buena" significa que el producto es razonablemente homogéneo y es una gelatina sólida que no sea gomosa ni adhesiva. Su dureza debe ser tal que permita cortarla sin que los pedazos se deformen o se adhieran al instrumento cortante pero sin ser excesivamente dura.

3. Clasificación Substandard - Si la pasta no cumple con los requisitos del párrafo (b) de ésta sección se le dará una puntuación entre 0 y 13 puntos.

5. Clasificación a base de sabor:

1. Clasificación (A) - La pasta de guayaba que posea un buen sabor se le podrá dar una puntuación entre 34 y 40 puntos. "Buen Sabor" significa que:
   1. El producto posee el sabor típico de la pasta de guayaba.
   2. El producto posee el sabor característico de la fruta.

2. Clasificación (B) - Si la pasta posee un sabor regularmente bueno se le podrá dar una puntuación entre 28 y 33 puntos. "Sabor regularmente bueno" significa que:
   1. Que el producto posee el sabor característico de la fruta.
   2. Que puede poseer un sabor leve a caramelo pero no un sabor amargo o cualquier otro sabor extraño.

3. Clasificación Subtandard - Si la pasta no cumple con los requisitos del párrafo (b) de ésta sección se le dará una puntuación entre 0 y 27 puntos.

6. Clasificación a base de ausencias de defectos:

1. Clasificación (A) - La pasta de guayaba que esté prácticamente libre de defectos se le podrá dar una puntuación entre 17 y 20 puntos. "Prácticamente libre de defectos" significa que el producto esté prácticamente libre de substancias extrañas que afecten su apariencia o eviten que sea apto para el consumo humano.

2. Clasificación (B) - Si la pasta está razonablemente libre de defectos se le dará una puntuación entre 14 y 16 puntos. "Razonablemente libre de defectos" significa que el producto puede tener algunos defectos siempre que éstos no afecten su apariencia o lo hagan no apto para el consumo humano.

3. Clasificación Substandard - Si la pasta no cumple con los requisitos del párrafo (b) de ésta sección se le dará una puntuación entre 0 y 13 puntos y se considerará no apta para el consumo humano.

7. Cualquier lote de producto que reciba una puntuación en alguno de los factores de calidad que lo hagan clasificar en un grado dado, para ese factor, no podrá ser clasificado en un grado superior no importa su puntuación total.

8. El grado de calidad del producto se determinará sumando la puntuación obtenida en los cuatro factores descritos en éste artículo.

Las clasificaciones de las pastas se rotularán en los envases de la siguiente forma:

"Pasta de Primera Clase" : las que obtengan la siguiente puntuación: entre 85 y 100 puntos.

"Pasta de Segunda Clase" : las que obtengan la siguiente puntuación: entre 70 y 84 puntos.

"Pastas de Tercera Clase" : las que obtengan la siguiente puntuación: menos de 70 puntos.

9. Los productores deberán establecer un sistema coherente de inspección, análisis y evaluación del producto para determinar su clasificación. Los importadores deberán tener disponible información y récords que demuestre el sistema del productor a quien le compra.

10. Todo productor e importador que no pueda demostrar que tiene un sistema adecuado para la determinación de clasificación deberá rotular su producto: "Pasta de Tercera Clase".

Parte IV - ENVASE Y ROTULACION

ARTICULO 14 - ENVASE DE LA PASTA

1. Se podrá envasar la pasta de guayaba en envases herméticos siempre que tanto el producto como el interior del envase se esterilizen completamente al envasar.

2. Las pastas de guayaba envasadas en cajas adoptarán una figura hexaédrica, con un rectángulo por cada cara.

3. El envase no hermético de la pasta consistirá en un papel encerado o película plástica en el cual se envolverá la pasta y una caja de cartón, plástico o madera en la cual se empacará la pasta envuelta. Este envase deberá ser suficientemente hermético de manera que no permita la entrada de insectos o materiales extraños, ni el contacto con el producto.

4. Cada envase de pasta de guayaba se llenará lo más posible pero sin afectar la calidad del producto. El producto deberá ocupar no menos de 90 porciento del volumen del envase. El material del envase no deberá absorber humedad en cantidad tal que promueva la contaminación del producto.

Los envases contendrán un peso (masa) neto del producto de:

a) Unidades avoirdupois: ocho (8) onzas, dieciseis (16) onzas, veinticuatro (24) onzas, treinta y dos (32) onzas, o sesenta y cuatro (64) onzas.

b) Unidades métricas: 250 gramos, 500 gramos y un kilogramo.

ARTICULO 15 - Rotulación

Todo envase de pasta de guayaba deberá indicar en su rotulación lo siguiente:

a) Nombre y dirección del elaborador.

b) Peso (masa) neto expresado en unidades avoirdupois, indicando su equivalente métrico entre parêntesis; o expresado en unidades métricas.

c) Los aditivos (incluyendo preservativos y vitaminas) que contenga.

d) Las dimensiones de la pasta de guayaba serán las siguientes:

1. Unidades tradicionales norteamericanas:

Peso (masa) (Onzas Avoirdupois)	Largo (Pulgadas)	Ancho (Pulgadas)	Espesor (Pulgadas)
8	6 1/4	3	1
16 onz.	7 7/8	3 1/8	1
24 onz.	13 1/4	3	1 1/8
32 onz.	8 1/9	3 1/2	1 3/4

2. Unidades Métricas:

Peso (masa) (Kilogramos)	Largo (Centímetros)	Ancho (Centrímetros)	Espesor (Centrímetros)
.23	15.88	7.62	2.54
.45	19.20	7.65	2.54
.67	33.66	7.62	2.87
.908	46.05	8.89	4.45

e) Las pastas de guayaba envasadas en latas esmaltadas no se limitarán de tamaño, pero deberán cumplir con las especificaciones de productos enlatados.

f) Grado de calidad - de acuerdo al Artículo 13, de éste Reglamento.

g) La fecha límite, según se define en el Artículo 4, párrafo 8 de éste Reglamento.

ARTICULO 16 - Análisis

a) Productores - Los productores realizarán análisis de laboratorio para determinar si su producto cumple con las disposiciones de éste reglamento, de la siguiente forma:

1) azucares y pH cada batch o lote

2) determinación de la clasificación que establece el artículo 13 de este Reglamento.

b) Importadores - Los importadores tendrán en su poder copias certificadas de los análisis realizados por el productor de la pasta de guayaba cuyo producto trae que deberán cumplir con las disposiciones de este artículo. En su defecto someterán muestras estadísticamente representativas a un laboratorio reconocido en Puerto Rico para la realización de los análisis que por el presente Reglamento se requieren.

c) Importadores y productores de pulpa de guayaba - la pulpa de guayaba no deberá mostrar un contaje de Howard para filamentos de hongo en más de un 20% de los campos examinados.

ARTICULO 17 - Récords

Los productores e importadores pondrán a disposición del Secretario o su representante los récords correspondientes a los análisis requeridos por el artículo precedente, cuando se les requiera.

ARTICULO 18 - Retiro de la Venta

Todo vendedor deberá retirar de la venta cualquier envase de pasta de guayaba cuya fecha límite haya expirado.

Parte VI - Disposiciones Finales

ARTICULO 19 - Evasiones

La utilización de cualquier medio, práctica o acción que desvirtúe tienda a desvirtuar la efectividad y los propósitos de éste reglamento constituirá una violación al mismo.

ARTICULO 20 - Penalidades

Cualquier violación a las disposiciones de este Reglamento, o de una Orden o Resolución emitida a su amparo por el Secretario, estará sujeta a las multas administrativas y penalidades dispuestas en las Leyes Núm. 5 del 23 de abril de 1973, Núm. 148 del 27 de junio de 1968 y Núm. 228 del 12 de mayo de 1942, según enmendadas.

ARTICULO 21 - Separabilidad

Si cualquier, parte, párrafo, o cláusula de éste Reglamento fuere declarado nulo por cualquier Tribunal de jurisdicción competente, la sentencia dictada a tal efecto no afectará ni invalidará el resto de este Reglamento, sino que su efecto quedará limitado a la parte, artículo, párrafo o cláusula que hubiere sido declarado nulo.

ARTICULO 22 - LEYES FEDERALES Y ESTATALES SOBRE ALIMENTOS:

Los ingredientes y métodos de elaboración de la pasta de guayaba, los métodos y materiales usados en su empaque y el manejo del producto terminado, deberán estar de acuerdo a los requerimientos de las leyes federales y estatales sobre productos alimenticios.

ARTICULO 23 - Interpretaciones

Si se desea una interpretación oficial de éste Reglamento deberá solicitarse por escrito al Secretario indicando el artículo o parte de éste que se desea se interprete y especificando las dudas que se tengan al respecto. Cualquier acción tomada a tono y de conformidad con una interpretación oficial escrita del Secretario constituirá acción de buena fe.

ARTICULO 24 - Vigencia

Este Reglamento tendrá fuerza de ley a los 30 días de su radicación en el Departamento de Estado a tenor con las disposiciones de la Ley Núm. 112 de 30 de junio de 1957, según enmendada, salvo los requisitos de los incisos (f) y (g) del artículo 15 que entrarán en vigor a los 90 días de la radicación en el Departamento de Estado.

Federico Hernández Denton
Secretario

APROBADO: 30 DIC 1976

RADICADO: 30 DIC 1976

VIGENTE: