

## RESOLUCIÓN 7992 DE 1991

(julio 21)

<Fuente: Archivo interno entidad emisora>

### MINISTERIO DE SALUD

<NOTA DE VIGENCIA: Resolución derogada por el artículo 18 de la Resolución 3929 de 2013>

<Esta norma no incluye análisis de vigencia completo>

Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en lo relacionado con la elaboración, conservación y comercialización de Jugos. Concentrados, Néctares, Pulpas, Pulpas Azucaradas y Refrescos de Frutas.

#### Resumen de Notas de Vigencia

##### NOTAS DE VIGENCIA:

- Resolución derogada por el artículo 18 de la Resolución 3929 de 2013, 'por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional

', publicada en el Diario Oficial No. 48.933 de 4 de octubre de 2013.

### EL MINISTERIO DE SALUD

en uso de sus facultades que le confiere la Ley 09 de 1979 en desarrollo del Decreto 2333 de 1982 y de la Resolución 14712 de 1984.

#### RESUELVE

#### CAPÍTULO I.

##### ARTÍCULO 1o. Ámbito de aplicación.

Los Jugos, Concentrados, Néctares, Pulpas, pulpas azucaradas y refrescos de frutas que se produzcan, Importen, Exporten, Transporten, envasen y comercialicen en el territorio nacional deberán cumplir con las reglamentaciones de la presente resolución y las disposiciones complementarias que en desarrollo de la misma o con fundamento en la Ley dicte el ministerio de Salud.

**PARÁGRAFO.** Cuando el país al cual se exporten estos productos exija requisitos adicionales a los de la presente reglamentación, estos se ajustarán a los requeridos por el importador.

##### ARTÍCULO 2o. Definiciones.

Para los efectos de la presente resolución adóptense las siguientes definiciones:

##### - CONCENTRACION DE FRUTAS

Es el producto elaborado mediante la extracción parcial del agua de constitución al jugo o a la pulpa de frutas.

##### - JUGO DE FRUTAS

Es el líquido obtenido al exprimir algunas clases de frutas frescas, maduras y limpias, sin diluir, concentrar o fermentar.

También se considera Jugos los productos obtenidos a partir de Jugos concentrados, clarificados, congelados o deshidratados a los cuales se les ha agregado solamente agua. en cantidad tal que restituya la eliminada en su proceso

- NECTAR DE FRUTAS

Producto elaborado con Jugo, pulpa o concentrado de frutas adicionado de agua, aditivos e ingredientes permitidos en la presente resolución.

- PULPA AZUCARADA DE FRUTAS:

Es el producto elaborado con pulpas o concentrados de frutas con un contenido mínimo de 60% de fruta Y adicionado de azúcar

- PULPA DE FRUTAS

Es el producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de frutas frescas, sanas, maduras y limpias.

- REFRESCO DE FRUTAS

Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos en la presente resolución.

**ARTÍCULO 3o.** De las convenciones en materia de requisitos microbiológicos.

Para efectos de Identificación de los índices microbiológicos permisibles para los diferentes productos objeto de esta reglamentación, se adoptan las siguientes convenciones.

n =	Numero de muestras a examinar
m =	Índice máximo permisible para Identificar nivel de buena calidad
M =	Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c =	Número máximo de muestras permisibles con resultado entre m y M
< =	Léase menor de
> =	Léase mayor de

## CAPÍTULO II.

### DE LOS JUGOS Y PULPAS DE FRUTAS.

**ARTÍCULO 4o.** Condiciones para su elaboración.

Los Jugos y pulpas de frutas deben elaborarse en condiciones sanitarias aprobadas, con frutas frescas sanas y limpias.

Los Jugos pueden prepararse con concentrados de frutas siempre que reúnan las condiciones antes mencionadas. Para su conservación los Jugos y pulpas de frutas pueden ser sometidos a tratamiento físico.

**ARTÍCULO 5o.** De las características de los jugos y pulpas de frutas.

Los Jugos y pulpas de frutas deben presentar las siguientes características:

A. ORGANOLEPTICAS.

- Los jugos y pulpas de frutas deben estar libres de materias extrañas, admitiéndose una separación en fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias de la fruta utilizada

- libre de sabores extraños.

Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa.

- Debe contener el elemento histológico de la fruta correspondiente.

**B. FISICO-QUIMICAS.**

Las características físico-químicas de los jugos y pulpas de frutas son las Siguietes.

**TABLA No. 1**

**CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS DE LOS JUGOS Y PULPAS DE FRUTAS**

FRUTAS	Acidez titulable expresada como ácido cítrico anhidro % m/m (Mínimo)	Porcentaje mínimo de sólidos disueltos, por lectura refractométrica a 20.C (Brix)
Limón	4.5	6.0
Mandarina	0.5	9.0
Maracuyá	1.8	12.0
Naranja	0.5	9.0
Piña	0.3	10
Toronja	0.7	8
Uva	1.0	12.0

**TABLA No. 2**

**CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS DE LAS PULPAS DE FRUTAS**

REQUISITOS FRUTAS	Acidez Titulable expresada como ácido cítrico anhidro. % m / m Mínimo	Porcentaje mínimo de sólidos disueltos, por lectura refractométrica a 20°C (°Brix)
Banano	0.3	18
Curuba	1.0	8.0
Durazno	0.3	11.5
Fresa	0.65	7.0
Guanábana	0.2	13.0
Guayabá	0.5	8.0
Lulo	1.0	6.0
Mamey	0.2	13.0
Mandarina	0.5	9.0
Mango	0.3	12.5
Manzana	0.40	10.0
Mora	0.8	~6.5
Papaya	0.05	7.0
Pera	0.20	10.0
Tamarindo	1.0	18.0
Tomate de Arbol	1.6	10.0

**PARÁGRAFO 1o.** Se pueden obtener Jugos naturales clarificados a partir de concentrados o pulpas siempre cuando cumplan con los Brix naturales de la fruta.

**PARÁGRAFO 2o.** Cuando el producto se elabora con dos o más Jugos o pulpas de frutas, los sólidos solubles de fruta en el producto están determinados por el promedio de la suma de los sólidos solubles aportados por las frutas constituyentes. La fruta predominante será la que más sólidos solubles aporte a la formulación

**c. MICROBIOLÓGICAS**

Las características microbiológicas de los jugos y pulpas de frutas congeladas son:

**n m H**

Recuento de microorganismos mesofilicos/g	3	20.000	50.000
NMP coliformes totales/g	3	9	29
NMP coliformes fecales/g	3	< 3	-
Recuento esporas clostridium-sulfito reductor/g	3	< 10	-
Recuento de hongos y levaduras/g	3	1.000	3.000

Las características microbiológicas de los Jugos y pulpas de frutas pasteurizados son las siguientes:

N		M	M	c
Recuento de microorganismos mesofilos/g	3	20.000	3.000	1
NMP coliformes totales/g	3	9	-	0
NMP coliformes fecales	3	<3	-	0
Recuento esporas clostridium sulfito reductor/gi	3	<10	-	0
Recuento de hongos y levaduras/g	3	100	200	1

**PARÁGRAFO 3o.** Los jugos y pulpas que sean sometidos a proceso de esterilidad comercial, deben cumplir con la prueba de esterilidad así: Incubar en sus envases originales, dos (2) muestras a 32oC y dos (2) muestras a 55°C, durante diez (10) días, al cabo de los cuales no deben presentar crecimiento microbiano. En estos productos no se permite la adición de sustancias conservantes.

**ARTÍCULO 6o.** De los ingredientes y aditivos que pueden emplearse en los jugos:

En la elaboración de jugos se pueden utilizar los siguientes ingredientes y aditivos.

1. Edulcorantes naturales tales como sacarosa, dextrosa, Jarabe de glucosa y fructuosa en cantidad máxima del 5%

## 2 ADITIVOS

a. Antioxidantes.

- Ácido ascórbico limitado por Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Cuando se declare como vitamina C en el producto, se debe adicionar mínimo el 60% de la recomendación fijada en la Resolución No 11488 de 1984.

b. Colorantes Naturales.

Los colorantes naturales deberán estar de conformidad con las condiciones y requisitos previstos en la Resolución No 0593 de 1985

c. Conservantes.

- Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio en cantidad máxima de 1.000 mg/kg expresado como ácido benzoico.

- Ácido sórbico y sus sales de calcio, potasio y sodio en cantidad máxima de 1.000 mg/kg expresado como ácido sórbico.

- Cuando se empleen mezclas de ellos, su suma no deberá exceder de 1.250 mg/kg.

- Anhídrido sulfuroso, en cantidad máxima de 60 mg/kg, en productos elaborados a partir de concentrados.

d. Acidulantes.

- Ácido cítrico
- Ácido málico
- Ácido tartárico
- Ácido fumarico

Limitados por Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM)

e. Edulcorantes Artificiales.

Conforme a lo establecido en la Resolución No 01618 de febrero 15 de 1991

f. Enzimas grado alimenticio.

De acuerdo con las permitidas en el codex Alimentarius.

**ARTÍCULO 7o.** En la elaboración de pulpas se pueden utilizar los siguientes aditivos.

a. Antioxidantes

- Ácido ascórbico limitado por Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Cuando se declare como vitamina C en el producto, se debe adicionar mínimo el 60% de la recomendación fijada en la resolución No 11488 de 1984.

b. Conservantes

Se permite la adición de conservantes solo en pulpas no congeladas.

- Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio en cantidad máxima de 1.000 mg/kg expresado como ácido benzoico.

- Ácido sórbico y sus sales de calcio, potasio y sodio en cantidad máxima de 1.000mg/kg expresado como ácido sórbico.

Cuando se empleen mezclas de ellos, su suma no deberá exceder de 1250 mg/kg

- Anhídrido sulfuroso, en cantidad máxima de 60 mg/kg en productos elaborados a partir de concentrados

c. Enzimas Grado Alimenticio.

De acuerdo con las permitidas en el Codex Alimentarius.

**ARTÍCULO 8o.** En los Jugos y pulpas de frutas no se permiten la adición de sustancias y aditivos diferentes de los indicados en los artículos anteriores

**ARTÍCULO 9o.** Límite de defectos.

En los jugos y pulpas de frutas se admite un máximo de diez (10) defectos visuales, no mayores de 2 mm en 10 g de muestra analizada En 100 g de producto no se admite presencia de insectos o sus fragmentos.

**ARTÍCULO 10.** Contenido máximo de metales pesados.

METALES	MAXIMO mg/kg	
Cobre como	Cu	5
Plomo como	Pb	0.3
Arsénico como	As	0.1
Estaño como	Sn	150

**ARTÍCULO 11.** Denominación.

Los Jugos y pulpas de frutas se designarán con la palabra jugo o pulpa más el nombre de la fruta utilizada en la elaboración.

**PARÁGRAFO 1o.** En el producto elaborado con dos o más jugos o pulpas de frutas se debe indicar en el rótulo de los mismos los nombres de las frutas utilizadas.

**PARÁGRAFO 2o.** El jugo y la pulpa de frutas podrán llevar en el rótulo la frase 100% natural, solamente cuando al producto no se le agreguen aditivos. con la excepción del ácido ascórbico

**CAPÍTULO III.**

**DE LOS CONCENTRADOS DE FRUTAS.**

**ARTÍCULO 12.** De las características de los concentrados de frutas.

Los concentrados de frutas deben presentar las siguientes características:

a FISICOQUIMICAS

Para que se puedan considerar como concentrados, los jugos o pulpas deberán someterse a evaporación o cualquier otro procedimiento térmico que permita obtener un 50% por encima del Bríx natural' de la fruta, conforme se indica en la tabla siguiente

**TABLA No. 3**

**CONTENIDO DE SOLIDOS SOLUBLES DE CONCENTRADOS DE FRUTAS**

Concentrado	Porcentaje mínimo de sólidos solubles por refractometría a 20.C (Brix)
Banano	27.0
Curaba	12.0
Durazno	17.25
Fresa	10.50
Guanábana	19.50
Guayaba	12.0
Limón	9.0
Lulo	9.0
Mamey	19.50
Mandarina	13.50
Mango	18.75
Manzana	15.0
Maracuya	18.0
Mora	9.75
Naranja	10.50
Papaya	15.0
Pera	15.0
Piña	15.0
Tamarindo	27.0
Tómate de Árbol	15.0
Toronja	12.0
Uva	18.0

**PARÁGRAFO 1o.** Cuando el producto se elabore con dos o más concentrados de fruta, los sólidos solubles de la fruta en el producto están determinados por el promedio de los sólidos solubles aportados por las frutas constituyentes.

## b. MICROBIOLÓGICAS

<b>n</b>	<b>m</b>	<b>H</b>	<b>c</b>	
Recuento de microorganismos mesófilos/g	3	500	800	10
NMP coliformes totales/9	3	<3	-	0
NMP coliformes fecales/g	3	<3	-	0
Recuento de esporas de Clostridium sulfito reductor/g	3	<10	-	0
Recuento de hongos y levaduras/g	3	100	200	1

**PARÁGRAFO 2o.** Los concentrados de frutas que sean sometidos a proceso de esterilidad comercial, deben cumplir con la prueba de esterilidad: Incubar en sus envases originales dos (2) muestras a 3~ y dos (2) muestras a 55°C durante diez (10) días, al cabo de los cuales no deben presentar crecimiento microbiano. No se permite la adición de conservantes en este tipo de productos.

**ARTÍCULO 13.** De los aditivos

### a. CONSERVANTES

Solamente se permite la adición de los siguientes conservantes en los concentrados no congelados de fruta.

- Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio en cantidad máxima de 1.000mg/Kg expresado como ácido benzoico

- Ácido sórbico y sus sales de calcio, potasio y sodio en cantidad máxima de 1.000mg/Kg expresado como ácido sórbico.

Cuando se empleen mezclas de ellos, su suma no deberá exceder de 1.250 mg/Kg

### b. ANTIOXIDANTES

- Ácido ascórbico, de acuerdo con Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Cuando se declare como vitamina C se debe adicionar mínimo el 60% de la recomendación fijada en la Resolución No 11488 de 1004.

**ARTÍCULO 14.** Sustancias no permitidas

En los concentrados de fruta no se permite la adición de sustancias y aditivos diferentes de los indicados en el artículo anterior.

**PARÁGRAFO 1o.** En los concentrados no se permite la adición de los esteres naturales para recuperar los aromas naturales de la fruta.

**PARÁGRAFO 2o.** Sólo en los concentrados de naranja, mandarina y toronja se permite la adición de edulcorantes naturales, en niveles tales que al reconstituirlos con jugos, contengan un máximo del 5% de azúcar



**ARTÍCULO 15.** Límite de defectos

En los concentrados de frutas se admite un máximo de 10 defectos visuales no mayores a 2 mm en 10g de muestra analizada.

**PARÁGRAFO.** En los concentrados de fruta que tengan semilla blanda (fresa, banano o frutas que tengan semillas similares), se permitirá la presencia de dichas semillas.

**ARTÍCULO 16.** Contenido máximo de metales pesados

<b>METAL</b>	<b>MAXIMO</b>	
Cobre como	Cu	10
Plomo como	Pb	2
Arsénico como	As	0.1
Estaño como	Sn	150

**ARTÍCULO 17.** Denominación

Los concentrados de fruta se designarán con la palabra 'Concentrado de 'seguido del nombre de la fruta utilizada en su elaboración.

**PARÁGRAFO 1o.** En el producto elaborado con dos o más concentrados de frutas se debe Indicar en los rótulos los nombres de las frutas utilizadas.

**PARÁGRAFO 2o.** El concentrado de fruta podrá llevar en el rótulo la frase 100% natural solamente cuando al producto no se le agreguen aditivos, con excepción del ácido ascórbico.

**CAPÍTULO IV.**

**DE LOS NECTARES DE FRUTAS.**

**ARTÍCULO 18.** De las características de los néctares de frutas.

Los néctares de frutas deben presentar las siguientes características

a. ORGANOLEPTICAS

- Los néctares de frutas son líquidos libres de materias y sabores extraños
- Deben poseer color uniforme y olor semejante al de la fruta.

b. FISICO-QUIMICAS

**Mínimo**

Sólidos solubles por lectura refractometrica a 20C (Brix) en % m/m.	10
Ph a 20 C	20.5
Acidez titulable expresa como ácido anhidro en %	0.2

c. MICROBIOLOGICAS

Las características microbiológicas de los néctares de frutas higienizados, con duración máxima de 30 días, son las siguientes:

n	n	M	c	
Recuento de microorganismos Mesofilos/cm <sup>3</sup>	3	1.000	800	1
NMP conformes totales/cm <sup>3</sup>	3	9	-	0
NMP conformes fecales/cm <sup>3</sup>	3	<3	-	0
Recuento de esporas clostridium sulfito reductor/cm <sup>3</sup>	3	<10	-	0
Recuento de hongos y levaduras/g/cm <sup>3</sup>	3	100	200	1

Las características microbiológicas de los néctares de frutas higienizadas, con duración mayor de 30 días, son las siguientes:

n	n	M	c	
Recuento de microorganismos Mesofilos/cm <sup>3</sup>	3	1.000	300	1
NMP coniformes totales/cm <sup>3</sup>	3	<3	-	0
NMP coniformes fecales/cm <sup>3</sup>	3	<3	-	0
Recuento de esporas clostridium sulfito reductor/cm <sup>3</sup>	3	<10	-	1
Recuento de hongos y levaduras/g/cm <sup>3</sup>	3	100	100	1

**PARÁGRAFO.** Los néctares de frutas que sean sometidos a procesos de esterilidad comercial, deben cumplir con la prueba de esterilidad siguiente: Incubar en sus envases originales dos (2) muestras a 32°C y dos (2) muestras a 35°C durante diez (10) días, al cabo de los cuales no deben presentar crecimiento microbiano.

A estos néctares no se permite agregarles sustancias conservantes. Sólo si han sido fabricados con jugos, pulpas o concentrados conservados previamente, se permite la presencia de sorbato o benzoato en una cantidad máxima de 250 Mg. y de anhídrido sulfuroso en cantidad máxima de 60 mg/1.

**ARTÍCULO 19.** De los ingredientes

El porcentaje mínimo de sólidos solubles de fruta para la preparación de los diferentes néctares, refrescos al Brix natural de la fruta, será el indicado en la siguiente tabla:

**TABLA No. 4 PORCENTAJE DE FRUTA EN LOS NECTARES DE FRUTAS**

FRUTA	Porcentaje (%) mínimo de pulpa o jugo de fruta presente en el néctar masa/masas	Porcentaje (%) mínimo de sólidos solubles aportados por la fruta o la formulación del néctar
Albaricoque	18	1.44
Curaba	18	1.44
Durazno	18	2.07
Fresa	25	1.75
guayaba	18	2.34
Guanábana	18	1.44
Limón	10	0.6
Lulo	18	1.08
Mandarina	40	3.6
Mango	18	2.25
Manzana	18	1.8
Maracuya	15	1.8
Mora	18	1.17
Naranja	40	3.6
Papaya	25	1.75
Pera	18	1.8
Piña	30	3.0
Tamarindo	10	1.8
Toronja	30	2.4
Uva	20	2.4

**PARÁGRAFO.** Para el producto elaborado con dos o más frutas, el porcentaje (%) de sólidos solubles de fruta en el producto final estará determinado por el promedio de los sólidos solubles aportados por las frutas constituyentes. La fruta predominante será la que más sólidos solubles aporte a la formulación.

**ARTÍCULO 20.** De los aditivos

Se permite utilizar los siguientes aditivos:

a. CONSERVANTES

- Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio en cantidad máxima de 1000 mg/kg expresado como ácido benzoico.

- Ácido sórbico y sus sales de calcio, potasio y sodio en cantidad máxima de 1.000 mg/kg expresado como ácido sórbico.

Cuando se emplean mezclas de ellos su suma no deberá exceder de 1.250 mg/kg.

b. ESTABILIZANTES

- Alginatos de amonio, calcio, potasio y propilenglicol.

- Carboximetil celulosa de sodio

- Carragenina - Goma xantan

- Pectina

Solo o en mezcla en cantidad máxima de 15 g/Kg.

c. COLORANTES

Se pueden utilizar los colorantes naturales de acuerdo con lo establecido en la Resolución No [10593](#) de 1985.

Únicamente para los néctares de guayaba y fresa se permite la adición de los colorantes artificiales establecidos en la resolución No 10593/85, en cantidades no superiores a 15 mg/l del producto listo para el consumo.

d. ACIDULANTES.

- Ácido cítrico

- Ácido tartárico

- Ácido málico

- Ácido tumárico

Limitados por Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) e ANTIOXIDANTES

- Ácido ascórbico limitado por Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Cuando se declare como vitamina C en el producto, se debe adicionar mínimo el 60% de la recomendación fijada en la Resolución No [11488/84](#).

**ARTÍCULO 21.** Sustancias No Permitidas

En los néctares de frutas no se permite la adición de:

- Aromatizantes artificiales

- Almidón

**PARÁGRAFO.** Se permite la adición de ésteres naturales cuando se fabrican a partir de concentrados de frutas.

**ARTÍCULO 22.** Límite de defectos.

En los néctares de fruta se admite un máximo de diez defectos visuales no mayores de 2 mm en 10 Cm<sup>3</sup> de la muestra

analizada. En 100 cm<sup>3</sup> del producto no se admiten la presencia de insectos o sus fragmentos.

**ARTÍCULO 23.** El contenido máximo, de metales pesados es

<b>METAL</b>	<b>mg/Kg</b>	
<b>Cobre como</b>	<b>Cu</b>	<b>10</b>
<b>Plomo como</b>	<b>Pb</b>	<b>2</b>
<b>Arsénico como</b>	<b>As</b>	<b>0.1</b>
<b>Estaño como</b>	<b>Sn</b>	<b>150</b>

**ARTÍCULO 24.** Denominación

Los néctares de frutas se designarán con la palabra "Néctar de..." seguido del nombre de la fruta utilizada.

En el producto elaborado con dos o más frutas debe aparecer en el rótulo el nombre de las frutas utilizadas.

Se permite la utilización de nombre de fantasía siempre y cuando aparezca en el rótulo la denominación anterior bien legible.

Los néctares de frutas podrán llevar en el rótulo la frase 100% natural, solamente cuando al producto no se le agreguen aditivos, con la excepción del ácido ascórbico.

#### **CAPÍTULO IV.**

#### **DE LOS REFRESCOS DE FRUTAS.**

**ARTÍCULO 25.** Condiciones para su elaboración.

Los refrescos de frutas deben elaborarse en condiciones sanitarias apropiadas, con frutas frescas, sanas y limpias.

**ARTÍCULO 26.** De las características de los refrescos de frutas.

Los refrescos de frutas deben presentar las siguientes características:

a. ORGANOLEPTICAS:

- Los refrescos de frutas deben ser líquidos y deben estar libres de materias y sabores extraños
- Deben poseer color y olor semejante al de la fruta.

A estos refrescos no se les puede agregar conservantes en su elaboración, pero si han sido fabricados con Jugos, pulpas o concentrados previamente conservados, se acepta presencia de sorbato de potasio y benzoato de sodio en cantidad no mayor de 250 mg/kg Y anhídrido sulfuroso 60 mg/kg.

**ARTÍCULO 27.** De los ingredientes:

El porcentaje mínimo de fruta agregado para la preparación de los refrescos, referido al Brix natural de la fruta, será el Indicado en la siguiente tabla:

FRUTA	Porcentaje (%) mínimo de fruta masa/masas	Porcentaje (%) mínimo de sólidos solubles aportados por la fruta o la formulación del refresco
Albaricoque	8	0.64
Curaba	8	0.64
Durazno	8	0.92
Fresa	8	0.56
Guayaba	8	0.64
Guanábana	8	1.04
Limón	8	0.18
Lulo	8	0.48
Mandarina	8	0.56
Mango	8	1.0
Manzana	8	0.8
Maracuya	8	0.96
Mora	8	0.52
Naranja	8	0.72
Pera	8	0.80
Piña	8	0.80
Toronja	8	0.64
Uva	8	0.96

TABLA No. 5 PORCENTAJE DE FRUTA EN LOS REFRESCOS DE FRUTAS

FRUTA	Porcentaje (%) mínimo de fruta masa/masa	Porcentaje (%) mínimo de sólidos solubles aportados por la fruta a la formulación del refresco
Albaricoque	8	0.64
Curuba	8	0.64
Durazno	8	0.92
Fresa	8	0.56
Guanábana	8	1.04
Guayaba	8	0.64
Limón	3	0.18
Lulo	8	0.48
Mandarina	8	0.56
Mango	8	1.0
Manzana	8	0.8
Maracuyá	8	0.96
Mora	8	0.52
Naranja	8	0.72
Pera	8	0.80
Piña	8	0.80
Toronja	8	0.64
Uva	8	0.96

**PARÁGRAFO.** Para el producto elaborado con dos o más frutas, el porcentaje (%) de sólidos solubles de frutas en el producto estará determina por el promedio de los sólidos solubles aportados por las frutas constituyentes. La fruta predominante será la que más sólidos solubles aporte a la formulación.

b. FISICOQUIMICOS.

**MINIMO MAXIMO**

- Sólidos solubles por lectura retractométrica a 20°C (Brix) % m/m	10
- PH a 20°C	4.0
- Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0.1

#### c MICROBIOLÓGICAS

Las características microbiológicas de los refrescos de frutas higienizados, con duración máxima de 30 días, son los siguientes.

n	m	M	c	
Recuento de microorganismos mesofilicos/Cm3	3	1.000	3.000	1
NMP coliformes totales/cm3	3	9	29	1
NMP coliformes fecales/cm3	3	<3	-	0
Recuento esporas clostridium Sulfito reductor/cm3	3	<10	-	0
Recuento de hongos y levaduras/cm3	3	100	200	1

Las características microbiológicas de los refrescos de frutas higienizadas, con duración mayor de 30 días, son las siguientes:

n m M c

Recuento de microorganismos mesofilicos/Cm3	3	100	300	1
NMP coliformes totales/cm3	3	<3	-	1
NMP coliformes fecales/cm3	3	<3	-	0
Recuento esporas clostridium Sulfito reductor/cm3	3	<10	-	0
Recuento de hongos y levaduras/cm3	3	10	100	1

**PARÁGRAFO.** los refrescos de frutas que sean sometidos a proceso de esterilidad comercial deben cumplir con la prueba de esterilidad comercial deben cumplir con la prueba de esterilidad así Incubar en sus envases originales dos (2) muestras a 32°C y dos (2) muestras a 55°C, durante diez (10) días, al cabo de los cuales no deben presentar crecimiento microbiano.

**ARTÍCULO 28.** De los aditivos:

Se permiten los siguientes:

#### a CONSERVANTES:

- Ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio en cantidad máxima de 1.000 mg/kg expresada como ácido benzoico.

- Ácido sórbico y sus sales de calcio, potasio y sodio en cantidad máxima de 1000 mg/kg expresada como ácido sórbico.

Cuando se empleen mezclas de ellos su suma no deberá exceder de 1250 mg/kg

#### b ANTIOXIDANTES.

- Ácido ascórbico limitado por Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Cuando se declare como vitamina C en el producto, Se debe adicionar mínimo el 60% de la recomendación fijada en la Resolución No 11488/84.

#### c ESTABILIZANTES

- Alginatos de amonio, calcio, potasio y propilenglicol

- Carboximetil celulosa de sodio
- Carragenina
- Goma xantan
- Pectina

Solos en mezclas en cantidad máxima de 2 g/l

d. SABORIZANTES

Saborizantes natural artificiales.

e. COLORANTES

Se permite la adición de los colorantes artificiales establecidos en la Resolución No 10593/85 en una cantidad no mayor de 30 mg/l.

f. ACIDULANTES

- Ácido cítrico
- Ácido tartarico
- Ácido málico
- Ácido fumárico

Limitados por Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

**ARTÍCULO 29.** Aditivos no permitidos

En los refrescos de frutas no se permite la adición de sustancias diferentes de las indicadas en el artículo anterior.

**ARTÍCULO 30.** Límite máximo de defectos.

En los, refrescos de frutas se admite un máximo de diez defectos visuales no mayores de 2 mm en 20 cm<sup>3</sup> de muestra analizada En 100 cm<sup>3</sup> del producto no se admite la presencia de insectos o sus fragmentos.

**ARTÍCULO 31.** Contenido máximo de metales pesados.

<b>METAL</b>	<b>Mg/Kg</b>	
Cobre como	Cu	5
Plomo como	Pb	0.3
Arsénico como	As	0.1
Estaño como	Sn	150

**ARTÍCULO 32.** Denominación:

Los refrescos de frutas se designarán con la palabra "Refresco de...", seguida del nombre de la fruta utilizada. En el producto elaborado con dos o más frutas se debe indicar en el rótulo el nombre de las frutas utilizadas.

**PARÁGRAFO.** En el rótulo y la publicidad de los refrescos de frutas no pueden incluirse los términos natural o 100% natural.

**CAPÍTULO V.**

**DE LAS PULPAS AZUCARADS DE FRUTAS.**

**ARTÍCULO 33.** Condiciones para su elaboración.

Las pulpas azucaradas de frutas deben elaborarse en cordicKJneS sanitarias apropiadas, a partir de pulpas o concentrados de frutas

**ARTÍCULO 34.** De las características de las pulpas azucaradas de frutas:

a. ORGANOLEPTICAS

- Las pulpas azucaradas de frutas deben estar libres de materias y sabores extraños

-

Deben poseer color uniforme y olor semejante al de la fruta

b. FISICO-QUIMICAS

MINIMO	MAXIMO
sólidos solubles por lectura refractométrica a 20 C (Bríx) en % m/m.	40
Contenido de fruta a su Bnx natural	60
Límite máximo de azúcar adicionado	40
pH a 20°C	4.0



Disposiciones analizadas por Avance Jurídico Casa Editorial Ltda.  
Normograma del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA  
n.d.  
Última actualización: 30 de agosto de 2024 - (Diario Oficial No. 52.847 - 13 de agosto de 2024)

