

## MATRIZ DE ANÁLISIS DE OBSERVACIONES

Nombre y codificación del reglamento técnico notificado: RTCA 67.04.48:07. Alimentos y Bebidas Procesados. Néctares de Fruta.  
Especificaciones, G/TBT/N/CRI/67, 17/10/07

País que envía observación	País que recibió la observación	Fecha de recepción de la observación	Enunciado de la observación	Aceptación o Rechazo	Justificación del rechazo
<b>El Salvador (Bon Appetit)</b>	<b>El Salvador</b>		<p>1. En la página 4 del documento, en el apartado de estabilizantes, se ha omitido la Carboximetilcelulosa con el número 466. Aquí se detalla que Celulosas abarca solo del SIN 461 al 465, sin embargo, Celulosas abarca por lo menos hasta el número 466 que es el de la Carboximetilcelulosa sódica, como se ve según las siguientes referencias <b>Por lo tanto, se solicita ampliar el margen colocado como “461-465” a “461-466” en el listado de estabilizantes, para el apartado “Celulosas”.</b></p>	<b>ACEPTAR</b>	
<b>El Salvador (Bon Appetit)</b>	<b>El Salvador</b>		<p>2. En la página 4, debería incluirse una nota de extensión para Goma Arábica así: “Goma Arábica (Goma Acacia)” pues es una denominación más común en uso que la misma goma arábica y es así como aparece descrita en los listados de aditivos (son las mismas referencias utilizadas arriba).</p>	<b>ACEPTAR</b>	
<b>El Salvador (Bon Appetit)</b>	<b>El Salvador</b>		<p>3. En la página 5 del documento, en el apartado de colorantes, se ha escrito “Extracto de cáscara de uva” cuando lo correcto ortográficamente es “Extracto de cáscara de uva”</p>	<b>ACEPTAR</b>	

<b>ARPOJUNECA</b>	<b>Guatemala</b>	<b>22/10/07</b>	1. Se reitera por parte de la industria en la tabla 4 Criterios Microbiológicos que el recuento de mohos y levaduras debe tener un límite máximo menor a 10 UFC/mL	<b>ACEPTAR PARA NÉCTARE S Y DEBE HABER UNA CATEGOR ÍA SEPARAD A PARA JUGOS</b>	
-------------------	------------------	-----------------	--	--	--

ARPOJUNECA	Guatemala	22/10/07	2. En el cuadro de aditivos alimentarios, en el apartado de estabilizantes se ha establecido un rango de celulosas 461-465. Sin embargo, realizando una revisión hemos detectado que erróneamente omitimos el SIN 466, correspondiente a la Carboximetilcelulosa sódica, por lo que solicitamos su inclusión.	ACEPTAR	
ARPOJUNECA	Guatemala	22/10/07	3. Respecto al Anexo A que la referencia del título de la tabla debería ser la nota 1, no la nota 3, quedando de la siguiente manera “nivel mínimo de grados Brix de jugo según la fruta y contenido mínimo de jugo o puré en néctares de fruta a 20° C, utilizando como referencia para el cálculo del aporte de contenido de jugo en el néctar (%v/v)”. Es importante también hacer la corrección en los grados centígrados dentro del título.	<b>Aceptar con modificaciones propuestas adicionales</b>	<b>Lo correcto en estas notas es lo siguiente</b>  <b>a. en el título debe decir así:</b> “Nivel mínimo de grados Brix de jugo según la fruta y contenido mínimo de jugo o puré en néctares de fruta a 20 °C, utilizado como referencia para el cálculo del aporte de contenido de jugo en el néctar <sup>11</sup> (% v/v)” Ojo que no es utilizando, sino utilizado. <b>b. El primer set de títulos de la tabla debe añadir un 2 en Grados brix para que refiera a la nota 2 como se ve que está en otras repeticiones de la fila de títulos, debe verse así: “Grados Brix<sup>2</sup>”</b>
ARPOJUNECA	Guatemala	22/10/07	4. En las notas del Anexo A, la referencia de la segunda nota “20° C, corregido con ácido” tiene referencia 1, cuando debería ser 2.	ACEPTAR	
CCIE	Guatemala	15/11/07	1. Se reitera por parte de la industria en la tabla 4. Criterios Microbiológicos, que el recuento de mohos y levaduras debe ser 10 UFC/ml	ACEPTAR	

<b>CCIE</b>	<b>Guatemala</b>	<b>15/11/07</b>	2. Estabilizantes: el rango de celulosas 461-465. Sin embargo realizando una revisión hemos detectado que erróneamente omitimos el SIN 466, correspondiente a la Carboximetilcelulosa sódica, por lo que se solicita la inclusión	<b>ACEPTAR</b>	
<b>CCIE</b>	<b>Guatemala</b>	<b>15/11/07</b>	3. Respecto al Anexo A que la referencia del título de la tabla debería ser la nota 1, no la nota 3, quedando de la siguiente manera “nivel mínimo de grados Brix de jugo según la fruta y contenido mínimo de jugo o puré en néctares de fruta a 20° C, utilizando como referencia para el cálculo del aporte de contenido de jugo en el néctar (%v/v)”. Es importante también hacer la corrección en los grados centígrados dentro del título	<b>Aceptar con modificaciones propuestas adicionales</b>	<b>Lo correcto en estas notas es lo siguiente</b>  <b>a. en el título debe decir así:</b> “Nivel mínimo de grados Brix de jugo según la fruta y contenido mínimo de jugo o puré en néctares de fruta a 20 °C, utilizado como referencia para el cálculo del aporte de contenido de jugo en el néctar <sup>(1)</sup> (% v/v)” Ojo que no es utilizando, sino utilizado. <b>b. El primer set de títulos de la tabla debe añadir un 2 en Grados brix para que refiera a la nota 2 como se ve que está en otras repeticiones de la fila de títulos, debe verse así: “Grados Brix<sup>2</sup>”</b>