Doc.: Gustavo Báez Iturralde.

Nombre: Rosa Lanchimba.

Aula: 202.

Materia: Legislación sanitaria.

Fecha: 22/05/2016.

Tema: Investigación del jugo del valle

 Investigación sobre jugo del valle

Tema: producto si cumple o no con las regulaciones legales.

Objetivo: Conocer sobre el manejo jurídico del producto y la vigencia sobre el uso del etiquetado.

Investigación:

 Bebida envasada a base de saborizante.

Compañía: Coca cola.

 Producto: Jugo del valle sabor a naranja.

¿Reúne el producto las regulaciones legales?

 Artículo: 13 el articulo habla sobre que las personas tenemos derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sano y suficientes y nutritivo.

No cumple porque esta constituido por carbohidratos y azucares.

Norma INEN:

 Esta bebida se encuentra y figuran en la categoría 14.1.4.

Las bebidas a base de zumo de jugos o partículas añadidas están basadas en 200kcal.

Este producto si cumple con la norma INEN 14.1.4.

De acuerdo a la norma INEN 380:

 Los sólidos solubles mínimo está basada en 9.0.

Si cumple esta bebida tiene el6.0 como solido soluble.

De acuerdo norma INEN 210:

 El benzoato de sodio 1.2.8 si cumple por que la bebida tiene 150mg.

De acuerdo a la norma INEN de aporte de jugo de naranja en % debe ser de 50.

Este producto no cumple con dicha norma INEN.

De acuerdo a la norma inen380:

El sólido soluble en mínimo es de 4.5.

Este producto si cumple con dicha norma contiene 40g o 13%.

REQUISITOS:

Requisitos específicos para los jugos y pulpas de frutas

 El jugo puede ser turbio, claro o clarificado y debe tener las características sensoriales propias de la fruta de la cual procede.

 La pulpa debe tener las características sensoriales propias de la fruta de la cual procede. 5.1.3 El jugo y la pulpa debe estar exento de olores o sabores extraños u objetables.

 Requisitos físico- químico

 Los jugos y las pulpas ensayados de acuerdo a las normas técnicas ecuatorianas correspondientes,

 Requisitos específicos para los néctares de frutas

 El néctar puede ser turbio o claro o clarificado y debe tener las características sensoriales propias de la fruta o frutas de las que procede.

 El néctar debe estar exento de olores o sabores extraños u objetables.

 Requisitos físicos – químico: El néctar de fruta debe tener un pH menor a 4,5 (determinado según NTE INEN 389).

 El contenido mínimo de sólidos solubles presentes en el néctar debe corresponder al mínimo de aporte de jugo o pulpa del 50.