



**SECRETARIA DE INDUSTRIA**

**Y**

**COMERCIO**

**NORMA MEXICANA**

**NMX-Y-218-1967**

**“HARINA DE GLUTEN DE MAIZ ( DESTINADA A LA  
ALIMENTACION DE ANIMALES)”**

*“CORN GLUTEN MEAL (FOR ANIMAL FEEDING)”*

**DIRECCION GENERAL DE NORMAS**

# *1 GENERALIDADES Y DEFINICIONES*

## **1.1 GENERALIDADES**

La Harina de Gluten de Maíz, puede contener uno o más de los siguientes componentes:

- a) Solubles de maíz
- b) Subproducto molido, obtenido al extraer la mayor parte del aceite del germen.

### **1.1.1 Usos**

Entre otros usos la Harina de Gluten de Maíz, constituye un alimento para los animales.

### **1.1.2 Alcance**

Esta Norma se aplicará para determinar la calidad de este producto.

### **1.1.3 Datos para el pedido**

Para la fácil identificación del producto normalizado se especificarán los siguientes datos: Nombre del producto, grado de calidad, cantidad expresada en unidades de producto, peso expresado en unidades del sistema métrico decimal, normas de referencia y de no hacer uso del Sello Oficial de Garantía, lugar donde se verificara la calidad, incluyéndose, si es necesario, otros datos que faciliten el intercambio comercial.

## **1.2 DEFINICIONES**

### **1.2.1 Harina de Gluten de maíz**

Se entiende por "Harina de Gluten de maíz", aquella porción de maíz desgranada que permanece una vez que se ha extraído la mayor parte del almidón y el germen que se ha efectuado la separación de la cascarilla gruesa, por medio de procedimientos empleados en la molienda húmeda en la obtención del almidón o miel de maíz.

# *2 CLASIFICACION Y ESPECIFICACIONES*

## **2.1 CLASIFICACION**

Esta Norma establece un solo grado de calidad para la "Harina de Gluten de maíz".

## 2.2 ESPECIFICACIONES

### 2.2.1 Químicas

La Harina de Gluten de maíz, deberá cumplir con las especificaciones que indica la Tabla I.

*TABLA I*

Especificaciones	Mínimo, %	Máximo, %
Proteína cruda	40.00	
Grasa cruda	1.00	
Fibra cruda		6.00
Cenizas		6.00
Humedad		12.50

#### 2.2.1.1 Adulteración

Se considerará adulterado el producto, cuando se le haya adicionado cualquier materia extraña.

### 2.2.2 Físicas

#### 2.2.2.1 Color

La Harina de Gluten de maíz presentará un color de ocre a crema.

#### 2.2.2.2 Aspecto

La Harina de Gluten de maíz, presentará un aspecto de polvo irregular en su finura.

### 2.2.3 Bioquímicas

#### 2.2.3.1 Organolépticas

Olor.-

El olor de la Harina de Gluten de maíz, deberá ser el característico del producto, libre de rancidez, olor a quemado u otros olores extraños.

### 2.2.4 Muestreo

#### 2.2.4.1 Muestreo de aceptación

##### 2.2.4.1.1 Lote

Estará constituido por la producción del día.

La cantidad de harina de Gluten de maíz, deberá totalizarse en kg.

**2.2.4.2 Lote de Prueba**

Cada lote de prueba se forma por el total de kg. de Harina de Gluten de maíz del mismo tipo, producido bajo las mismas condiciones.

Un lote de producción debe formar dos o más lotes de prueba si la Harina de Gluten de maíz es de diferente tipo.

**2.2.4.3 Lote de muestra**

El número de muestras que se toman es el indicado por la Tabla II, según el tamaño del lote de prueba. Estas muestras deben tomarse al azar de acuerdo con la forma en que se tenga la producción.

*TABLA II*

Tamaño del lote de Prueba (kg)	Número de muestras (kg)
22 - 300	2
301 - 500	3
501 - 800	5
801 - 1300	7
1301 - 3200	10
3201 - 8000	15
8001 - 22000	22
22001 - en adelante	30

**2.2.4.3.1 Toma de muestra del producto**

El número total de muestras tomadas de un mismo lote de prueba se mezclan perfectamente y de ahí se toman tres porciones de 200 g cada una, que se envasarán en recipientes cerrados de polietileno, vidrio o metal y son: una para el productor, otra para practicar los análisis que indica esta Norma y la tercera para casos de tercera.

El inspector al tomar la muestra debe seguir métodos que estén de acuerdo con la forma de presentación del producto.

**2.2.4.3.2 Método de toma de muestra del producto a granel, (en bodega, furgones, camiones, etc.)**

Si el lote de prueba se encuentra en un solo recipiente o lugar de almacenamiento, el inspector debe tomar en el, total de muestras de la tabla II, utilizando un muestreador adecuado al producto de que se trate.

Si el lote de prueba se encuentra distribuido en dos o más recipientes o lugares de almacenamiento y separado en sublotes, el inspector debe dividir el total de muestras entre el total de sublotes, y tomar al azar en cada uno de estos últimos el número de muestras de acuerdo con el tamaño del sublote.

**2.2.4.3.3** Toma de la muestra del producto a granel durante la descarga.

Es caso de granel, en tolva o silo la toma se efectuará, durante la descarga, con un muestreador adecuado y basándose en la Tabla II.

**2.2.4.3.4** Método de toma de muestra del producto por envasar

El inspector debe conocer la cantidad de kg. del lote de prueba que se tiene en la tolva y el número de envases que van a llenarse. Si la tolva contiene todo el lote de prueba, el inspector debe elegir al azar los envases de los cuales ha de tomar la muestra antes de ser cerrados, para ello usará un muestreador adecuado.

Si el lote de prueba abarcara dos o más llenados de tolva, el inspector debe tomar al azar muestras en el número de tolvas que indica la Tabla III, eligiendo las tolvas de las que ha de sacar las muestras, también al azar.

*TABLA III*

Número de llenado de tolvas necesarias en la producción de un lote de prueba.	Número de tolvas de las que se tomarán muestras
2 - 8	2
9 - 15	3
16 - 25	5
26 - 40	7

Para saber el número de muestras que deben tomar de cada tolva, el inspector dividirá el número de muestras de la columna 3 de la Tabla II, entre el número de tolvas de la columna 3 de la Tabla III, procediendo a continuación a tomar la muestra tal como se indica al principio del inciso 2.2.4.3.4.

**2.2.4.3.5** Criterio de aceptabilidad

Las pruebas de laboratorio deben dar resultados dentro de las especificaciones de la Norma, si no cumplen con ellas, el producto deberá ser rechazado y se retirará el certificado de garantía al producto de la elaboración que se inspecciona, quedando el interesado en libertad de disponer de una tercería.

*NOTA.- Los métodos de prueba para la comprobación de las especificaciones de esta Norma, se encuentran en las Normas de Métodos de Prueba, correspondientes.*

### **2.2.5 Marcado**

Cada uno de los recipientes empleados para envasar la Harina de Gluten de Maíz, deberá llevar una marca con los siguientes datos: Nombre del producto o marca registrada, peso neto aproximado expresado en kg. al envasar, nombre o razón social del fabricante, ubicación de la fábrica, sello Oficial de Garantía de la Dirección General de Normas, cuando la Secretaría de Industria y Comercio así lo autorice y la Leyenda "HECHO EN MEXICO".

### **2.2.6 Envasado**

Deberá ser envasada en recipientes adecuados, para que no se altere la calidad del producto y evitar su contaminación.

### **2.2.7 Almacenamiento del producto**

La Harina de Gluten de Maíz, deberá ser almacenada en locales lo suficientemente ventilados y sin exceso de humedad.

Fecha de aprobación y publicación: Octubre 22, 1969