



SECRETARIA
DE

INDUSTRIA Y COMERCIO

DESPUES DE HABER ESTADO EN ENJUETA POR UN 3 MESES LA PRESENTE NORMA Y AL NO HABERSE RECIBIDO NINGUNA OBJECCION DE BIQUINICA. PARA APROBADA COMO DEFINITIVA, A PARTIR DEL DIA 22 DE Octubre DE 1967

DEPENDENCIA	DIREC. GRAL. DE NORMAS DE NORMALIZACION
NUM. DEL OFICIO	15/VIII
EXPEDIENTE	

ASUNTO:

SECRETARIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCION GENERAL DE NORMAS.

AVISO AL PUBLICO.

Se hace del conocimiento de los particulares, que con fundamento en el Artículo 29 de la Ley General de Normas y de Pesas y Medidas, se les concede un plazo de tres meses contados a partir de la fecha de publicación del presente aviso, para que aperten a esta Dependencia Oficial, los datos necesario y hagan las observaciones pertinentes para la fijación de la Norma que a continuación se expresa, apercibidos que de no hacerlo, esta Secretaría aprobará dicha Norma en los términos que considere precedentes.

NORMA OFICIAL DE CALIDAD PARA
"CARBANO FORRAJERO"
(Destinado a la alimentación de animales. - NOM-Y-219-1967)

1.- **GENERALIDADES Y DEFINICIONES.**

1.1.- **Generalidades.**

El Carbanse Forrajero o "Puerquero" constituye una fuente de proteínas e hidratos de carbono.

1.1.1.- **Usos.**

Se emplea solo, como alimento e como ingrediente en la preparación de raciones balanceadas, destinadas a los animales.

1.1.2.- **Alcance.**

Esta Norma se aplicará para determinar la calidad de este producto, en el momento de su expedición e venta.

Al contestar este oficio, cítense los datos contenidos en el cuadro del ángulo superior derecho.

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 verificará la calidad, incluyéndose si es necesario otros datos que faciliten el intercambio comercial.

1.2.- Definiciones.

1.2.1.- Garbanzo Ferrajero

Para los efectos de la presente Norma, se entiende por Garbanzo Ferrajero, el grano de la leguminosa *Cicerarietinum* L variedad común.

2.- CLASIFICACION Y ESPECIFICACIONES.

2.1.- Clasificación.

Para las finalidades de la presente Norma, el Garbanzo Ferrajero, se clasifica en un solo grado de calidad.

2.2.- Especificaciones.

2.2.1.- Químicas.

El Garbanzo Ferrajero deberá cumplir con las especificaciones que indica la Tabla I.

T A B L A I

ESPECIFICACIONES	MINIMO %	MAXIMO %
Proteína cruda	17.00	
Grasa cruda	4.00	
Fibra		8.00
Cenizas		5.00
Humedad		10.00

2.2.1.1.- Adulteración del producto.

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

2.2.2.- Físicas.

2.2.2.1.- Color.

De amarillo a café obscuro.

2.2.2.2.- Presentación.

Deberá contener:

Impurezas hasta 2% máximo (relacionadas con este producto y que no sean nocivas).

Deberá estar libre de plagas, residuos de insecticidas y fungicidas nocivos a nivel tóxico a los animales domésticos.

2.2.3.- Químicas.

2.2.3.1.- Organolépticas.

2.2.3.1.1.- Olor.

El propio del grano sin evidencia de fermentación y enrancamiento.

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 "Garbanzo Ferrajero", deberá totalizarse en kg.

2.2.4.2.- Lote de prueba.

Cada lote de prueba se forma por el total de kg de "Garbanzo Ferrajero" del mismo tipo, producido bajo las mismas condiciones.

Un lote de producción debe formar dos o más lotes de prueba si el "Garbanzo Ferrajero" es de diferentes

te tipo.

2.2.4.3.- Lote de muestra.

El número de muestras que se toman es el indicado en 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.

T A B L A 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
22000	-	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 cascos de tercería.

El inspector al tomar la muestra debe seguir método 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 él 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 sublotos, el inspector debe dividir el total de muestras entre el total de sublotos - y tomar al azar en cada uno de estos lotes 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.

En 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 Oficiales de Métodos de Prueba correspondientes.

2.2.5.- Requisitos.

Cada embarque de Garbanzo Forrajero, deberá llevar en su documentación los siguientes datos: Nombre del producto o marca registrada, peso neto aproximado expresado en unidades del Sistema Métrico Decimal al embarcar, nombre o razón social del productor o nombre del distribuidor, domicilio del mismo, Sello Oficial de Garantía de la Dirección General de Normas, cuando la Secretaría de Industria y Comercio, así lo autorice y la Leyenda "PROHIBIDO EN MEXICO".

2.2.6.- Envasado.

Cuando este producto no sea movilizado a granel deberá ser envasado en sacos adecuados que no alteren su calidad.

2.2.7.- Almacenamiento del producto.

Deberá ser almacenado en locales, lo suficientemente ventilados y sin exceso de humedad, para evitar se altere la calidad del producto.

México, D.F. a

EL C. OFICIAL MAYOR.

LIC. FRANCISCO RODRIGUEZ GOMEZ.