



**SECRETARIA DE PATRIMONIO  
Y  
FOMENTO INDUSTRIAL**

**NORMA MEXICANA**

**NMX-F-001-1982**

**ALIMENTOS- ESPECIAS Y CONDIMENTOS-  
PIMENTON**

**FOODS – SPICES AND CONDIMENTS – PAPRIKA**

**DIRECCION GENERAL DE NORMAS**

## PREFACIO

En la elaboración de la presente norma, participaron los siguientes organismos:

SECRETARIA DE COMERCIO. DIRECCION GENERAL DE NORMAS  
COMERCIALES. DEPARTAMENTO DE PUBLICIDAD COMERCIAL.

HERDEZ, S.A.  
DIVISION Mc. CORMICK DE MEXICO.

ERNESTO IBARRA Y CIA., S.A.

## NORMA MEXICANA

### ALIMENTOS – ESPECIAS Y CONDIMENTOS- PIMENTON

### FOODS – SPICES AND CONDIMENTS- PAPRIKA

#### 0 INTRODUCCION

Las especificaciones que se establecen en esta norma sólo podrán satisfacerse cuando en la elaboración del producto se utilicen materias primas e ingredientes de calidad sanitaria, se apliquen buenas técnicas de elaboración, se realicen en locales e instalaciones bajo condiciones higiénicas, que aseguren que el producto es apto para el consumo humano.

#### 1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta Norma Mexicana establece las especificaciones que debe cumplir el producto denominado “PIMENTON”.

#### 2 REFERENCIAS

Esta norma se complementa con las vigentes de las siguientes Normas Oficiales Mexicanas:

NMX-F-66-S	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-74	Determinación del índice de refracción con el refractómetro de Abbé en aceites esenciales, aceites y grasas vegetales o animales.
NMX-F-83	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-89-S	Determinación de extracto etéreo (método Soxhlet) en Alimentos.
NMX-F-90-S	Determinación de fibra cruda en alimentos.
NMX-F-164-S	Alimentos para humanos –Especias molidas y similares – Determinación de materia extraña.

NMX-F-230	Determinación de sedimentos y cenizas insolubles en Ácido, en especias y condimentos.
NMX-F-389	Alimentos –Especias y Condimentos – Determinación de Capsaicina en capsimus.
NMX- F- 408-S	Alimentos para humanos –Aceites y grasas vegetales o Animales – Determinación del índice de Yodo por el Método de Hanus.
NMX-Z-12	Muestreo para la inspección por atributos.

### 3. DEFINICION

Para los efectos de esta norma se establece la siguiente definición.

- 3.1. Se entiende por pimentón al producto obtenido de la molienda y pulverización de los frutos maduros, secos, sanos y limpios de las plantas solanáceas *Capsicum annum* L. En sus variedades y *Capsicum longum* L., este producto puede proceder en primer lugar de las cápsulas entera, en segundo lugar de las cápsulas privadas de placentas y semillas, y en tercero de las placentas y semillas únicamente., Esto da origen a distintos grados de calidad del producto.

### 4. CLASIFICACION Y DESIGNACION DEL PRODUCO

- 4.1 El producto objeto de esta norma se clasifica en tres tipos con tres grados de calidad.

4.1.1 Tipos

Tipo I Pimentón dulce

Tipo II Pimentón semidulce

Tipo III Pimentón picante

4.1.2 Grados de calidad

Grado A.- Corresponde al producto obtenido de la molienda de únicamente las cápsulas del fruto, sin mezcla de placentas ni semillas (dulce).

Grado B.- Corresponde al producto obtenido de la molienda de la cápsula entera (semidulce)

Grado C. – Corresponde al producto obtenido de la molienda de las placentas y semillas (picante)

4.2 El producto objeto de esta norma se designa como “PIMENTON”.

## 5. ESPECIFICACIONES

El pimentón en sus tres tipos con tres grados de calidad debe cumplir con las siguientes especificaciones:

### 5.1 Sensoriales

Para las especificaciones sensoriales véase tabla 1.

T A B L A 1

GRADOS DE CALIDAD			
	A	B	C
OLOR	Fresco, ligeramente dulce suavemente picante. Atómico y libre de rancidez.	Fresco, ligeramente, aromático, libre de rancidez y de olores extraños.	Fresco, aromático, picante, libre de rancidez y de olores extraños.
COLOR	Rojo uniforme y característico del tipo y variedad.	Rojo uniforme y característico del tipo y variedad.	Rojo uniforme y característico del tipo y variedad.
SABOR	Fresco, dulce, suavemente picante y libre de sabores extraños.	Fresco, semidulce, ligeramente picante y libre de sabores extraños.	Fresco, picante, y libre de sabores extraños.
ASPECTO	Polvo	Polvo	Polvo

### 5.2 Físicas y químicas

El pimentón debe cumplir con las siguientes especificaciones físicas y químicas anotadas en la Tabla 2.

### 5.3 Microbiológicas

El producto objeto de esta norma no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto.

### 5.4 Materia extraña objetable

En el producto objeto de esta norma se permiten los siguientes límites: Por promedio de 3% con plaga o moho, un mg de excreción de mamífero, por cada 454 g, 50 fragmentos de insectos, por cada 25 gramos, o 6 pelos de roedor por cada 25 gramos.

### 5.5 Contaminantes químicos

El producto objeto de esta norma no deberá contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

### 5.6 Aditivos

Se permite agregar hasta 3% de aceite comestible ó 2% máximo de bióxido de silicio como anticompactante al producto para darle mejor presencia y conservación.

TABLA 2

Especificaciones	A		B		C	
	MIN.	MAX.	MIN.	MAX	MIN.	MAX
Humedad, en %	6	12	6	12	6	12
Cenizas totales, en %	7	10	7	10	7	10
Cenizas insolubles En ácido, en %	0.40	1.00	0.40	1.00	0.40	1.00
Extracto etéreo total en %	13	20	13	20	13	20
Índice de Yodo	125	136	125	136	125	136
Índice de Refracción	1.47	1.50	1.47	1.50	1.47	1.50
Fibra cruda, en %	17	23	17	23	17	23
Capsaicina, en %	0.00	0.03	0.04	0.06	0.007	

## **6. MUESTREO**

- 6.1. Cuando se requiera el muestreo del producto, este podrá ser establecido de común acuerdo entre productor y comprador, recomendándose el uso de la Norma Mexicana NMX-Z-12 (véase 2).
- 6.2. Muestreo Oficial

El muestreo para efectos oficiales estará sujeto a la legislación y disposiciones de la Dependencia Oficial correspondiente, recomendándose el uso de la Norma Mexicana NMX-Z-12 (véase 2).

## **7. METODOS DE PRUEBA**

Para la verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas que se establecen en esta norma se deben aplicar las Normas Mexicanas que se indican en el capítulo de Referencias (véase 2).

## **8. ARCADO, ETIQUETADO, ENVASE Y EMBALAJE**

### **8.1 Marcado y etiquetado**

#### **8.1.1 Marcado en el envase**

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión permanente, visible e indeleble con los siguientes datos:

- Denominación del producto, conforme a la clasificación de esta norma.
- Nombre o marca comercial registrada, pudiendo aparecer el símbolo del fabricante.
- El "Contenido Neto" de acuerdo con las disposiciones de la Secretaría de Comercio.
- Lista completa de ingredientes en orden porcentual decreciente, incluyendo los aditivos, porcentaje y función si es que los contiene.
- Texto de las siglas REG. S.S.A. N. \_\_\_\_\_ "A", debiendo figurar en el espacio en blanco el número de registro correspondiente.
- Nombre o razón social y domicilio del fabricante, maquilador y/o importador.
- Número de lote o fecha de fabricación.
- La leyenda "HECHO EN MEXICO".
- Otros datos que exija el reglamento respectivo o disposiciones de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.



### 8.1.2 Marcado en el embalaje

Deben anotarse los datos necesarios de 8.1.1 para identificar el producto y todos aquellos otros que se juzguen convenientes tales como las precauciones que deben tenerse en el manejo y uso de los embalajes.

### 8.2 Envase

El producto objeto de esta norma, se debe envasar en recipientes de un material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales (véase A.1).

### 8.3 Embalaje

Para el embalaje del producto objeto de esta norma, se deben usar cajas de cartón o envolturas de algún otro material apropiado, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismo, sin exponer a las persona que los manipulen.

## **9 ALMACENAMIENTO**

El producto terminado debe conservarse en locales que reúnan los requisitos sanitarios para que no se altere la calidad del mismo.

### APENDICE A

A.1 Las especificaciones de envase y embalaje que deben aplicarse para cumplir con 8.2 y 8.3 serán las correspondientes a las Normas Mexicanas de envase y embalaje específicas para cada presentación.

## 10 BIBLIOGRAFIA

- NMX-Z-13-1977      Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas.
- NMX-F-1-1943      Pimentón
- UNE-34-029          Pimentón
- ICONTEC-1223      Pimentón
  
- Tolerancias y métodos analíticos para la sanidad de alimentos exportados por México a Estados Unidos.  
Editado por el Instituto Mexicano de Comercio Exterior publicación N. 317 México 1980.

Naucalpan de Juárez, Edo. de México 6 octubre 1982

Naucalpan de Juárez, Edo. de México, a      6 OCT. 1982

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS COMERCIALES DE LA SECRETARIA DE COMERCIO.      EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS.

LIC. HECTOR VICENTE BAYARDO MORENO.      DR. ROMAN SERRA CASTAÑOS.

SECRETARIA DE COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL