



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-006-1983

“ALIMENTOS – GALLETAS”

“FOOD – COOKIE”

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

En la elaboración de ésta norma participaron los siguientes organismos

- GALLETAS Y PASTAS, S.A.
- GALLETAS MAC'MA S.A.
- GOMEZ CUATERA HNOS, S.A.
- ORGANIZACION BIMBO, S.A.
- GAMESA, S.A.
- NABISCO FAMOSA, S.A.

“ALIMENTOS – GALLETAS”

“FOOD – COOKIE”

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 APLICACION

Esta Norma mexicana establece las especificaciones que debe cumplir el producto denominado "Galletas".

2 REFERENCIAS

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

NMX-F-066-S	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-068 S	Alimentos Determinación de proteínas.
NMX-F-083	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-089 S	Determinación de extracto etéreo (método Soxhlet).
NMX-F-090 S	Determinación de fibra cruda en alimentos.
NMX-F-253	Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NMX-F-254	Cuenta de organismos coliformes.
NMX-F-255	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NMX-F-308	Cuenta de organismos coliformes fecales.
NMX-F-312	Determinación de reductores directos y totales en alimentos.
NMX-F-317	Determinación de pH en alimentos.
NMX-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.

3 DEFINICION

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

Galletas.- Es el producto elaborado con harinas de trigo, avena, centeno, harinas integrales, azúcares, grasa vegetal y/o aceites vegetales comestibles, agentes leudantes, sal yodatada; adicionados o no de otros ingredientes (véase 5.6) y aditivos alimenticios permitidos (véase 5.7) los que se someten a un proceso de amasado, moldeado y horneado.

4 CLASIFICACION

El producto objeto de esta norma se clasifica en 3 tipos y un sólo grado de calidad cada uno.

Tipo I Galletas finas

Tipo II Galletas entrefinas

Tipo III Galletas comerciales

5 ESPECIFICACIONES

Las galletas en sus 3 tipos y un sólo grado de calidad cada uno deben cumplir con las siguientes especificaciones:

5.1 Sensoriales

Color: Característico del tipo de galleta sin presentar areas negras por quemaduras.

Olor: Característico, no debe presentar olores extraños ni a rancidez.

Sabor: Característico del producto, sin sabores extraños.

Aspecto: Tamaño uniforme, de acuerdo con el tipo de galleta.

Consistencia: La característica, de cada producto.

5.2 Físicas y químicas

Las galletas deben cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en las tablas siguientes:

Para el tipo I (Finas)

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
Humedad %		6.0
pH (Nota 1)	6.0	8.0
Cenizas %		1.5
Proteínas %	8.0	
Fibra cruda %		0.5
Extracto etéreo % (Nota 2)	15.0	
Carbohidratos diferencia a 100		

Nota 1. En el caso de galletas con relleno de frutas el pH se modificará de acuerdo al relleno.

Nota 2. En caso de galletas tipo gauffrette sin relleno, este porcentaje puede ser menor.

Para el tipo II (Entrefinas)

TABLA 2

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
Humedad %		8.0
pH	6.0	8.0
Cenizas %		2.0
Proteínas %	6.0	
Fibra cruda %		0.5
Extracto etéreo %	10.0	
Carbohidratos diferencia a 100		

Para el tipo III (Comerciales)
 TABLA 3

ESPECIFICACIONES	MAXIMO
Mesofílicas aerobias	30,000 col/g
Hongos	10 col/g
Coliformes (Nota 4)	Negativo
Echerichia coli en 25 g	Negativo

Nota 3. Las especificaciones correspondientes se refieren sobre base seca.

5.3 Microbiológicas

El producto objeto de esta norma debe cumplir con las especificaciones microbiológicas anotadas a continuación.

TABLA 4

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
Humedad %		8.0
pH	6.0	8.0
Cenizas %		2.0
Proteínas %	6.0	
Fibra cruda %		0.5
Extracto etéreo %	5.0	
Carbohidratos diferencia a 100		

Nota 4. En el caso de galletas con relleno o cobertura pudiera tener 50 col/g máximo.

Además no debe contener biotoxinas (aflatoxinas) en una cantidad no mayor de 20 µg/kg. ó (0.02 mg/kg) ó (0.02 ppm).

5.4 Materia extraña objetable

El producto objeto de esta norma debe de estar libre de fragmentos macroscopicos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña objetable.

5.5 Ingredientes básicos

Harina de trigo, azúcares, grasa y/o aceite vegetal comestible, agentes leudantes, sal yodatada y jarabe de azúcar invertido (véase A.1).

5.6 Ingredientes opcionales

Leche descremada en polvo, queso, suero de leche, caseinato de sodio, mantequilla o grasa butírica, huevo fresco, congelado o en polvo, frutas en sus distintas formas, mermeladas, jaleas, gomas, grenetina, agar-agar, pectinas o albúminas, chocolate y coco rayado.

5.7 Aditivos

Lecitina, saboradores, colorantes, emulsificantes, antioxidantes y mejoradores de masa autorizados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

6 MUESTREO

6.1 Cuando se requiera el muestreo del producto, éste podrá ser establecido de común acuerdo entre productor y comprador, recomendándose el uso de la Norma Mexicana NMX-Z-012.

6.2 Muestreo

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-012.

7 METODOS DE PRUEBA

Para la verificación de las especificaciones físicas y 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 MARCADO, 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 comercial o marca comercial registrada, pudiendo aparecer el símbolo del fabricante.

- El "Contenido Neto" de acuerdo con las disposiciones vigentes de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.
- Nombre o razón social del fabricante o propietario del registro y domicilio en donde se elabora el producto.
- Número de lote y/o clave de la fecha de fabricación. Para envase unitarios de un kg en adelante.
- La leyenda "HECHO EN MEXICO".
- Lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente incluyendo los aditivos, si los contiene.
- Texto de las siglas Reg. S.S.A. No. _____ "A", debiendo figurar en el espacio en blanco el número de registro correspondiente.
- 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 un material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.

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 las mismas, sin exponer a las personas que los manipulen.

9 ALMACENAMIENTO

El producto terminado debe almacenarse en locales que reúnan los requisitos sanitarios que señale la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

APENDICE A

A.1 Los ingredientes básicos deben cumplir con su norma vigente correspondiente.

10 BIBLIOGRAFIA

NMX-Z-013-1977 Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas.

NMX-F-006-1961 Galletas (sin incluir las tipo soda).

Naucalpan de Juárez, Edo. de México, Enero 31, 1983

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'R' followed by a large 'S' and a horizontal line extending to the right.

DR. ROMAN SERRA CASTAÑOS