



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-029-1968

COCTEL DE FRUTAS

FRUIT COCKTAIL

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

COCTEL DE FRUTAS

FRUIT COCKTAIL

Con fundamento en los Artículos 1o.,2o.,4o.,6o., 23 y 29 de la Ley General de Normas y de Pesas y Medidas, así como en el acuerdo publicado en el "Diario Oficial "de la Federación del día 22 de abril de 1965 y

CONSIDERANDO

1o . En el "Diario Oficial" del día 17 de agosto de 1966, se publicó la Norma de calidad para "Coctel de Frutas" NMX-F-029-1966 y se concedió un plazo de tres meses a partir de la fecha de publicación, para que los particulares aportaran los datos necesarios e hicieran las observaciones pertinentes.

2o . Dentro de dicho plazo se recibieron observaciones que, consideradas, en primer término, por el Comité consultivo de Normalización respectivo, y en segundo término, por esta Secretaría, se acordó aprobar en definitiva la Norma mencionada, que aparece publicada en el "Diario Oficial" ya precisado.

Se modifica la Norma de referencia para quedar en los siguientes términos.

1 GENERALIDADES Y DEFINICIONES

1.1 Generalidades

El "Coctel de Frutas", será elaborado en condiciones sanitarias apropiadas, con frutas frescas, maduras, sanas, convenientemente lavadas y libres de residuos de plaguicidas u otras sustancias eventualmente nocivas, de acuerdo con las tolerancias permitidas por la Secretaría de Salubridad y Asistencia, irán fraccionadas en cubos o rebanadas, pudiendo quedar enteras, cuando sean pequeñas, no deberán adicionársele sustancias que modifiquen la naturaleza del producto y estará exento de corteza, semillas o sedimento.

1.1.1 Usos

El "Coctel de Frutas", se emplea como alimento.

1.1.2 Alcance

Esta Norma tiene por objeto definir las características y establecer las condiciones que debe presentar el Coctel de Frutas, en el momento de su expedición o venta.

1.1.3 Datos para el pedido

Para la fácil identificación del producto normalizado, el pedido llevará 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 Coctel de Frutas

Para los efectos de esta Norma, se entiende por "Coctel de Frutas", a la mezcla de trozos de diferentes frutas, conservadas en un medio líquido apropiado y sometida a un tratamiento térmico, que asegure su conservación en envases herméticos.

1.2.2 Medio líquido

Por medio líquido se entiende, el que se emplea para conservar el producto y podrá ser cualquiera de los líquidos siguientes: agua, jugo de frutas, almíbar o jarabe de frutas, diluidos, concentrados o muy concentrados.

1.2.3 Agua

El término agua significa además de agua pura, el líquido obtenido de cualquier ingrediente de frutas, previamente envasadas con agua, como único medio de conservación, así como cualquier mezcla de agua y jugo de frutas utilizadas con el mismo fin. El agua se usará en preparación de almíbares.

1.2.4 Jugo de Frutas

Esté término significa, el jugo fresco o envasado extraído de una o más frutas de las que componen el Coctel, incluyendo el líquido obtenido de cualquier ingrediente de frutas previamente envasado como tal o que son como unicos medios de conservación y que no se le ha agregado agua. El jugo de frutas puede ser colado o filtrado y se usará en la preparación de los jarabes.

2 CLASIFICACION Y ESPECIFICACIONES

2.1 Clasificación

Para los efectos de esta Norma, el Coctel de Frutas, será de dos grados de calidad:

Grado A o extra.

Grado B o seleccionado.

2.2 Especificaciones

El "Coctel de Frutas" en sus dos grados de calidad tendrá las siguientes especificaciones:

2.2.1 Físicas

2.2.1.1 Proporción de Frutas.

La proporción en que deberán estar las frutas en el coctel, podrá ser variable siempre y cuando haya por lo menos cuatro de ellas y ninguna, en proporción mayor de 40%.

2.2.1.2 Peso total de las frutas.

El contenido normal de las frutas dentro del envase será tal que el peso de las frutas escurridas, no sea menor del 65% de la capacidad total destinada al agua (a 20°C) en el envase, considerada esta capacidad como el 90%.

2.2.1.3 Concentración en Grados Brix a 20°C.

| | MINIMO | MAXIMO |
|-----------------------------------|--------|--------|
| Almibar diluido | 14 | 17 |
| Almibar concentrado | 18 | 21 |
| Almibar muy concentrado | 22 | 25 |
| Jarabe de frutas diluido | 14 | 17 |
| Jarabe de frutas concentrado | 18 | 21 |
| Jarabe de frutas muy concentrado. | 22 | 25 |

2.2.2 Bioquímicas

2.2.2.1 Microbiológicas.

El "Coctel de Frutas", deberá estar exento de parásitos o restos de parásitos, mohos, levaduras y microorganismos patógenos o cualquier otro microorganismo capaz de causar alteración del producto.

2.2.2.2 Organolépticas.

En el "Coctel de Frutas", cada una de las partes que lo componen deberán tener un color típico, aroma y sabor agradables, característicos de las frutas maduras, deberá estar exento de sabores y olores extraños, el tamaño de los trozos de frutas deberá ser uniforme y el medio líquido deberá ser prácticamente claro.

2.2.3 Muestreo

2.2.3.1 Muestreo de aceptación.

2.2.3.1.1 Lote.

Deberá estar constituido por la cantidad de recipientes llenos, motivo de la transacción comercial.

2.2.3.1.2 Lote de prueba.

Cada lote de prueba debe estar formado por el total de recipientes llenos de "Coctel de Frutas" de un mismo tipo y grado de calidad (N).

2.2.3.1.3 Lote de muestra.

El lote de muestra debe estar formado por el número de muestras tomadas al asar de acuerdo con lo establecido en la Tabla II.

TABLA II

| Lote de prueba | Tamaño de muestra | Nº. de aceptación. | Nº. de rechazo. |
|----------------|-------------------|--------------------|-----------------|
| (N) | (n) | (a) | (re) |
| (1) | (2) | (3) | (4) |
| 2 - 8 | 2 | 0 | 1 |
| 9 - 15 | 3 | 0 | 1 |
| 16 - 25 | 5 | 0 | 1 |
| 26 - 50 | 8 | 0 | 1 |
| 51 - 90 | 13 | 0 | 1 |
| 91 - 150 | 20 | 0 | 1 |
| 151 - 280 | 32 | 0 | 1 |
| 281 - 500 | 50 | 0 | 1 |
| 501 - 1200 | 80 | 1 | 2 |
| 1201 - 3200 | 125 | 1 | 2 |
| 3201 - 10000 | 200 | 2 | 3 |
| 10001 - 35000 | 315 | 3 | 4 |
| 35001 - 150000 | 500 | 5 | 6 |

2.2.3.1.4 Procedimiento.

Se separa el lote en lotes de prueba de acuerdo con 2.2.3.1.2, del número de unidades de producto que constituye el lote de prueba (N), (columna 1 de la Tabla II), se toma una muestra al azar constituida por n producto (columna 2 de la Tabla II), a cada una de estas se les extrae una cantidad necesaria y se procede a verificarle su calidad, haciendo uso de los métodos oficiales de prueba.

2.2.3.1.5 Criterio de aceptación.

Cuando el número de unidades de producto que no cumplen con una o varias de las especificaciones de la Norma, sea igual o menor al número de aceptación (columna 3 de la Tabla II) se acepta el lote.

Si el número de unidades del producto que no cumpla con una o varias de las especificaciones que la Norma indica, es igual o mayor al número de rechazo (Columna 4 de la Tabla II) el lote de prueba se rechaza.

2.2.4 Marcado

El envase para "Coctel de Frutas", llevará una etiqueta de papel o de otro material que pueda ser adherido a los envases o bien de impresión permanente sobre los mismos.

Las inscripciones deberán ser fácilmente legibles a simple vista redactadas en español o en otro idioma si las necesidades así lo dispusieran y hechas en forma tal que no desaparezcan bajo condiciones de uso normal.

La etiqueta o impresión deberá llevar los siguientes datos: nombre y marca registrada, grado de calidad, número de unidades, peso neto expresado en unidades del Sistema Métrico Decimal, número de serie, nombre o razón social del fabricante, la leyenda "HECHO EN MEXICO" y el Sello Oficial de Garantía, cuando la Secretaría de Industria y Comercio así lo autorice.

2.2.5 Envasado

El "Coctel de Frutas" se envasarán en recipientes apropiados que aseguren la conservación del producto y no alteren su calidad.

3 METODOS DE PRUEBA

Los Métodos de prueba para la comprobación de las especificaciones de la Norma, se encuentran en las Normas de Métodos de prueba correspondientes.

México, D.F., Octubre 18, 1968

EL C. OFICIAL MAYOR.



LIC. FRANCISCO RODRIGUEZ GOMEZ.
Fecha de aprobación y publicación: Enero 29, 1969
Esta Norma cancela a la: NMX-F-029-1966