



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-035-1983

ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - PERAS EN ALMIBAR

FOODS - FRUITS AND DERIVATIVES - PEARS IN SUGAR SIRUP

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

En la elaboración de esta norma participaron los siguientes Organismos:

- CONSERVAS LA TORRE, S.A.

- SECRETARIA DE AGRICULTURA Y RECURSOS HIDRAULICOS.
COMISION NACIONAL DE FRUTICULTURA.

ALIMENTOS - FRUTAS Y DERIVADOS - PERAS EN ALMIBAR

FOODS - FRUITS AND DERIVATIVES - PEARS IN SUGAR SIRUP

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 "Peras en Almibar".

2 REFERENCIAS

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

NMX-F-103	Productos alimenticios para uso humano - Determinación de "Grados Brix".
NMX-F-144	Determinación del vacío en recipientes rígidos herméticamente sellados.
NMX-F-315	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
NMX-F-317-S	Alimentos -Determinación de pH.
NMX-F-358-S	Alimentos envasados -Análisis microbiológicos.
NMX-F-255	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NMX-F-254	Cuenta de organismos coliformes.
NMX-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.

3 DEFINICION

Se entiende por Peras en Almibar, al producto alimenticio preparado con Peras (*Pyrus communis* o *Pyrus sinensis*) en sus variedades apropiadas al proceso.

Con el grado de madurez adecuado, sanas, frescas, limpias, libres de piel, corazón y pedunculos ya sean enteras o en rebanadas, empleando jarabe como medio líquido, adicionadas o no de ingredientes opcionales (véase 5.6) y aditivos permitidos, envasados en recipientes sanitarios herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación.

4 CLASIFICACION Y DENOMINACION DEL PRODUCTO

4.1 Clasificación

El producto objeto de esta norma se clasifica en tres tipos con un sólo grado de calidad de acuerdo a la presentación de la fruta.

Tipo I Peras enteras en almibar.

Tipo II Peras en mitades en almibar.

Tipo III Peras en rebanadas en almibar.

4.2 Denominación

El producto objeto de esta norma se denomina según su tipo en:

"Peras enteras de almibar", "Peras en mitades en almibar" y Peras en rebanadas en almibar".

5 ESPECIFICACIONES

El producto objeto de esta norma en sus tres tipos y único grado de calidad debe cumplir con las siguientes especificaciones.

5.1 Sensoriales

Color: Característico del fruto sano y maduro

Olor: Característico de la variedad de Peras empleadas, sanas y maduras libre de olores extraños.

Sabor: Característico del fruto sano y maduro.

Textura: Consistente.

5.2 Físicas

Las Peras en almibar deben cumplir con las especificaciones físicas anotadas en la Tabla 1.

TABLA 1

ESPECIFICACIONES MINIMO MAXIMO
° B X 20 38 PH 3.5 4.2 Vacío (en kPa) 13.54

5.2.1 Peso o masa drenada

De acuerdo con las disposiciones de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial vigentes.

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 (véase 2).

5.4 Materia extraña objetable

El producto objeto de esta norma debe estar libre de materia extraña como: fragmentos, larvas y huevecillos de insectos, pelos y excretas de roedor y partículas metálicas u otros materiales extraños.

5.5 Ingredientes básicos

Peras limpias, sanas y con el grado de madurez adecuado y jarabe (véase A.1) preparado con agua y edulcorantes permitidos para alimentos.

5.5.1 Edulcorantes

Sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa seco y jarabe de glucosa.

5.6 Ingredientes opcionales

5.6.1 Puede agregarse ácido cítrico como acidulante cuando se requiera para alcanzar el pH necesario

5.6.2 Conservadores

Este producto no requiere necesariamente de conservadores pero podrá agregarse hasta un 0.1% en masa, de benzoato de sodio expresado como ácido benzoico en el producto final, y sorbato de sodio o potasio hasta 0.05% expresado como ácido sórbico en el producto final.

5.6.3 Contaminantes químicos

El producto objeto de esta norma no deberá contener ningún contaminante químico en cantidad que pueda representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a los que establezca 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 (véase 2).

7 METODOS DE PRUEBA

Para la verificación de las especificaciones físicas 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 troquelada en su tapa la clave de la fecha de fabricación, número de lote y clave de la planta otorgada por la Secretaría de Salubridad y Asistencia y además una etiqueta o impresión permanente, visible e indeleble. En caso de que el producto sea envasado en frasco, debe llevar marcado en la etiqueta el número de lote o la fecha de fabricación en clave.

En ambos casos en la etiqueta deberán ir impresos los siguientes datos:

- Denominación del producto según clasificación (véase 4).
- Nombre comercial o marca comercial registrada, pudiendo aparecer el símbolo del fabricante.
- El "Contenido Neto" y "Peso Drenado" de acuerdo con las disposiciones vigentes de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.
- Nombre o razón social del titular del registro y domicilio en donde se elabore el producto.
- La leyenda "HECHO EN MEXICO".

- Lista completa de ingredientes en orden porcentual decreciente, incluyendo los aditivos (véase A.1)
- 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 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 tipo sanitarios que tengan cierre hermético, elaborados con materiales resistentes a las distintas etapas del proceso de fabricación y a las condiciones habituales del almacenamiento que no altere sus características o produzcan sustancias tóxicas.

8.3 Embalaje

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

9 ALMACENAMIENTO

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

APENDICE A

A.1 Opcionalmente el fabricante podrá anotar en la etiqueta el tipo de jarabe o almibar que está empleando en la elaboración del producto.

10 BIBLIOGRAFIA

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

CAC/RS 61-1972 Norma Internacional recomendada para las peras en conserva.

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

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS.

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized 'R' followed by a long, sweeping horizontal stroke that curves upwards at the end.

DR. ROMAN SERRA CASTAÑOS.