



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-041-1983

ALIMENTOS - POSTRE DE GELATINA DE SABORES

FOODS - FLAVORS GELATIN DESSERT

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

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

- MARCAS ALIMENTICIAS INTERNACIONALES, S.A. DE C.V.
- GENERAL FOODS DE MEXICO, S.A.
- PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ENVASES, S.A.
- ANDERSON CLAYTON AND COMPANY, S.A.
DIVISION PRODUCTOS DE CONSUMO
- EMPACADORA KOCI
- SECRETARIA DE COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL.
DIRECCION GENERAL DE NORMAS COMERCIALES.
DEPARTAMENTO DE PUBLICIDAD COMERCIAL.

ALIMENTOS - POSTRE DE GELATINA DE SABORES

FOODS - FLAVORS GELATIN DESSERT

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 se 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 " Postre de gelatina de sabores ".

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-164-S	Alimentos para humanos - Especies molidas y similares - Determinación de materia extraña.
NMX-F-205	Determinación de la acidez total en el polvo de jugo de limón, expresada como ácido cítrico.
NMX-F-253	Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NMX-F-304	Método general de investigación de Salmonella en alimentos.
NMX-F-310	Determinación de cuenta de estafilococos aureo, coagulasa positiva, en alimentos.
NMX-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.

3 DEFINICION

Para los efectos de esta norma se establece la siguiente definición:
 Se entiende por postre de gelatina de sabores, al producto elaborado por mezcla de azúcar refinada, grenetina de grado comestible, adicionado de aditivos permitidos (véase 5.7). Que preparado de acuerdo con las indicaciones del envase se obtiene un postre listo para su consumo.

4 CLASIFICACION Y DESIGNACION DEL PRODUCTO

El producto objeto de esta norma se clasifica en un sólo tipo de acuerdo con los ingredientes utilizados en su preparación, con un sólo grado de calidad, designándose como postre de gelatina de sabores.

4.1 El elaborado con grenetina:

4.1.1 Para preparar con agua.

4.1.2 Para preparar con leche.

5 ESPECIFICACIONES

El postre de gelatina de sabores en su único tipo con un solo grado de calidad debe cumplir con las siguientes especificaciones.

5.1 Sensoriales

5.1.1 Color Será característico de acuerdo con la composición del producto.

5.1.2 Olor Agradable, característico del sabor del producto.

5.1.3 Sabor Característico de la composición del producto.

5.1.4 Aspecto Característico de la presentación.

5.2 Físicas y químicas

El postre de gelatina de sabores debe cumplir con las especificaciones de ingredientes básicos, físicas y químicas anotadas en las siguientes Tablas.

TABLA 1

LIMITES DE INGREDIENTES BASICOS	
ESPECIFICACIONES	MÍNIMO
Gelatina Pura (grenetina)	
Grado comestible, en %	8.0
Sacarosa, en %	60.0

TABLA 2

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
Humedad, en %		2.0
Proteínas (N x 5.55) en base seca, en %	7.0 ± 1	
Acidez (ácido cítrico) en base seca, en %		3.0
Cenizas, en %		3.0

5.3 Microbiológicas

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

5.4 Materia extraña objetable

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

5.5 Contaminantes químicos

El producto objeto de esta norma no debe 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 Ingredientes opcionales

- Cocoa
- Sal yodatada
- Otros ingredientes autorizados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

5.7 Aditivos para alimentos

Se permite el empleo de los siguientes aditivos para alimentos dentro de los límites que se señalen y previa autorización de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

5.7.1 Saborizantes

Aceites esenciales, esencias o concentrados naturales o artificiales en las cantidades estrictamente necesarias.

5.7.2 Colorantes

Naturales o artificiales, en la cantidad estrictamente necesaria.

5.7.3 Acidulantes y otras sales

Acido cítrico, ácido fumárico, ácido tartárico, ácido adípico, ácido málico, ácidoL-ascórbico, citrato de sodio, ortofosfato de sodio (mono, di ó tribásico) tripolifosfato de sodio o carbonato de calcio.

5.7.4 Conservadores

Benzoato de sodio, sorbato de sodio y propionato de sodio, en la cantidad estrictamente necesaria.

5.7.5 Edulcorantes

Todos aquellos autorizados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia, en la cantidad estrictamente necesaria.

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-012 (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-012 (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 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 o marca comercial registrada, pudiendo aparecer el símbolo del fabricante.
- El "Comercio Neto" de acuerdo con las disposiciones de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.
- Lista completa de ingredientes en orden porcentual decreciente, incluyendo los aditivos, porcentaje del conservador y su función si es que lo contiene.
- Texto de las siglas Reg .S.S.A. No. _____ "A", debiendo figurar en el espacio en blanco el número de registro correspondiente.
- Nombre o razón social y domicilio del fabricante.
- La leyenda "HECHO EN MÉXICO".
- Instrucciones claras para su preparación.
- Número de lote o la clave de la fecha de fabricación, en caso de que el producto sea envasado en bolsa de plástico, ésta deberá mostrar el producto de alguna forma.
- 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.

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 tenga la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez faciliten su manejo en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.

9 ALMACENAMIENTO

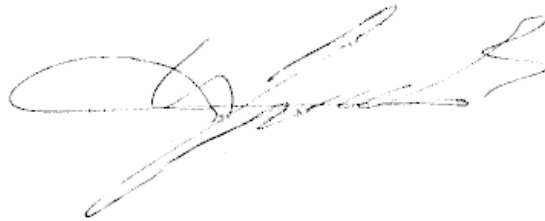
El producto terminado debe almacenarse en locales que reúnan los requisitos sanitarios para que no se altere la calidad del mismo.

10 BIBLIOGRAFIA

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

Naucalpan de Juárez, Edo. de México., Julio 29, 1983

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Hector Bayardo Moreno', with a large, stylized initial 'H'.

LIC. HECTOR VICENTE BAYARDO MORENO.