



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-049-1982

**PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA USO HUMANO –
ACEITUNAS VERDES PARA USO DE MESA**

*FOOD PRODUCTS FOR HUMAN USE - GREEN OLIVES FOR TABLE
USE*

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

En la elaboración de la presente norma participaron los siguientes Organismos:

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

SUBSECRETARIA DE SALUBRIDAD. DIRECCION GENERAL DE
LABORATORIOS DE SALUD PUBLICA.

UNION OLIVARENA, S.A.

FORMEX – YBARRA, S.A.

OLIVARES EL PLATEADO.

CONSERVAS GUAJARDO, S.A.

HERDEZ. S.A.

INFRUCA.

CAMPO AGUILAR HERMANOS.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA USO HUMANO – ACEITUNAS VERDES
PARA USO DE MESA

FOOD PRODUCTS FOR HUMAN USE - GREEN OLIVES FOR TABLE USE

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 de acuerdo con el Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos, sus reglamentos y demás disposiciones de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

Esta Norma Mexicana establece las especificaciones que debe cumplir el producto denominado "Aceitunas verdes para uso de mesa".

2 REFERENCIAS

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

NMX-F-102-S	Determinación de la acidez titulable en productos elaborados a partir de frutas y hortalizas.
NMX-F-150-S	Alimentos para humanos - Determinación de cloruro de sodio en salmuera.
NMX-F-254	Cuenta de organismos coliformes.
NMX-F-255	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NMX-F-309-S	Determinación de benzoatos, salicilatos y sorbatos en alimentos.
NMX-F-312	Determinación de reductores directos y totales.
NMX-F-315	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
NMX-F-317-S	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: Se entiende por "Aceitunas verdes para uso de mesa", al producto preparado a partir del fruto sano, limpio y con un grado adecuado de madurez del olivo cultivado *Olea europea* L. sometido a los tratamientos adecuados de manera que garanticen la calidad y la buena conservación del producto envasado con un medio líquido de cobertura adecuado y con ingredientes apropiados.

4 CLASIFICACION Y DENOMINACION DEL PRODUCTO

4.1 El producto objeto de esta norma se clasifica en cinco tipos de acuerdo a su forma de presentación con un sólo grado de calidad:

Tipo I - Entera

Tipo II - Deshuesada

Tipo III - Rellena

Tipo IV - Picadillo

Tipo V - Rajas

Grado de calidad

El único grado de calidad se determina bajo los siguientes límites:

- Madera extrañas inocuas.- Es toda la materia vegetal como por ejemplo; hojas y pedúnculos, estos últimos no deben de medir más de 5 mm de longitud.
- Huesos o fragmentos de huesos.- (Salvo para las aceitunas enteras) se permite hasta 1 por 200 g.
- En base a los siguientes defectos se permiten un 32% como máximo en un número determinado de unidades.
- Defectos de la piel.- Daños superficiales, escasamente perceptibles provocados por arañazos, picaduras de insectos, quemaduras, golpes, despellejadas anilladas, arrugadas y con ampollas gaseosas.
- Defectos interiores.- Imperfección o daños de la pulpa.
- Frutos dañados.- Por desgarradura hasta tal punto que la cavidad del hueso o una porción importante de la pulpa estén al descubierto.

4.2 El producto objeto de esta norma se denomina "Aceitunas verdes para uso de mesa" con las siguientes características:

4.2.1 Tamaño o calibre

El calibre deberá estar de acuerdo con el número de frutos obtenidos en un kilogramo.

El calibre vendrá determinado por dos números enteros, separados por una barra que corresponda al mínimo y al máximo de frutos por kilogramo (véase A.2).

NMX-F-049-1982

NOTA: Para el tamaño se admitirá hasta un 5% del calibre inmediato superior o inferior al marcado en el envase.

4.2.2 Variedades

Las variedades de aceitunas predominantes en México son: Ascolano, Misión, Nevadillo, Sevillana o Gordal, Manzanilla, Picolina y Barouni.

5 ESPECIFICACIONES

Las aceitunas verdes para uso de mesa en sus cinco tipos y un sólo grado de calidad se envasarán después de fermentadas y aderezadas, es decir ya que se les ha quitado su acritud natural debiendo cumplir con las siguientes especificaciones:

5.1 Sensoriales

Color: Característico.

Olor: Característico de su tipo, variedad y que no presente olores extraños.

Sabor: Característico de su tipo, variedad y que no presente sabores extraños.

Consistencia: Que no sean excesivamente duras ni excesivamente blandas.

5.2 Físicas y químicas

Las Aceitunas verdes para uso de mesa y su medio líquido de cobertura deben cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la Tabla 1.

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
Cloruro de sodio, en %	2.0	10.0
Acidez (ácido lactico), en %	0.5	1.5
ph	2.8	4.2

5.2.1 Peso o masa drenada

De acuerdo a las disposiciones de la Secretaría de Comercio.

5.3 Microbiológicas

Las aceitunas verdes para uso de mesa deben cumplir con las especificaciones microbiológicas anotadas en la Tabla 2.

TABLA 2

ESPECIFICACIONES	col. g/máx
Levaduras	2.5
Hongos	20
Grupo coliforme	Negativo

5.4 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.

5.5 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 otro material extraño.

5.6 Ingredientes básicos

Agua, sal yodatada, vinagre, aceite de oliva, azúcares, ácido láctico, ácido cítrico y ácido acético.

5.7 Ingredientes opcionales

5.7.1 Pimiento morrón, cebollitas cambray, almendras, apio, anchoas, alcaparras, avellanas, chiles, etc.

5.7.2 Especies y hierbas aromáticas

5.8 Aditivos para alimentos permitidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia

5.8.1 Conservadores permitidos en las cantidades señaladas en la Tabla 3

TABLA 3

CONSERVADORES	DOSIS MAXIMA
Acido benzoico y sus sales de sodio o potasio	0.10%
Acido sórbico y sus sales de sodio o potasio.	0.10%

NOTA: Se podrán usar mezclas de los 2 conservadores siempre y cuando no pase de 0.10%.

5.8.2 Antioxidantes permitidos:

Acido ascórbico.

5.8.3 Coadyuvantes de la elaboración

Hidróxido de sodio potasio, cuando se usa en la preparación de la lejía alcalina.

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 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

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.
- Número de lote o la clave de la fecha de fabricación.
- La leyenda "HECHO EN MEXICO".

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 deben envasar en recipientes de un material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación, que no altere su calidad ni sus especificaciones (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 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 (véase A.1).

9 ALMACENAMIENTO

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

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 y gramaje del producto.

A.2 Calibres de Aceitunas

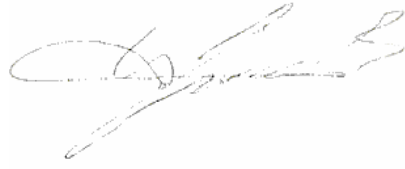
Sevillana o Gordal		Manzanilla y Misión	
60/70	131/140	161/180	281/310
71/80	141/150	181/200	311/370
81/90	151/160	201/220	371/400
91/100	161/180	221/250	401/450
101/110	171/200	251/280	
111/120	201/220		

10 BIBLIOGRAFIA

- NMX-Z-013-1977 Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas.
- NMX-F-049-1956 Aceitunas Verdes Envasadas.
- CAC/RS-66-1974 Norma Internacional Recomendada para las Aceitunas de Mesa.
- IRAM-15-721 Aceitunas Negras al Natural en Salmuera y Tipo Californiano.
- UNE-34-307 Conservación de la aceituna en la almazara.
- UNE-34-308 Aceitunas de verdeo.
- UNE-34-309 Aderezo de las aceitunas de verdeo.
- UNE-34-310 Aceitunas verdes aderezadas.

Naucalpan de Juárez, Edo. de México, a

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

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'H. Bayardo Moreno', written over a light gray rectangular background.

LIC. HECTOR VICENTE BAYARDO MORENO.

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'R. Serra Castaños', written over a light gray rectangular background.

DR. ROMAN SERRA CASTAÑOS

Fecha de aprobación y publicación: Agosto 9, 1982