



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-058-1968

“SOPAS DESHIDRATADAS”

“DEHIDRATED SOUPS”

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

“SOPAS DESHIDRATADAS”

“DEHYDRATED SOUPS”

1 GENERALIDADES Y DEFINICIONES

1.1 Generalidades

Los ingredientes utilizados en la elaboración de este alimento, se ajustarán igualmente a la Norma de Calidad respectiva y a los Reglamentos de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, en la inteligencia de que si no existe Norma para cierto ingrediente, éste deberá ser de calidad máxima libre de toda adulteración.

En la elaboración de las "Sopas Deshidratadas", se permitirá el uso de colorantes y antioxidantes, cuya clase y dosificación haya sido previamente aprobada por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

1.1.1 Usos

Se usan solamente como alimento.

1.1.2 Alcance

La presente Norma establece las características y condiciones que deben presentar las sopas deshidratadas en el momento de su expedición o venta.

1.1.3 Datos para el pedido

Para la fácil identificación del producto normalizado, en el pedido se especificarán los siguientes datos: Nombre del producto, grado de calidad, cantidad expresada en unidades de producto, peso expresado en unidades del Sistema Métrico Decimal y de no hacer uso del Sello Oficial de Garantía, lugar donde se verificará la calidad, incluyéndose si es necesario, datos que faciliten el intercambio comercial.

1.2 Definición

Para los efectos de esta Norma se entiende por "Sopas Deshidratadas" el producto alimenticio a base de ingredientes vegetales, animales o mezcla de ellos, con un mínimo porcentaje de humedad, y caracteres organolépticos.

2 CLASIFICACION Y ESPECIFICACIONES

2.1 Clasificación

Para los efectos de esta Norma, las "Sopas Deshidratadas" comprenderán varios tipos, según la materia prima que se utilice, con un solo grado de calidad cada uno.

2.2 Especificaciones

	MINIMO	MAXIMO
HUMEDAD	%	%
CENIZAS	Varía según la composición de los diversos productos no se exige máximo ni mínimo	10

2.2.1 Físicas

2.2.1.1 Colór

Se le agregará a la sopa con el fin de proporcionar e intensificar el color del producto terminado, siempre que dichos colorantes sean autorizados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

2.2.2 Bioquímicas

2.2.2.1 Microbiológicas

Estarán de acuerdo con las disposiciones sanitarias de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

2.2.2.2 Organolépticas

2.2.2.2.1 Olor y Sabor

Serán los característicos del producto, libre de olores extraños.

2.2.3 Muestreo

2.2.3.1 Muestreo de aceptación

2.2.3.1.1 Lote

Deberá estar constituido por la cantidad de unidades de producto elaboradas bajo las mismas condiciones, motivo de la transacción comercial.

2.2.3.1.2 Lote de prueba

El lote de prueba debe estar formado por el total de unidades de producto de un mismo 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 azar de acuerdo con lo establecido en la Tabla 1 (n).

La unidad de producto será un envase de cualquier peso.

2.2.3.1.4 Procedimiento

Se separa el lote en lotes de prueba de acuerdo con 2.2.4.1.2 del número de unidades de producto que constituye el lote de prueba (N) (columna 1 de la Tabla I), se toma una muestra al azar constituida por n (columna 2 de la Tabla I), a cada una de éstas se les extrae una cantidad necesaria y se procede a verificarles su calidad, haciendo uso de los métodos oficiales de prueba.

2.2.3.1.5 Criterio de aceptación

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

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

Lote de Prueba	Tamaño de muestra (n) (2)	Núm. de aceptación. (Ac) (3)	Núm. de Rechazo (Re) (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

2.2.4 Marcado

El envase para "Sopas Deshidratadas" 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 y 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 Envases

Las "Sopas Deshidratadas" se envasarán en recipientes de vidrio, hojalata, sobres de aluminio o de otro material que no altere la calidad del producto.

3 METODOS DE PRUEBA

Los métodos de Prueba para la comprobación de las especificaciones de esta Norma se encuentran en las Normas de Métodos de Prueba correspondientes.