



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-092-1970

CALIDAD PARA QUESOS PROCESADOS

PROCESSED CHESSE

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

CALIDAD PARA QUESOS PROCESADOS

PROCESSED CHESSE

1 GENERALIDADES Y DEFINICIONES

1.1 Generalidades

En la elaboración de Quesos Procesados se deben emplear quesos obtenidos con leche que haya sido pasteurizada a y que proceda de animales sanos.

1.1.1 Usos

Los Quesos Procesados se emplean como alimento humano.

1.1.2 Alcance

La presente Norma tiene por objeto establecer las características y especificaciones del queso procesado en el momento de su expedición ó venta.

1.1.3 Datos para el pedido

Para la fácil identificación del producto normalizado el pedido debe especificar los siguientes datos:

Nombre del producto, tipo y grado de calidad, cantidad expresada en unidades del producto, peso expresado en gramos o kilogramos, norma de referencia y de no hacer uso del Sello Oficial de Garantía, lugar donde se verifique la calidad, incluyéndose si es necesario otros datos que faciliten el intercambio comercial.

1.2 Definición

Para los efectos de ésta Norma se entiende por queso procesado; el producto obtenido de la molienda, mezclado, prensado y emulsificado de los quesos naturales.

2 CLASIFICACION Y ESPECIFICACIONES

2.1 Clasificación

Para los efectos de ésta Norma, los quesos procesados se clasifican en dos tipos con un solo grado de calidad.

Tipo I Quesos Procesados para rebanar ó cortar.

Tipo II Quesos Procesados para untar con ó sin sabores.

2.2 Especificaciones

2.2.1 Física y Químicas

2.2.1.1 Los quesos procesados deben cumplir con las especificaciones anotadas en la Tabla I.

TABLA 1.

ESPECIFICACIONES	TIPO I		TIPO II	
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.
pH	5	6	5	6
Humedad %	-	45	-	65
Sólidos totales %	55	62	35	40
Grasa %	25	-	15	-
Proteínas %	10	-	10	-
Cenizas %	0.5	-	0.5	-

2.2.2 Bioquímicas

2.2.2.1 Microbiológicas

Los quesos procesados en sus dos tipos deben estar exento de microorganismo patógenos, el número total de bacterias (cuenta standard) no excederá de 100,000 colonias por gramo en Gelosa-Triptosa-Agar; 40 colonias por gramo de hongos y levaduras en Agar-Dextrosa-Papa y debe cumplir con lo establecido en el Código Sanitario de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

2.2.2.2 Organolépticas

2.2.2.2.1 Textura

La pasta de los Quesos Procesados debe ser de consistencia rebanable y textura firme.

2.2.2.2.2 Color

El color de los quesos procesados debe ser característico del tipo de queso.

2.2.2.2.3 Sabor

El sabor de los quesos procesados deben ser agradable y característico sin olor ni sabor extraños.

2.2.3 Aditivos

Se pueden emplear como aditivos los autorizados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia tales como:

- a) Estabilizadores.- Goma de frijol, goma karaya, goma arábica, goma tragacanto, goma de guar, goma de avena, gelatina, (carboximetil celulosa de sodio) musgo irlandés, alginato de sodio, malto dextrina, derivados de agar agar; ácido pectínico y sus sales de sodio y calcio. La cantidad permisible máxima de estos estabilizadores debe ser de % en el producto terminado.
- b) Colorantes.- Se usan solo los obtenidos de raíz de turnaría, semillas de achiote u otros colorantes inofensivos.
- c) Productos químicos.- Se usan para el control del pH, y también como preservativos; bicarbonato de sodio y calcio; cloruro de calcio, ácido acético, vinagre, ácido fosfórico, ácido láctico, ácido cítrico, etc.
- d) Conservadores.- Propionato de sodio, ácido sórbico y sus sales de sodio y potasio hasta un máximo de 2,000 ppm en el producto terminado.

Nicín hasta un máximo de 100 ppm en el producto terminado y cloruro de sodio no más de 2.5 %

2.2.3.1 Conservación

Los quesos procesados se deben almacenar en salas a temperatura ambiente y/o también bajo refrigeración.

2.2.4 Muestreo

2.2.4.1 Muestreo de aceptación

2.2.4.1.1 Lote

Debe estar constituido por la cantidad de unidades del producto motivo de la transacción comercial.

2.2.4.1.2 Lote de prueba

El lote de prueba debe estar formado por la cantidad de unidades de producto de un mismo grado de calidad.

2.2.4.1.3 Unidad del producto

Se considera como unidad del producto una pieza de cualquier peso.

TABLA II

TAMAÑO DE LOTE NUMERO DE PIEZAS (N)		TAMAÑO DE LA MUESTRA NUMERO DE MUESTRAS. (n)	CRITERIO DE ACEPTACION. (Ac) (Re)	
2	-	2	0	1
9	- 1	2	0	1
16	- 25	3	0	1
26	- 50	5	0	1
51	- 90	5	1	2
91	- 150	8	1	2
151	- 280	13	2	3
281	- 500	20	3	4
501	- 1200	32	5	6
1201	- 3200	50	7	8

Se separa el lote de prueba de acuerdo con 2.2.4.1.2 del número del producto que constituye el lote de prueba (N) se toma una muestra al azar constituida por (n) unidades del producto y se procede a verificar la calidad de la muestra, haciendo uso de los métodos oficiales de prueba.

2.2.4.1.4 Criterio de Aceptación

Las pruebas deben dar resultados dentro de las especificaciones de la Norma, de acuerdo con la Tabla II.

2.2.5 Marcado

Cada unidad debe llevar una etiqueta ó impresión permanente; las Inscripciones deben ser fácilmente legibles a simple vista, redactadas en español o en otro idioma si las necesidades así lo dispusieran hechas en forma tal que no desaparezcan bajo condiciones de uso normal.

La etiqueta o impresión debe llevar los siguientes datos: nombre del producto, materia prima empleada en la elaboración, nombre y marca registrada, tipo y grado de calidad, peso expresado en gramos ó kilogramos, nombre y razón social del fabricante, número y lote del que procede la pieza, la leyenda "HECHO EN MEXICO" y el Sello Oficial de Garantía cuando la Secretaría de Industria y Comercio así lo autorice.

2.2.6 Envasado

Los envases de los quesos procesados deben estar protegidos con cubiertas adecuadas que eviten su contaminación y garanticen su calidad y pueden ser de diversos materiales.

3 METODOS DE PRUEBA

Para la comprobación de las especificaciones de ésta Norma deben seguirse los métodos de Prueba siguientes:

- NMX-F-094 Prueba para la determinación de Cenizas en los Quesos Procesados.
- NMX-F-098 Prueba para la determinación de Proteínas en los Quesos Procesados.
- NMX-F-100 Prueba para la determinación de Grasa en los Quesos Procesados.
- NMX-F-102 Prueba para la determinación de Humedad en los Quesos Procesados.
- NMX-F-099 Prueba para la determinación de pH en los Quesos Procesados.
- NMX-F-111 Prueba para la determinación de Sólidos totales en los Quesos Procesados.

4 APENDICE

4.1 Observaciones

4.1.1 Se considera adulteración la adición de cualquier material extraño a lo especificado en esta Norma.

4.1.2 Los sólidos adicionados como materia alimentaria y edulcorante no debe en ningún caso excederse de 1/6 del peso total de sólidos del producto terminado. Entre los materiales alimentarios para dar sabor se enumeran: especias, frutas, verduras y carnes.

4.2 Bibliografía

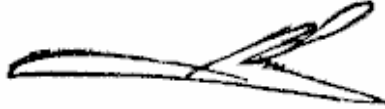
Tratado moderno de lechería e industrias derivadas de la leche de Montesco y Avila la. Edición 1954.

Manual de Bromatología de Joseph Hernan Axtmayes y Donald H.Cook 8ª Edición 1960.

Codificación Sanitaria Mexicana 1a. Edición 1965.

México, D.F., Agosto 6, 1970

EL C. OFICIAL MAYOR

A handwritten signature in black ink, consisting of a long horizontal stroke followed by a series of loops and a final upward stroke.

LIC. FRANCISCO RODRIGUEZ GOMEZ.

Fecha de aprobación y publicación: Agosto 12, 1970
Esta Norma cancela a la: NMX-F-092-1969