



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-104-1981

**ALIMENTOS PARA HUMANOS - FRUTAS Y
DERIVADOS REBANADAS DE MANGO EN
ALMIBAR**

*FOODS FOR HUMANS - FRUITS AND DERIVATIVES
SLICES OF MANGO IN SUGAR*

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

En la elaboración de esta norma participaron las empresas e instituciones siguientes organismos:

- ELIAS PANDO, S. A.
- HERNANDEZ, S.A.
- CONSERVAS SAN MIGUEL, S. A.
- CONSERVAS LA TORRE, S. A.
- GUABAMEX, S.A.

ALIMENTOS PARA HUMANOS - FRUTAS Y DERIVADOS REBANADAS
DE MANGO EN ALMIBAR

FOODS FOR HUMANS - FRUITS AND DERIVATIVES SLICES OF MANGO IN
SUGAR

0 INTRODUCCION

Las especificaciones que se establecen en esta norma 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, sin 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 "Rebanadas de Mango en Almibar".

2 REFERENCIAS

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

NMX-F-112	Método de prueba para la determinación de sólidos solubles por lectura refractométrica en productos derivados de las frutas.
NMX-F-144	Determinación del vacío en recipientes rígidos herméticamente sellados.
NMX-F-314	Envases de productos alimenticios - Determinación de la masa de la capacidad de llenado.
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-F-102	Frutas y derivados - Determinación de la acidez titulable.
NMX-Z-12	Muestreo para la inspección por atributos.

3 DEFINICION

Se entiende por rebanada de mango en almibar, al producto alimenticio preparado con pulpa de mangos (Anacardeaceas, en sus variedades propias para el proceso) maduros, sanos, frescos, limpios, pelados, rebanados, empleando jarabe como medio líquido, adicionados 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 ésta norma se clasifica en un tipo con un solo grado de calidad.

4.2 Denominación

El producto objeto de esta norma se denomina "Rebanadas de Mango en Almibar".

5 ESPECIFICACIONES

El producto objeto de esta norma en su único tipo y grado de calidad debe cumplir con las siguientes especificaciones:

5.1 Sensoriales

Color: Amarillo característico del fruto sano y maduro.

Olor: Característico de la variedad del fruto empleado, maduro y libre de olores extraños causados por descomposición.

Sabor: Agradable y característico del fruto sano y maduro.

Textura: Las rebanadas de mango deben ser carnosas, con pulpa abundante y consistente.

5.2 Físicas y químicas

Las rebanadas de mango en almibar deben cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la tabla 1.

TABLA No.1

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
°B _x	15	25
pH	3.5	4.2
Peso drenado (%)	60	
Vacío en kPa	13.54	

5.3 Microbiológicos

El producto objeto de esta norma no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o deterioren el producto.

5.4 Materia extraña objetable

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

5.5 Ingredientes básicos

Mangos limpios sanos y con el grado de madurez adecuada y jarabe preparado con agua y endulcorantes nutritivos.

5.5.1 Endulcorantes nutritivos

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 agregársele hasta un 0.1 % en masa, de Benzoato de Sodio o potasio hasta 0.5 % 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 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 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 permanente, visible e indeleble en la que en caso de que el producto sea envasado en frasco debe llevar marcado el número de lote o la fecha de fabricación en forma de clave y en ambos casos en la etiqueta deberán ir los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Nombre o marca comercial registrada, pudiendo aparecer el símbolo del fabricante.
- La leyenda "HECHO EN MEXICO".
- Nombre o razón social del fabricante o titular del registro y domicilio en donde se elabora el producto.

- Texto de las siglas Reg. S.S.A. "A", debiendo figurar en el espacio en blanco el número del registro correspondiente.
- Lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente.
- Otros datos que exija el reglamento respectivo o disposiciones de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

8.1 Marcador 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 se deben tener en el manejo, manejo y uso de los embalajes.

8.2 Envase

El producto objeto de esta norma, se debe envasar en recipientes de tipo sanitario que tengan cierre hermético, elaborados con materiales resistentes a las distintas etapas del proceso de fabricación, a las condiciones habituales del almacenaje, que no altere sus características o produzcan sustancias tóxicas. (véase A.1).

8.2 Embalaje

Para el embalaje del producto objeto de esta norma, se deben usar cajas de cartón o cualquier otro material apropiado que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección a los envases para impedir su deterioro exterior a la vez facilitar su manejo en el almacenamiento y distribución de los mismos sin exponer a las personas que los manipulen (véase A.1).

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 de l producto.

10 BIBLIOGRAFIA

- NMX-F-104-1965 "Rebanadas de Mango en Almibar".
- NMX-Z-13-1977 "Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas".

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

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'H. Moreno', written in a cursive style.

LIC. HECTOR VICENTE BAYARDO MORENO.

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'R. Castaños', written in a cursive style.

DR. ROMAN SERRA CASTAÑOS.