



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-105-S-1978

**“DETERMINACION DE LA PRESENCIA DE
PARTICULAS NEGRAS EN SALSA DE TOMATE
CATSUP”**

*“CATCHUP TOMATO SAUCE - DETERMINATION OF
PRESENCE BLACKS PARTICLES”*

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

“DETERMINACION DE LA PRESENCIA DE PARTICULAS
NEGRAS EN SALSA DE TOMATE CATSUP”

“CATCHUP TOMATO SAUCE - DETERMINATION OF PRESENCE
BLACKS PARTICLES”

SECRETARIA DE COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL
DIRECCION GENERAL DE NORMAS
AVISO AL PUBLICO

Con fundamento en lo dispuesto en los Artículos 1º, 2º, 4º, 23, inciso C y 26 de la Ley General de Normas y de Pesas y Medidas, publicada en el Diario Oficial de la Federación con fecha 7 de abril de 1961, esta Secretaría ha aprobado la siguiente Norma Oficial Mexicana “DETERMINACION DE LA PRESENCIA DE PARTICULAS NEGRAS EN SALSA DE TOMATE CATSUP” NOM-F-105-S-1978.

1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

1.1 La presente Norma Oficial Mexicana establece el método para determinar la presencia de partículas negras en la salsa de tomate catsup.

1.2 Este método puede aplicarse también para observar la textura general y la homogeneidad de la salsa de tomate catsup.

2 APARATOS

2.1 Balanza analítica, con precisión de ± 0.1 g

2.2 Dos vidrios planos transparentes, de 35 x 35 cm de lado como mínimo.

3 PROCEDIMIENTO

3.1 Sobre una superficie blanca, plana y nivelada, se coloca uno de los dos vidrio.

3.2 Bajo el vidrio, cerca de sus cuatro lados se colocan tiras de papel, de metal o de otro material con un espesor de aproximadamente 0.25 mm, a manera de alzas.

3.3 Se determina la masa de 10 ± 0.1 g del producto, se vierten sobre el centro del vidrio dispuesto como se indicó anteriormente y se coloca encima el otro vidrio transparente.

3.4 Se presiona un vidrio contra el otro para que la muestra se extienda uniformemente formando una película delgada, en la cual puede verse a través del vidrio superior, la textura, la homogeneidad del producto y la presencia de partículas negras.

3.5 Se cuenta el número de partículas negras sobre el área extendida de la muestra.

4 EXPRESION DE RESULTADOS

4.1 Se expresa el resultado como el número de partículas negras por cada 100 g de salsa catsup, multiplicando por 10 el recuento obtenido.

4.2 El resultado final será la media aritmética de dos determinaciones.

5 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

La presente Norma concuerda con el Proyecto de Norma Panamericana COPANT 7:3-058 Octubre 1976 Productos elaborados a partir de frutas y hortalizas. Determinación de la presencia de partículas negras.

México, D.F., Septiembre 25, 1978

EL DIRECTOR GENERAL DE CONTROL DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y
MEDICAMENTOS DE LA SECRETARIA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA.



DR. JOSE RUIROBA BENITEZ

"Con fundamento en los Artículos 29 de la Ley General de Normas y de Pesas y Medidas y 20 fracción III del Reglamento Interior de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

EL DIRECTOR GENERAL



DR. ROMAN SERRA CASTAÑOS.

Fecha de aprobación y publicación: Octubre 23, 1978