



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-122-1968

“VINAGRE ENVASADO PARA CONSUMO PUBLICO”

“BOTTLED VINEGAR FOR PUBLIC CONSUMITION”

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, después de haber transcurrido los tres meses de encuesta pública y habiendo tomado en consideración las observaciones que se formularon al respecto por los interesados, han aprobado la siguiente Norma de Calidad para "VINAGRE ENVASADO PARA CONSUMO PUBLICO". N.M.X.-F-122.-1968.

“VINAGRE ENVASADO PARA CONSUMO PUBLICO”

“BOTTLED VINEGAR FOR PUBLIC CONSUMITION”

1 GENERALIDADES Y DEFINICIONES

1.1 Generalidades

La composición del Vinagre depende de la materia prima que se emplea en la fermentación, de las condiciones de elaboración, añejamiento y almacenaje, y, además, deberá ajustarse al Código Sanitario Vigente y sus Reglamentos.

1.1.1 Usos

El vinagre se utiliza como sazónador y condimento de alimentos.

1.1.2 Objeto

Esta Norma se aplicará para el control de la calidad de este producto.

1.1.3 Datos para el pedido

Para la fácil identificación del producto normalizado, se especificarán los siguientes datos: Nombre del producto; tipo y grado de calidad; cantidad expresada en unidades del producto; peso expresado en unidades del sistema métrico decimal; normas de referencia y, de no hacer uso del Sello Oficial de Garantía, lugar donde se verifique la calidad, incluyéndose, si es necesario, aquellos datos que faciliten el intercambio comercial.

1.2 Definiciones

1.2.1 Vinagre

Para los efectos de esta Norma, se entiende por Vinagre el producto obtenido de la fermentación acética de líquidos alcohólicos, a determinada concentración, proveniente de jugos de frutas sanas y maduras, cereales, vinos o alcohol potable desnaturalizado con vinagre.

2 CLASIFICACION Y ESPECIFICACIONES

2.1 Clasificación

Esta Norma establece dos grados de calidad:

Grado "A" ó Vinagre de jugo de frutas, vinos, cereales, etc.

Grado " B" ó Vinagre de alcohol etílico potable desnaturalizado con vinagre.

2.2 Especificaciones

En sus dos grados de calidad, el vinagre presentará las siguientes especificaciones.

2.2.1 Físico- Químicas

TABLA I

ESPECIFICACIONES	GRADO "A"		GRADO "B"	
	MINIMO	MAXIMO	MINIMO	MAXIMO
Densidad relativa a 15°C	1.013	1.025	1.010	1.013
Extracto seco %	1.8	4.52	0.26	0.30
Cenizas %	0.25	0.45	0.03	0.05
Acidez total en ácido acético %	4	8	4	8
Acidez fija en ácido acético %	0.06	0.41	0	0
Acidez volátil en ácido acético.	3.94	7.56	4	8

2.2.2 Físicas

2.2.2.1 Apariencia

El Vinagre debe ser límpido, brillante, transparente sin presentar turbidez.

2.2.2.2 Pasteurización

El vinagre es sometido a pasteurización.

Como sustancia conservadora sólo se admite el anhídrido sulfuroso del cual los vinagres, cualquiera que sea su origen, no deben contener más de 400 p.p.m de SO₂ total, ni más de 40 p.p.m de SO₂ libre o el que a juicio de la Secretaría de salubridad y Asistencia se autorice, debiendo manifestarse en la etiqueta.

2.2.3 Bioquímicas

2.2.3.1 Añejamiento

El Vinagre hecho a partir de jugo de frutas, vino, cereales, etc. podrá ser añejado para mejorar su calidad, aroma y sabor.

El vinagre de alcohol no mejora con este proceso.

2.2.3.2 Organolépticas

2.2.3.2.1 Olor

Será el característico del producto, de acuerdo con la materia prima usada o los aromatizantes naturales empleados.

En el caso de vinagres de vino y de alcohol, éstos podrán estar aromatizados con especias y condimentos: estragón, albahaca, jengibre, canela, clavo, laurel, comino, ajo, cebolla, y otros que a juicio de la Secretaría de Salubridad y Asistencia se autoricen, señalándose en la denominación del producto la materia prima y el aromatizante empleado.

2.2.3.2.2 Sabor

No tendrá ningún sabor extraño, sino el característico de la materia prima de la que provenga.

2.2.4 Muestreo

2.2.4.1 Muestreo de aceptación

2.2.4.1.1 Lote

Está constituido por la cantidad de unidades de producto, motivo de la transacción comercial.

2.2.4.1.2 Lote de prueba

El lote de prueba está formado por el total de unidades de producto de un mismo grado de calidad (N).

2.2.4.1.3 Unidad de producto

Se considera unidad de producto, un envase de cualquier capacidad.

TABLA II

LOTE DE PRUEBA	Tamaño de Muestra	Núm. de Aceptación.	Núm. de Rechazo.
(N)	(n)	(Ac)	(Re)
(1)	(2)	(3)	(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	2
281 - 500	50	1	2
501 - 1200	80	2	3
1201 - 3200	125	3	4
3201 - 10000	200	5	6
10001 - 35000	315	7	8
35001 - 150000	500	10	11

2.2.4.1.4 Procedimiento

Se separa el lote en lotes de prueba de acuerdo con 2.2.4.1.2, con el número de unidades de producto que constituye el lote de prueba (columna 1 de la Tabla II) se toma una muestra al azar constituida por n unidades de producto (columna 2 de la Tabla II), de cada una de éstas se extrae una cantidad necesaria para el análisis y se procede a verificar su calidad de acuerdo con la Norma de Calidad.

2.2.4.1.5 Criterio de Aceptación

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

Si el número de unidades de 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 II) el lote de prueba se rechaza.

2.2.5 Marcado

Cada envase llevará una etiqueta o impresión, en lugar visible, con las siguientes indicaciones. Con letra de tamaño uniforme, sin escritura interpuesta y fácilmente visible y legible para el consumidor:

Nombre del producto según su procedencia, vinagre de frutas, vino, cereales, etc. ó vinagre de alcohol que se pondrá arriba o abajo del nombre comercial del producto. Nombre comercial del producto y marca; nombre o razón social del fabricante y dirección del mismo; pasteurizado; acidez total %; contenido aproximado expresado en litros; Registro de la Secretaría de Salubridad y Asistencia; la leyenda "HECHO EN MEXICO", y el Sello Oficial de Garantía de la Dirección General de Normas, cuando la Secretaría de Industria y Comercio así lo autorice.

2.2.6 Envasado

El vinagre se envasa en recipientes de vidrio, plástico u otro material que no cedan sustancias perjudiciales a la salud y que aseguren la conservación del producto.

2.2.7 Almacenamiento del producto

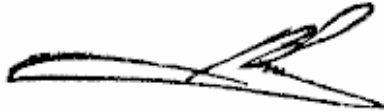
El producto, cuando se presente a granel, debe ser almacenado en locales debidamente acondicionados para el caso.

3 METODOS DE PRUEBA

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

México, D.F., a

EL C. OFICIAL MAYOR.



LIC. FRANCISCO RODRIGUEZ GOMEZ.

Fecha de aprobación y publicación: Marzo 26, 1968