



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-134-1968

“MERMELADA DE CIRUELA”

“PLUM MARMALADE”

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

“MERMELADA DE CIRUELA”

“PLUM MARMALADE”

1 GENERALIDADES Y DEFINICIONES

1.1 GENERALIDADES

La "Mermelada de Ciruela" deberá ser elaborada en condiciones sanitarias apropiadas con ciruelas frescas, maduras, sanas y prácticamente libres de residuos plaguicidas y otras sustancias eventualmente nocivas, de acuerdo con las tolerancias permitidas por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

También podrá prepararse con ciruelas previamente elaboradas o conservadas.

1.1.1 Usos

La "Mermelada de Ciruela", se emplea en la alimentación.

1.1.2 Alcance

Esta Norma tiene por objeto definir las características y establecer los requisitos que debe presentar la "Mermelada de Ciruela", envasada 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, tipo y grado de calidad, cantidad expresada en unidades de 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 verificará la calidad, incluyéndose si es necesario, otros datos que faciliten el intercambio comercial.

1.2 DEFINICIONES

1.2.1 Mermelada de Ciruela

Para los efectos de esta Norma, se entiende por "Mermelada de Ciruela", el producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenido por la cocción y concentración de ciruelas (*Prunus Epp*) sanas, limpias y adecuadamente preparadas, adicionadas de edulcorantes, con o sin adición de agua.

1.2.2 Consistencia buena

Por consistencia buena, se entiende la que presenta la "Mermelada de Ciruela", en la cual la fruta desmenuzada o en partículas finas, está dispersa uniformemente en todo el producto. el producto podrá presentar sólo una ligera tendencia a fluir.

1.2.3 Consistencia aceptablemente buena

Por consistencia aceptablemente buena, se entiende la que presenta la "Mermelada de Ciruela", y en la cual la fruta desmenuzada o en partículas finas se encuentra distribuida en forma razonablemente uniforme en todo el producto, y que éste puede ser firme pero no duro, o puede presentarse viscoso sin llegar a ser líquido.

1.2.4 Color bueno

Por color bueno, se entiende el que presenta la "Mermelada de Ciruela", color brillante prácticamente uniforme a través de todo el producto, característico de la variedad o variedades de ciruelas empleadas en la preparación y libre de oscurecimiento debido a elaboración defectuosa.

1.2.5 Color aceptablemente bueno

Por color aceptablemente bueno, se entiende el que presenta la "Mermelada de Ciruela", color brillante prácticamente uniforme a través de todo el producto y característico de variedad y variedades de ciruelas empleadas en la elaboración. El producto podrá presentar un ligero oscurecimiento, pero no presentará un color extraño debido a oxidación, elaboración defectuosa, enfriamiento inadecuado u otras causas.

1.2.6 Sabor y aroma buenos

Por sabor y aroma buenos se entiende los que posee la "Mermelada de Ciruela", de sabor y aroma característicos de la variedad o variedades de ciruelas utilizadas como materia prima y que está libre de cualquier sabor y aroma extraños.

1.2.7 Sabor y aroma aceptablemente buenos

Por sabor aceptablemente buenos se entiende, los que posee la "Mermelada de Ciruela" de sabor y aroma característicos de la variedad o variedades de ciruelas utilizadas como materia prima; puede poseer un ligero sabor caramelizado, pero carecerá de cualquier sabor y aroma extraños.

1.2.8 Defectos

Por defectos se entiende aquellas partes de la ciruela que ordinariamente se eliminan de la misma para la elaboración del producto, e incluyen los siguientes:

1.2.8.1 Receptáculo

Es el extremo más o menos dilatados del pedúnculo, que constituye el asiento de la flor y, por consiguiente, del fruto. Se considera también como receptáculo una porción de éste, al cual esté unida una bráctea o porción de ella.

1.2.8.2 Pedúnculo corto

Es el tallo, cuya longitud es de 3 mm o menos, y que puede incluir la porción central de un receptáculo, al cual no esté unida ninguna bráctea o porción de la misma. Un pedúnculo corto unido a un receptáculo se considera parte del mismo.

1.2.8.3 Pedúnculo pequeño

Es aquel tallo cuya longitud es mayor de 3 mm, pero menor de 6.5 mm. Un pedúnculo pequeño unido a un receptáculo, es considerado como un defecto aparte de dicho receptáculo.

1.2.8.4 Pedúnculo mediano

Es aquel tallo cuya longitud es igual o mayor de 6.5 mm, pero menor de 13 mm.

Un pedúnculo mediano unido a un receptáculo, es considerado como un defecto aparte de dicho receptáculo.

1.2.8.5 Pedúnculo largo

Es aquel tallo cuya longitud es igual o mayor de 13 mm, Un pedúnculo largo unido a un receptáculo, es considerado como un defecto aparte de dicho receptáculo.

1.2.8.6 Hojas

Son partículas pequeñas de hojas que midan con máximo, 5 mm en cualquier dimensión.

1.2.8.7 Hueso

Es el hueso intacto que se debe eliminar de la fruta cuando se le prepara la elaboración de la mermelada, e incluye las porciones siguientes:

1.2.8.7.1 Pedazo de hueso

Es cualquier porción de hueso que mida 13 mm o más, en cualquier dimensión.

1.2.8.7.2 Pedazo pequeño de hueso

Es cualquier porción de hueso que mida menos de 13 mm, pero más de 6.5 mm, en cualquier dimensión.

1.2.8.7.3 Fragmento de hueso

Es cualquier porción de hueso que mida 6.5 mm o menos, en cualquier dimensión.

1.2.8.8 Cáscara

Es cualquier pedazo de cáscara o piel, esté o no desprendida de la fruta.

2 CLASIFICACION Y ESPECIFICACIONES

2.1 CLASIFICACION

La "Mermelada de Ciruela" se clasificará en dos tipos, con un solo grado de calidad cada uno:

TIPO I Es la "Mermelada de Ciruela" que contiene la fruta en trozos

TIPO II Es la "Mermelada de Ciruela" que contiene la fruta desmenuzada o en forma de partículas finas.

2.2 ESPECIFICACIONES

La "Mermelada de Ciruela", en sus dos tipos tendrá las siguientes especificaciones:

2.2.1 Químicas

2.2.1.1 Adición de pectina y ácidos orgánicos

Se podrá adicionar pectina y cualquiera de los ácidos orgánicos siguientes, aislados o mezclados: ácido cítrico, ácido láctico, ácido tartárico, ácido málico o jugo de limón para ayudar a la formación del gel compensando cualquier deficiencia si la hubiere, del contenido natural de pectina y de acidez naturales de la fruta.

2.2.1.2 Edulcorantes empleados

Se podrá emplear azúcar, azúcar invertido o dextrosa, ya sea en forma aislada o mezclados. También podrá emplearse, jarabe de glucosa en porción tal, que el 25% como máximo de los sólidos edulcorantes secos contenidos en la mermelada, provenga de los sólidos secos contenidos en el jarabe de glucosa.

2.2.1.3 Conservadores

Se podrán emplear como conservadores, las siguientes sustancias químicas: benzoato de sodio o ácido benzoico, que no exceda del 0.1 % en peso, expresado como ácido benzoico en el producto final, ácido sórbico o sus sales de sodio o de potasio que no exceda de 0.2 % en peso, expresado como ácido sórbico en el producto final, y anhídrido sulfuroso que no exceda de 40 ppm, en el producto final.

2.2.1.4 Antioxidante

Como antioxidante se emplea el ácido ascórbico.

2.2.1.5 Sustancia tampón

Se emplea como sustancia tampón el citrato de sodio o tartrato de sodio y potasio, solos o mezclados, en porción no mayor de 0.20 %.

2.2.1.6 Colorantes

Se podrán adicionar los colorantes permitidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia, siempre y cuando se declara en la etiqueta.

2.2.1.7 Aromatizantes

No se podrán adicionar aromatizantes.

2.2.2 Físicas

2.2.2.1 pH

El valor de pH estará comprendido entre 3.0 y 3.8.

2.2.2.2 Sólidos disueltos

La cantidad mínima de sólidos será de 65 %.

2.2.2.3 La "Mermelada de Ciruela" deberá prepararse con una mezcla de no menos de 45 partes en peso de la fruta preparada adecuadamente, por cada 55 partes en peso de los edulcorantes indicados en 2.2.1.2.

2.2.2.4 Defectos

TABLA I
TOLERANCIAS DE DEFECTOS

D E F E C T O S				
TIPOS	Pedúnculos	Hojas	Materias extrañas	Cáscara
	en 500 g		en 1000 g	No se considera defecto la presencia de cáscara en la mermelada
I	2	1	1	
II	3	4	2	

2.2.3 Bioquímicas

2.2.3.1 Microbiológicas

La "Mermelada de Ciruela" deberá estar exenta de parásitos, mohos, levaduras y microorganismos patógenos, o cualquier otro microorganismo capa de causar alteración del producto.

2.2.3.2 Organolépticos

2.2.3.2.1 Sistema de calificación

Las especificaciones organolépticas se calificarán por puntos, que estarán de acuerdo con la importancia relativa de cada una de las especificaciones expresadas numéricamente en una escala de 100, siendo el número máximo de puntos que se les puede asignar, los que se indican en la siguiente Tabla.

TABLA II

ESPECIFICACIONES	PUNTOS
Consistencia	40
Color	20
Sabor y aroma	40
Puntos totales	100

TABLA III

ESPECIFICACIONES	TIPO I MINIMO	TIPO II MINIMO
Consistencia	34	28
Color	17	14
Sabor y aroma	34	28
Puntos totales	85	70

2.2.3.2.2 De acuerdo con loa Tabla anterior, la “Mermelada de Ciruela”, en sus dos tipos, deberá cumplir con los requisitos especificados en la Tabla III.

2.2.4 Muestreo

2.2.4.1 Muestreo de aceptación

2.2.4.1.1 Lote

Deberá estar constituido por la cantidad de recipientes llenos, motivo de la transacción comercial.

2.2.4.1.2 Lote de prueba

Cada lote de prueba debe estar formado por el total de recipientes llenos de "Mermelada de Ciruela", de un mismo tipo y grado de calidad (N).

2.2.4.1.3 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 IV.

TABLA IV

Lote de Prueba (N) (1)	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

2.2.4.1.4 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 IV), se toma una muestra al azar constituida por n unidades de producto (columna 2 de la Tabla IV), 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.

2.2.4.1.5. Criterio de aceptación

Cuando el número de unidades de 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 IV), se acepta el lote.

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

2.2.5 Marcado

El envase para la "Mermelada de Ciruela" llevará una etiqueta de papel o de otro material que pueda ser adherido a los envases, o bien de impresión permanente sobre los mismo.

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 registradas, grado de calidad, número de unidades, peso neto expresado en unidades del Sistema Métrico Decimal, número de serie, nombre o 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.

2.2.6 Envases

La "Mermelada de Ciruela" se envasará en recipientes que deberán ser de un material adecuado, que no altere la calidad del producto.

3 METODOS DE PRUEBA

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

Fecha de aprobación y publicación: Febrero 19, 1969