



SECRETARIA DE INDUSTRIA

Y

COMERCIO

NORMA MEXICANA

NMX-F-135-1967

“JALEA DE GUAYABA”

“GUAVA JELLY”

DIRECCION GENEERAL DE NORMAS

1 GENERALIDADES Y DEFINICIONES

1.1 Generalidades

Esta norma tiene por objeto definir las características y establecer las condiciones que debe presentar la Jalea de Guayaba en el momento de su expedición o venta.

La Jalea de Guayaba deberá ser elaborada en condiciones sanitarias apropiadas con jugo de guayabas, sanas, frescas, convenientemente lavadas y prácticamente libres de residuos de restos de plaguicidas u otras eventualmente nocivas de acuerdo con las tolerancias permitidas por la S.S.A.

Se podrá elaborar también con jugos de guayaba previamente elaborados y conservados. Deberá estar exenta de certeza, semillas y sedimento.

Usos

La Jalea de guayaba, se emplea en la alimentación.

1.1.1 Alcance

Esta Norma se aplicará en el control de la calidad del producto ya elaborado.

1.1.2 Estos para el pedido

Para la fácil identificación del producto normalizado se especificarán los siguientes datos: Nombre del producto, grado de calidad, cantidad expresada en unidades de producto, pero expresarlo en unidades del Sistema Métrico Decimal, normas de referencia y de no hacer uno 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 Jalea de guayaba

Para los efectos de esta norma se entiende por "Jaleas de guayabas", el producto de consistencia gelatinosa que se obtiene por ocasión y concentración del jugo de guayaba (*Psidium guayaba* A) adicionado de edulcorante con o sin adición de agua.

1.2.2 Consistencia buena

Por consistencia buena, se entiende, la que presenta la Jalea de Guayaba que conserva la forma del recipiente que la ha contenido; que al efectuar un corte, las superficies de éste, queden lisas y definidas, que la Jalea prácticamente no se adhiera al instrumento con que se corta y que se pueda untar fácilmente.

1.2.3 Consistencia aceptablemente buena

Por consistencia aceptablemente buena, se entiende, la que presenta la Jalea de Guayaba con poca firmeza y al hacer un corte en la misma, presenta tendencia a adherirse al instrumento empleado.

1.2.4 Color típico brillante

Por color típico brillante se entiende, el color rojizo que presenta la Jalea de Guayaba distribuido uniformemente en todo el producto. La Jalea posee un lustre brillante libre de turbiedad y homogéneamente translúcido.

1.2.5 Color típico aceptablemente brillante

Por color típico aceptablemente brillante, se entiende el color rojizo que presenta la Jalea de Guayaba distribuido uniformemente en todo el producto y puede presentarse ligeramente turbia.

1.2.6 Sabor y aroma buenos

Son los que posee la Jalea de guayaba de sabor y aroma distintivos y característicos del jugo de guayaba utilizado como materia prima y que está libre de cualquier sabor y aroma extraños.

1.2.7 Sabor y aroma aceptablemente buenos

Por sabor y aroma aceptablemente buenos, se entiende el sabor y aroma característicos del jugo de guayaba utilizado como materia prima y carecerá de cualquier sabor y aroma extraños.

2 CLASIFICACION Y ESPECIFICACIONES

2.1 Clasificación

La Jalea de Guayaba se clasificará en dos grados de calidad:

- a) A o extra y
- b) B

2.2 Especificaciones

La Jalea de Guayaba en sus dos grados de calidad tendrá las siguientes especificaciones:

2.2.1 Químicas

2.2.1.1. Adición de pectina y de 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 la acidez del jugo.

2.2.1.2 Edulcorantes empleados

No podrá emplear azúcar, azúcar invertido o dextrosa ya sea en forma aisladas o mezclados, También podrá emplearse jarabe de glucosa, en proporción tal que, 25% como máximo de los sólidos edulcorantes secos tenidos, provengan de los sólidos secos contenidos de el jarabe de glucosa.

2.2.1.3 Conservadores

Se podrá emplear como conservadores las siguientes sustancias químicas; benzoato de sodio que no exceda de 0.1% en peso, expresado como ácido benzoico en producto final, ácido sórbico a sus sales de sodio potasio en cantidad tal que no sea mayor del 0.2 % de peso, expresado como ácido sórbico en el producto final y anhídrido sulfuroso en cantidad tal que no sea mayor de 40 ppm en el producto final.

2.2.1.4 Antioxidante

Se emplea como antioxidante el ácido ascórbico.

2.2.1.5 Sustancias tempón

Se emplea como sustancia tampón el citrato de sodio y potasio, solos o mezclados en proporción no mayor de 0.2%.

2.2.1.6 Colorantes

Se podrán adicionar colorantes permitidos por la siempre y cuando se declare 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 65 %.

2.2.2.3 La Jalea de guayaba deberá prepararse con una mezcla de no menos 45 partes en peso de jugo de guayaba composición natural, con respecto a los sólidos aceptables, por cada 55 partes en peso de los edulcorantes indicados en 2.2.1.2.

2.2.3 Bioquímicos

2.2.3.1 Organolépticas

2.2.3.1.1. 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 I

ESPECIFICACIONES	PUNTOS
Consistencia	40
Color	20
Sabor y aroma	40
PUNTOS TOTALES.....	100

2.2.3.1.2 De acuerdo con la tabla anterior, la Jalea de Guayaba en sus dos grados de calidad Deberá cumplir con los requisitos especificados en la Tabla II

TABLA II

ESPECIFICACIONES	CALIDAD GRADO "A" MINIMO	CALIDAD GRADO "B" MINIMO
Consistencia	34	28
Color	17	14
Sabor y aroma	34	28

2.2.4 Microbiológicas

La Jalea de Guayaba exenta de parásitos, mohos, levaduras y microorganismos patógenos o cualquier otro microorganismo capaz de causar alteración del producto.

2.2.5 Muestreo

2.2.5.1 Muestreo de aceptación

2.2.5.1.1 Lote

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

2.2.5.1.2 Lote de Prueba

Cada lote de prueba debe estar formado por el total de recipientes llenos de Jalea de Guayaba de un mismo grado de calidad (N).

2.2.5.1.3 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 III (n).

La unidad de muestra será un recipiente lleno.

$\left\{ \begin{matrix} N \\ 1 \end{matrix} \right\}$	$\left\{ \begin{matrix} n \\ 2 \end{matrix} \right\}$	$\left\{ \begin{matrix} ac \\ 3 \end{matrix} \right\}$	$\left\{ \begin{matrix} re \\ 4 \end{matrix} \right\}$
2	3	0	1
9	15	0	1
16	25	0	1
26	50	0	1
51	90	0	1
91	150	0	1
151	280	0	1
281	500	0	1
501	1200	1	2
1201	3200	1	2
3201	10000	2	3
10001	35000	3	4
35001	150000	5	6

NOTA: Los Métodos de Prueba par a la comprobación de las especificaciones de esta Norma se encuentran en l a s Normas de Métodos de Prueba.

2.2.5.1.4 Procedimiento

Se separa el lote en lotes de prueba de acuerdo con 2.2.5.1.2, del número de unidades de producto que constituye el lote de prueba (N) (columna 1 de la Tabla III) se toma una muestra al azar constituida por n unidades de producto (columna 2 de la Tabla III) a cada una de estas se les extrae una cantidad necesaria y se procede a verificarles su calidad, haciendo uso de los métodos oficiales de prueba.

2.2.5.1.5 Criterio de aceptación

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

Si el número de unidades del producto que 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 III) el lote de prueba se rechaza.

2.2.6 Mercado

El envase de la Jalea de Guayaba llevará una etiqueta de papel o de otro material que pueda ser adherido a los envases o bien de impresión permanente sobre los mismos.

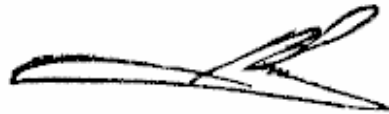
Las inscripciones deberán ser fácilmente legibles a simple vista redactadas en español o en otro idioma si las necesidades así lo dispusieran y hechas en forma tal que no desaparezcan bajo condiciones de uso normal.

La etiqueta o impresión deberá llevar los siguientes datos; Nombre y marca registrada, grado de calidad, número de unidades, peso neto expresado en gramos, 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.

2.2.7 Envases

La Jalea de Guayaba se envasará en recipientes que deberán ser de un material adecuado que no altere la calidad del producto.

EL C. OFICIAL MAYOR



LIC. FRANCISCO RODRIGUEZ GOMEZ

Fecha de aprobación y publicación: Mayo 9, 1968