



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-136-1968

“JALEA DE MEMBRILLO”

“QUINCE JELLY”

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

“JALEA DE MEMBRILLO”

“QUINCE JELLY”

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 Membrillo en el momento de su expedición o venta.

La Jalea de Membrillo deberá ser elaborada en condiciones sanitarias apropiadas con jugo de membrillos, sanos, frescos, convenientemente lavados y prácticamente libres de restos de plaguicidas u otras sustancias eventualmente nocivas de acuerdo con las tolerancias permitidas por la S.S.A.

Se podrá elaborar con jugo de membrillos previamente elaborados y conservados. Deberá estar exenta de corteza, semillas y sedimentos.

Usos

La Jalea de Membrillo 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 Datos 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, 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 Jalea de Membrillo

Para los efectos de esta Norma se entiende por "Jalea de Membrillo" el producto de consistencia gelatinosa que se obtiene por la cocción y concentración del jugo de membrillo (*Fyrus cydenia* L.) concentrado o no, adicionado de edulcorantes con o sin adición de agua.

1.2.2 Consistencia buena

Por consistencia buena se entiende, la que presenta la Jalea de Membrillo, 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 puede untar fácilmente.

1.2.3 Consistencia aceptable buena

Por consistencia aceptablemente buena, se entiende la que presenta la Jalea de Membrillo, 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 rojo oscuro que presenta la Jalea de Membrillo, distribuido uniformemente en todo el producto. La jalea posee un lustre brillante, libre de turbiedad y es homogéneamente translúcida.

1.2.5 Color típico aceptablemente brillante

Por color típico aceptablemente brillante se entiende el color rojo oscuro que presenta la Jalea de Membrillo 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 Membrillo de sabor y aroma distintivos característicos del jugo de membrillo utilizado como materia prima y que esta 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 característico del jugo de membrillo utilizado como materia prima y carecerá de cualquier sabor y aroma extraños.

2 CLASIFICACION Y ESPECIFICACIONES

2.1 Clasificación

La Jalea de Membrillo se clasificará en sus dos grados de calidad:

a) A o extra y

b) B

2.2. Especificaciones

La Jalea de Membrillos que en sus 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, ácidomálico o jugo de limón, para ayudar a la formación del gel compensado cualquier deficiencia, si la hubiere, del contenido natural de pectina y la acidez del jugo.

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 proporción tal que, el 25% como máximo de los sólidos edulcorantes secos contenidos en la jalea, provengan 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 que no exceda del 0.1 % en peso expresado como ácido benzoico en el producto final; ácido sórbico o sus sales de sodio ó potasio en cantidad tal que no sea mayor del 0.2% en 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 Sustancia tampón

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 S.S.A. 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 30 y 38.

2.2.2.2 Sólidos disueltos

La cantidad mínima de sodios será 65%.

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

2.2.3 Bioquímicas

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 Membrillo en sus dos grados de calidad deberá cumplir con los requisitos especificados en la Tabla II

TABLA II

ESPECIFICACIONES	CALIDAD GRADO "A"	CALIDAD GRADO "B"
Consistencia	34	28
Color	17	14
Sabor y aroma	34	28
PUNTOS TOTALES	85	70

2.2.4 Microbiológicas

La Jalea de Membrillo estará 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 Muestro 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 Membrillo 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.

TABLA III

(N) (1)	(n) (2)	(AC) (3)	(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

NOTA: Los métodos de Prueba para la comprobación de las especificaciones de esta Norma se encuentran en las Normas de Métodos de Prueba.

2.2.5.1.4 Procedimiento

Se separa el lote en lotes de prueba se 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 no cumplan con una o varias de las especificaciones de 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 Marcado

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

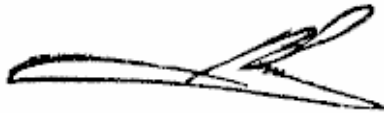
Las inscripciones deberán ser fácilmente legibles a simple vista redactadas en español o en otro idioma si las necesidades así lo dispusieran y hechas en forma tal que no desaparezcan bajo condiciones de uso normal.

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 la Industria y Comercio así lo autorice.

2.2.7 Envases

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

EL C. OFICIAL MAYOR.



LIC. FRANCISCO RODRIGUEZ GOMEZ.

Fecha de aprobación y publicación: Marzo 6, 1968

Esta Norma cancela a la: NMX-F-136-1966