



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-159-1983

"ALIMENTOS - PAN BLANCO DE CAJA"

"FOODS - PACKED WHITE BREAD"

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

En la elaboración de esta norma, participaron los siguientes Organismos:

- ORGANIZACION BIMBO.
- CONTINENTAL DE ALIMENTOS.

"ALIMENTOS - PAN BLANCO DE CAJA"

"FOODS - PACKED WHITE BREAD"

0 INTRODUCCION

Las especificaciones que se señalan a continuación sólo podrán satisfacerse cuando en la fabricación del producto se utilicen materias primas e ingredientes de buena calidad y se elaboren en locales e instalaciones bajo condiciones higiénicas que aseguren que el producto es apto para el consumo humano.

1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

Esta Norma Mexicana establece las especificaciones que debe cumplir el producto denominado "Pan blanco de caja".

2 REFERENCIAS

Esta norma se complementa con las vigentes de las siguientes Normas Mexicanas:

NMX-F-083	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-066	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-068-S	Alimentos - Determinación de proteínas.
NMX-F-089-S	Determinación de extracto etéreo (método Soxhlet) en alimentos.
NMX-F-090-S	Determinación de fibra cruda en alimentos.
NMX-F-317-S	Determinación de pH en alimentos.
NMX-F-253	Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NMX-F-255	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NMX-F-308	Cuenta de organismos coliformes fecales.
NMX-F-254	Cuenta de organismos coliformes.
NMX-F-310	Determinación de cuenta de <i>Estafilococos aureo</i> , coagulasa positiva, en alimentos.
NMX-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.

3 DEFINICION

Para los efectos de esta norma se establece la siguiente definición:

3.1 Pan blanco de caja

Es el producto alimenticio elaborado mediante cocción por horneado de la masa fermentada; preparada con harina de trigo, agua potable, sal yodada, azúcar, manteca, levadura y otros ingredientes opcionales y aditivos permitidos para alimentos.

4 CLASIFICACION Y DENOMINACION DEL PRODUCTO

El producto objeto de esta norma, se clasifica en un sólo tipo y un grado de calidad denominándose "Pan blanco de caja".

5 ESPECIFICACIONES

El producto objeto de esta norma debe cumplir con las siguientes especificaciones:

5.1 Sensoriales

5.1.1 Aspecto externo

Cada pieza de pan blanco de caja debe presentar la forma de un paralelepípedo rectangular simétrico pudiendo ser convexa la parte superior y con aristas ligeramente redondeadas.

5.1.2 Color exterior

La superficie de la corteza y de la base debe presentar un color dorado uniforme.

5.1.3 Tipo de corteza

Debe ser delgada, y suave.

5.1.4 Rebanado

Si el producto se presenta rebanado, el espesor de la rebanada debe ser uniforme.

5.1.5 Color de la miga

Puede ser blanco, crema o ligeramente amarillo con un matiz uniforme, sin vetas, manchas ni coloraciones.

5.1.6 Grano

El grano debe ser tal que las celdillas de la miga sean pequeñas y uniformes. La superficie de la miga no debe presentar desgarraduras.

5.1.7 Olor

Característico y agradable.

5.1.8 Sabor

Característico y agradable.

5.1.9 Textura

Suave, firme y no debe ser desmoronable ni pegajoso; no debe ser seco.

5.2 Físicas y químicas

El pan blanco de caja debe cumplir con las especificaciones anotadas en la Tabla 1.

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
Humedad en %	30	38
Cenizas en %		2.5
Proteínas (N x 5.7) en %	7	
Grasa en %	0.8	4
Fibra cruda en %	0.2	0.4
pH	4.5	6.5

5.3 Microbiológicas

5.3.1 El producto objeto de esta norma debe cumplir con las especificaciones microbiológicas anotadas en la Tabla 2.

TABLA 2

ESPECIFICACIONES	Col/g Máximo
Cuenta de hongos	50
Cuenta de levaduras	50
E: Coli	Negativo
Organismos coliformes	10
Cuenta total	15000
Cuenta de Staphylococcus aureus	negativo

5.3.2 Este producto no deberá contener otros microorganismos patógenos ni toxinas microbianas que afecten la calidad sanitaria del producto.

5.4 Materia extraña objetable

El producto objeto de esta norma debe estar libre de : fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña.

5.5 Contaminantes

Los residuos de plaguicidas autorizados deben estar dentro de los límites que señala la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos y la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

5.6 Ingredientes básicos

Harina de trigo, agua potable, levadura activa fresca o seca y sal yodatada.

5.7 Ingredientes opcionales

5.7.1 Grasas

Manteca de cerdo comestible, grasa vegetal parcialmente hidrogenada comestible.

5.7.2 Leche y sus derivados

5.7.3 Edulcorantes

Podrán emplearse como azúcares: Sacarosa, lactosa y maltosa.

5.7.4 Harina de soya desengrasada

Podrá agregarse hasta un 5% sobre la harina de trigo empleada en la formulación.

5.8 Aditivos

Podrán emplearse los siguientes aditivos para alimentos.

5.8.1 Emulsificantes

Podrán emplearse como emulsificantes: lecitina, mono y diglicéridos, derivados de grasas o aceites comestibles y estearil 2- lactilato de sodio, en cantidad tal que no exceda de 0.5 g por 100 g de harina de trigo empleada.

5.8.2 Conservadores

Como conservadores podrán emplearse:

Vinagre de cereales o de alcohol en cantidad suficiente; propionato de sodio o de calcio en tal cantidad que no exceda de 0.32 g por 100 g de harina de trigo empleada; se podrá usar también ácido sórbico en sus sales en cantidad no mayor de 0.16 g por 100 g de harina de trigo empleada.

5.8.3 Enzimas amilolíticas y proteolíticas

Podrán emplearse preparados de enzimas de origen microbiano, inocuas a la salud, como las enzimas derivadas de Aspergillus orizae, Bacillus subtilis, u otros permitidos en la cantidad estrictamente necesaria.

5.8.4 Acidulantes, alcalinizantes y reguladores de pH

La cantidad total del alimento para levaduras, no debe ser mayor de 1.50 g por cada 100 g de harina de trigo empleada en la formulación.

La cantidad total de fosfato monocálcico no será mayor de 0.75 g por cada 100 g de harina de trigo empleada en la formulación. El ácido láctico será en la cantidad necesaria.

5.8.5 Gluten de trigo

Podrá agregarse en cantidad no mayor de 4 g por 100 g de harina de trigo y en caso de que figure en el etiquetado (con gluten de trigo) esta cantidad no será menor de 2 g por 100 g de harina de trigo.

5.8.6 Aditivos oxidantes

Bromato de potasio, bromato de calcio, yodato de potasio y peróxido de calcio. Cualquier combinación de dos o más de estos aditivos incluyendo cualquier cantidad presente en la harina de trigo empleada no debe ser mayor de 0.0075 g por 100 g de harina de trigo empleada en la formulación. De azodicarbonamida, la cantidad total incluyendo la cantidad presente en la harina de trigo, no debe ser mayor de 0.0045 g por cada 100 g de harina de trigo empleada.

5.9 Nutrimientos

5.9.1 Vitaminas, sales de hierro, proteínas y aminoácidos.

6 MUESTREO

6.1 El muestreo se establece de común acuerdo entre productor y comprador, a falta de este acuerdo se recomienda el método de muestreo siguiendo las indicaciones de la Norma NMX-Z-012 (Véase 2).

6.2 Muestreo Oficial

El muestreo para efectos oficiales estará sujeto a la legislación y disposiciones de la Dependencia Oficial correspondiente, recomendándose el uso de la Norma Mexicana NMX-Z-012 (Véase 2).

7 METODOS DE PRUEBA

Para la verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas que se establecen en esta norma se deben aplicar las Normas Mexicanas que se indican en el capítulo de Referencias (Véase 2).

8 MARCADO, ETIQUETADO, ENVASE Y EMBALAJE

8.1 Marcado y etiquetado

8.1.1 Marcado en el envase

Cada envase del producto, debe llevar en forma permanente visible e indeleble los siguientes datos:

- Denominación del producto
- Nombre o marca comercial registrada, pudiendo aparecer el símbolo del fabricante.
- El "Contenido Neto" de acuerdo con las disposiciones vigentes de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.
- Lista completa de ingredientes en orden porcentual decreciente.
- Texto de las siglas Reg. S.S.A. No. _____ " A", debiendo figurar en el espacio en blanco el número de registro correspondiente.
- Nombre o razón social y domicilio del fabricante.
- La leyenda "HECHO EN MEXICO".

8.1.1.1 La clave que indique la fecha de fabricación podrá expresarse marcada o adherida simbólicamente con colores de acuerdo a lo que se establezca con la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

8.1.2 Marcado en el embalaje

Deben marcarse los datos necesarios para identificar el producto y todos aquellos otros que se juzguen convenientes tales como las precauciones que deben tenerse en el manejo y uso de los embalajes.

8.2 Envase

El producto objeto de esta norma se debe envasar en recipientes de un material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación y no altere su calidad.

8.3 Embalaje

Para el embalaje del producto objeto de esta norma, se deben usar cajas de cartón o cualquier otro material apropiado que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez faciliten su manejo en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.

9 BIBLIOGRAFIA

NMX-F-159-S-1979 Pan blanco de caja.

NMX-Z-013-1977 Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas.

Naucalpan de Juárez, Edo de México, a 31 de Enero, 1983.

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS.

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized 'R' followed by a long horizontal stroke that loops back up and over the 'R'.

DR. ROMAN SERRA CASTAÑOS.