



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-160-1982

HARINA DE ARROZ

RICE FLOUR

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

En la elaboración de esta norma participaron los siguientes Organismos:

INSTITUTO NACIONAL DEL CONSUMIDOR.

FABRICA DE CHOCOLATES LA AZTECA, S.A. DE C.V.

ANDERSON CLAYTON & CO.

CEREALES INDUSTRIALIZADOS, S.A.

LANCE, S.A.

GAMESA, S.A.

HARINA DE ARROZ

RICE FLOUR

0 INTRODUCCION

Las especificaciones que se señalan a continuación sólo podrán satisfacerse cuando en la elaboración del producto objeto de esta norma, se utilicen materias primas e ingredientes de calidad sanitaria, se apliquen buenas técnicas de elaboración, se realicen en locales e instalaciones bajo condiciones higiénicas que aseguren que el producto es apto para el consumo humano, de acuerdo con el Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos sus Reglamentos y demás disposiciones de la Secretaria de Salubridad y Asistencia.

1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

Esta Norma mexicana establece las especificaciones que debe cumplir la harina de arroz destinada para el consumo humano.

2 REFERENCIAS

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

NMX-F-068-S	Alimentos - Determinación de proteínas.
NMX-F-083	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-066-S	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-090-S	Método de prueba para la determinación de fibra cruda en Productos vegetales.
NMX-F-228	Etiquetado o rotulación de alimentos y bebidas.
NMX-F-365-S	Harinas - Determinación de materia extraña.
NMX-F-304	Método general de investigación de Salmonella en alimentos.
NMX-F-310	Determinación de cuenta de estafilococos aureo, coagulasa positiva, en alimentos.
NMX-F-255	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NMX-F-253	Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NMX-F-254	Cuenta de organismos coliformes.

NMX-Z-012

Muestreo para la inspección por atributos.

3 DEFINICION

Se entiende por harina de arroz: el producto obtenido de la molienda y tamizado de los granos de arroz (Oriza sativa L) sanos, enteros o quebrados, sin cáscara, libre de impurezas y materia extraña que alteren su calidad. Este producto requiere cocimiento posterior para su uso.

4 CLASIFICACION

Para los efectos de esta norma la harina de arroz se clasifica en un tipo con un sólo grado de calidad.

5 ESPECIFICACIONES

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

5.1 Sensoriales

Sabor: debe ser característico del producto.

Olor: debe ser característico del producto.

Color: blanco.

Consistencia: polvo fino.

5.2 Físicas y químicas

La harina de arroz en su único tipo y grado de calidad debe cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la tabla 1.

TABLA 1

E S P E C I F I C A C I O N E S	
Proteínas (N x 5.7)% mín.	7
Humedad % máx.	12
Cenizas % máx.	1
Fibra cruda % máx.	0.8

5.3 Microbiológicas

El producto objeto de esta norma no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, e inhibidores microbianos.

5.4 Materia extraña objetable

Para la harina de arroz, el límite máximo de fragmentos de insectos debe ser de 15 en 50 g de muestra del producto terminado, en promedio de 5 muestras, y debe estar exento de pelos y excretas de roedor u otras materias extrañas.

5.5 Contaminantes químicos

El producto objeto de esta norma no debe contener residuos de plaguicidas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes, quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

5.6 Ingredientes básicos

Harina de arroz.

6 MUESTREO

6.1 Cuando se requiera el muestreo del producto, este podrá ser establecido de común acuerdo entre productor y comprador, recomendándose el uso de la Norma mexicana 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 Norma 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 una etiqueta o impresión permanente, visible e indeleble con los siguientes datos:

Denominación del producto, conforme a la clasificación de esta norma.

Nombre comercial o marca comercial registrada, pudiendo aparecer el símbolo del fabricante.

El "Contenido Neto" de acuerdo con las disposiciones de la Secretaría de Comercio.

Nombre o razón social del fabricante o titular del registro y domicilio donde se elabore el producto.

La leyenda "HECHO EN MEXICO".

Texto de las siglas Reg. S.S.A. No. _____ "A", debiendo figuraren el espacio en blanco el número de registro correspondiente.

Otros datos que exija el reglamento respectivo o disposiciones de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

8.1.2 Marcado en el embalaje

Deben anotarse los datos necesarios de 8.1.1 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, no altere su calidad ni sus especificaciones (véase A.1).

8.3 Embalaje

Para el embalaje del producto objeto de esta norma, se deben usar cajas de cartón o envolturas de algún 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 (véase A.1).

9 ALMACENAMIENTO

El producto terminado debe almacenarse en locales que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

APENDICE A

A.1 Las especificaciones de envases y embalajes que deben aplicarse para cumplir con 8.2 y 8.3 serán las correspondientes a las Normas Mexicanas de envase y embalaje específicas para cada presentación y gramaje del producto.

10 BIBLIOGRAFIA

- 10.1 Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations 1977.
- 10.2 Sociedad Científica de Stuttgart. Composición de los productos alimenticios. Tablas sobre el valor nutritivo.
- 10.3 Matz the Chemistry Technology of Cereals as Food and Feed. A.V.I.
- 10.4 Organización Panamericana de la Salud O.M.S. Normas Sanitarias de Alimentos. Tomo I, págs. 391 a 393.
- 10.5 Leslie Hart A.M. Análisis Moderno de los Alimentos 1971, pags. 106 a 107.

Naucalpan de Juárez, Edo. de México, Mayo 31, 1982

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS
COMERCIALES DE LA SECRETARIA DE
COMERCIO.



LIC. HECTOR VICENTE BAYARDO MORENO.

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS.



DR. ROMAN SERRA CASTAÑOS.
Fecha de aprobación y publicación: Junio 8, 1982

Esta Norma cancela a la: NMX-F-160-1968