



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-169-1984

ALIMENTOS - JARABES

FOODS – SYRUPS

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

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

- GENERAL FOODS DE MEXICO, S.A.

- ANDERSON CLAYTON AND CO., S.A.

- SANDY'S

- SIGULE, S.A.

- CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE TRANSFORMACION.
DEPARTAMENTO DE NORMAS.
CONSEJO ALIMENTICIO.

ALIMENTOS - JARABES

FOODS – SYRUPS

0 INTRODUCCION

Las especificaciones que se establecen en esta norma, sólo podrán satisfacerse cuándo en la elaboración del producto, 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.

1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

Esta Norma Mexicana establece las especificaciones que deben cumplir los productos denominados Jarabes que se emplean en la preparación y / o adición en alimentos y bebidas.

2 REFERENCIAS

Esta norma se complementa con las siguientes Normas Mexicanas vigentes:

NMX-F-66-S	Determinación de cenizas en alimentos
NMX-F-103	Alimentos - Frutas y derivados - Determinación de grados Brix
NMX-F-253	Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias
NMX-F-254	Cuenta de organismos coliformes
NMX-F-255	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos
NMX-F-317-S	Determinación de pH en alimentos
NMX-K-186	Determinación de metales pesados (como Pb)
NMX-Z-12	Muestreo para la inspección por atributos

3 DEFINICION

Para los efectos de esta norma se establece la siguiente definición: Se entiende por Jarabe al producto obtenido por disolución en agua potable de edulcorantes, adicionados o no de frutas y/o sabores, colorantes artificiales, acidulantes e ingredientes opcionales permitidos, procesado de manera que asegure la conservación del producto terminado.

4 CLASIFICACION Y DESIGNACION DEL PRODUCTO

El producto objeto de esta norma se clasifica en un solo tipo y grado de calidad, designándose como jarabe.

5 ESPECIFICACIONES

Los Jarabes a que se refiere esta norma deben cumplir con las siguientes especificaciones:

5.1 Sensoriales

Color: Característico

Olor: Característico y libre de olores extraños

Sabor: Dulce característico y libre de sabores extraños

Consistencia: Fluido viscoso

5.2 Físicas y químicas

Los jarabes deben cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la Tabla I.

TABLA I

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Cenizas, en %	0	3
PH	3	7
Grados Brix a 288K (15°C)	59.1	
Metales pesados (Pb) ppm		10

5.3 Microbiológicas

Los Jarabes deben cumplir con las especificaciones microbiológicas anotadas en la Tabla 2.

TABLA 2

Especificaciones	Máximo Col/g
Cuenta total	1000
Coliformes	Negativo
Hongos y levaduras	10

5.4 Materia extraña objetable

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

5.5 Contaminantes químicos

El producto objeto de esta norma no debe contener ningún contaminante químico 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 Aditivos para alimentos

5.6.1 Conservadores

Benzoato de sodio, sorbato de potasio y otros permitidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia, dentro de los límites que ésta establezca.

5.6.2 Colorantes, saborizantes artificiales y/o naturales permitidos por las secretarías de salubridad y Asistencia dentro de los límites que ésta establezca.

5.7 Ingredientes básicos

Edulcorantes.

Agua.

Colorante y saborizante natural y/o artificial.

Otros autorizados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

5.8 Ingredientes opcionales

Acidos orgánicos permitidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

Sal Yodatada.

Cocoa.

Maltodextrinas.

Otros autorizados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

6 MUESTREO

6.1 Cuando se requiera el muestreo del producto, éste podrá ser establecido de común acuerdo entre productor y comprador, recomendándose el uso de la Norma Mexicana NMX-Z-12 (véase 2).

6.2 Muestreo Oficial

El muestreo para efectos oficiales estará sujeto a la legislación y disposiciones de las Secretarías de Salubridad y Asistencia y de Comercio y Fomento Industrial, recomendándose el uso de la Norma Mexicana NMX-Z-12 (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 una etiqueta o impresión permanente, visible e indeleble con los siguientes datos:

Denominación del producto, conforme a la autorización de la Secretaría de Salubridad y Asistencia

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, mencionando los aditivos, porcentaje del conservador y su función si es que los contiene.

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 de acuerdo al sistema establecido por cada fabricante.

Número de lote y clave de la fecha de fabricación de acuerdo al sistema de cada fabricante.

La leyenda "HECHO EN MEXICO"

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 sensoriales.

8.3 Embalaje

Para el embalaje del producto 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.

9 ALMACENAMIENTO

El producto terminado debe almacenarse en locales que reúnan los requisitos sanitarios para que no se altere la calidad del mismo.

10 BIBLIOGRAFIA

NMX-Z-13-1977 Guía para la Redacción Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas.

CANE SUGAR HANDBOOK SPENCER MEADE 9 TH ED JOHN WILLEY & SONS INC, NEW YORK, 1963.

México, D.F., Julio 30, 1984

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Hector Vicente Bayardo Moreno', written in a cursive style.

LIC. HECTOR VICENTE BAYARDO MORENO

Fecha de aprobación y publicación: Agosto 2, 1984