



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-172-1983

ALIMENTOS - ESPECIAS Y CONDIMENTOS - CURRY EN POLVO

FOODS - SPICES AND CONDIMENTS - CURRY POWDER

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

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

- ERNESTO IBARRA Y CIA., S. A.
- STANGE-PESA, S. A. DE C. V.
- HERDEZ, S.A.
DIVISION Mc. CORMICK DE MEXICO.

ALIMENTOS - ESPECIAS Y CONDIMENTOS - CURRY EN POLVO

FOODS - SPICES AND CONDIMENTS - CURRY POWDER

0 INTRODUCCION

Las especificaciones que se establecen en esta norma, sólo podrán satisfacerse cuando 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 debe cumplir el producto denominado "Curry en polvo".

2 REFERENCIAS

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

NMX-F-089-S	Determinación de extracto etéreo (método soxhlet) en alimentos.
NMX-F-090-S	Determinación de fibra cruda en alimentos
NMX-F-164-S	Alimentos para humanos - Especies molidas y similares - determinación de materia extraña
NMX-F-227	Alimentos - Especies y Condimentos - Determinación de humedad por destilación con disolvente.
NMX-F-230	Determinación de sedimentos y cenizas insolubles en ácido, en especias y condimentos.
NMX-F-247	Determinación de aceites volátiles en sustitutos de canela en polvo.
NMX-B-231	Industria siderúrgica - Cribas de laboratorio para clasificación de materiales - Granulares - Especificaciones.
NMX-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos

3 DEFINICION

Para los efectos de esta norma se establece la siguiente definición: Se entiende Por Curry en polvo al producto obtenido por la molienda, limpieza y secado de varias especias y condimentos (véase 5.7), las cuales deben estar sanas para hacer una mezcla que se envasará en recipientes sanitarios para asegurar su conservación.

4 CLASIFICACION Y DESIGNACION DEL PRODUCTO

El producto objeto de esta norma se clasifica en un sólo tipo con un grado de calidad, designándose como Curry en Polvo.

5 ESPECIFICACIONES

El curry en polvo en su único tipo y grado de calidad debe cumplir con las siguientes especificaciones:

5.1 Sensoriales

Color: De amarillo o ocre.

Olor: Característico de las especias y condimentos empleados y libre de olores extraños.

Sabor: Picante y típico del producto.

Aspecto: Polvo.

5.2 Físicas y químicas

El Curry en polvo debe cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la Tabla 1.

TABLA

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Humedad, en %		10.0
Aceite volátil, mg/100g, en base seca	0.25	
Extracto etéreo no volátil en base seca, en %	7.5	
Cenizas insolubles en ácido, en %		1.0
Fibra cruda, base seca, en %		15.0

5.3 Microbiológicas

El producto objeto de esta norma no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, e inhibidores microbianos ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto.

5.4 Materia extraña objetable

El producto objeto de esta norma debe cumplir con los valores que se muestra en la tabla 2.

TABLA 2

Especificaciones	Máximo
Fragmentos de insectos en 25g	50
Pelos de roedor en 25g	2

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

Los permitidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia en los límites que ésta establezca.

5.7 Ingredientes básicos

- Cloruro de sodio (sal yodatada), 5% como máximo.
- Cúrcuma, semilla de cilantro, canela, jengibre, pimienta de cayena, pimientas, clavo, nuez moscada y algunas otras especias.

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 y químicas 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 clasificación de esta norma.
- 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 de composición decreciente mencionando los aditivos, porcentaje 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, maquilador y/o importador.
- La leyenda "HECHO EN MEXICO".
- Número de lote o clave de la fecha de fabricación.
- 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 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.

9 ALMACENAMIENTO

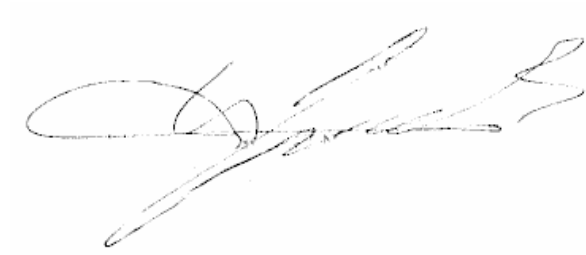
El producto terminado debe almacenarse en locales que reúnan los requisitos sanitarios para que no se altere la calidad del mismo.

10 BIBLIOGRAFIA

- NMX-Z-013-1977 Guía para la Redacción, Estructuración y presentación de las Normas Mexicanas.
- IS-1909-1961 Curry powder.
- Tolerancias y métodos analíticos para la sanidad de alimentos exportados por México a Estados Unidos. Editado por el I.M.C.E, publicación No. 317 México, 1980
- ISO-2253-1974 Spices and condiments - Curry powder - Specification.
- F. Leslie Hart - Harry J. Fisher.
Análisis Moderno de los Alimentos.
Editorial Acribia, Zaragoza (España), 1977 Capítulo 15 Especies y Condimentos.

Naucalpan de Juárez, Edo. de México., Noviembre 29, 1983

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS

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

LIC. HECTOR VICENTE BAYARDO MORENO

Fecha de aprobación y publicación: Diciembre 6, 1983