



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-293-1982

**“ALIMENTOS PARA HUMANOS - MANZANILLA PARA
INFUSIONES”**

“FOODS FOR HUMANS - CAMOMILE FOR INFUSIONS”

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

En la elaboración de la presente Norma, participaron los siguientes Organismos.

- EMPACADORA SAM.
- LA PASTORA, S.A.
- HERDEZ, S.A.
- INSTITUTO NACIONAL DEL CONSUMIDOR.

“ALIMENTOS PARA HUMANOS - MANZANILLA PARA INFUSIONES”

“FOODS FOR HUMANS - CAMOMILE FOR INFUSIONS”

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 Secretaría de Salubridad y Asistencia.

1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

Esta Norma Mexicana establece las especificaciones que debe cumplir el producto denominado "Manzanilla para infusiones".

2 REFERENCIAS

Esta norma se complementa con las siguientes Normas Mexicanas vigentes:

NMX-F-066-S	Alimentos para humanos - Determinación de cenizas. (Determinación de cenizas en alimentos).
NMX-F-257-S	Alimentos para humanos - Té y productos similares Determinación del porcentaje de humedad y de materia seca. (Preparación de la muestra y determinación de porcentaje de humedad y de materia seca en té y productos similares).
NMX-F-258-S	Alimentos para humanos - Té y productos similares – Determinación del porcentaje de extracto acuoso (Determinación del porcentaje del extracto acuoso en té y productos similares).
NMX-F-260-S	Alimentos para humanos - Té y productos similares Determinación del porcentaje de cenizas, solubles e insolubles. (Determinación del porcentaje de cenizas solubles e insolubles en té y productos similares).
NMX-F-068-S	Alimentos para humanos - Determinación de proteínas (Alimentos - Determinación de proteínas).
NMX-F-089-S	Alimentos para humanos - Determinación de extracto etéreo Método Soxhlet). (Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos).

NMX-F-090	Alimentos para humanos - Determinación de fibra cruda. (Método de prueba para la determinación de vegetales).
NMX-F-248	Alimentos para humanos - Microbiológicos – Especies y condimentos - Determinación de microorganismos. (Determinación de microorganismos en especias y condimentos).
NMX-F-230	Alimentos para humanos - Especies y condimentos - Determinación de sedimentos y cenizas insolubles en ácido. (Determinación de sedimentos y cenizas insolubles en ácido, en especias y condimentos).
NMX-F-325-S	Alimentos para humanos - Té y productos similares – Determinación de la alcalinidad de la ceniza soluble en agua. (Té - Determinación de la alcalinidad de las cenizas insolubles en agua).
NMX-F-327-S	Alimentos para humanos - Té y productos similares - Determinación del porcentaje de las cenizas insolubles en ácido clorhídrico. (Té - Determinación del porcentaje de las cenizas insolubles en ácido clorhídrico).
NMX-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.

3 DEFINICION

Para los efectos de esta norma se establece la siguiente definición: Manzanilla para infusiones, es el producto elaborado con la flor amarilla y tallo, sanas y limpias de la hierba manzanilla común (Matricaria Chamomilla L infusión estomacal, antiespasmódica y febrífuga).

4 CLASIFICACION Y DENOMINACION DEL PRODUCTO

4.1 El producto objeto de esta norma se clasifica en un sólo tipo con un sólo grado de calidad.

4.2 El producto objeto de esta norma se denomina "Manzanilla para infusiones".

5 ESPECIFICACIONES

La Manzanilla para infusiones en su único tipo y grado de calidad debe cumplir con las siguientes especificaciones:

5.1 Sensoriales

Color

Amarillo característico

Olor

Dulce y fresco

Sabor

Característico

Aspecto

Fragmentos pequeños de la manzanilla

5.2 Físicas y químicas

La manzanilla para infusiones debe cumplir con las especificaciones físicas y químicas en la Tabla 1.

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
Humedad %		12
Cenizas %		10
Extracto Etéreo %		4.5
Extracto Acuoso %	30	
Proteínas %	12	
Fibra Cruda %		15
Alcalinidad de las cenizas solubles (cm ³ HCL 0.1 N/100g)		35
Cenizas solubles en H ₂ O%		4

5.3 Microbiológicas

El producto objeto de esta norma al ser preparado de acuerdo a las instrucciones declaradas por el fabricante, no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, ni otras sustancias tóxicas que pueden afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto.

5.4 Materia extraña objetable

5.4.1 La manzanilla para infusiones debe estar libre de insectos vivos, enmohecimiento, y prácticamente libre de insectos muertos, fragmentos de otros vegetales y de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña.

5.4.2 La proporción total de materia extraña, incluida la originada por la misma planta (raíz, partículas comunes, etc.), no debe exceder de 0.5 % de producto terminado.

5.5 Aditivos

En la manzanilla para infusiones, no se permite el empleo de aditivos.

5.6 Contaminantes químicos

El producto objeto de esta norma no deberá 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.

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-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 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 ENVASE, MARCADO, ETIQUETADO Y EMBALAJE

8.1 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 (véase A.1).

NOTA: El producto se envasará en bolsitas individuales hechas de un papel filtro especial, y se colocará una determinada cantidad de bolsitas en una caja de cartón, esta última se considerará el envase.

8.2 Marcado y etiquetado

8.2.1 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 de fabricante.
- El "Contenido Neto" de acuerdo con las disposiciones de la Secretaría de Comercio.
- Nombre y domicilio del fabricante.
- La leyenda "HECHO EN MEXICO".
- Texto de las siglas S.S.A. No. ____ "A" debiendo figurar en 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.
- Número del lote o fecha de fabricación.

8.2.2 Marcado en el embalaje

Deben anotarse los datos necesarios de 8.2.1, 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.

8.3 Embalaje

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

9 ALMACENAMIENTO

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

APENDICE A

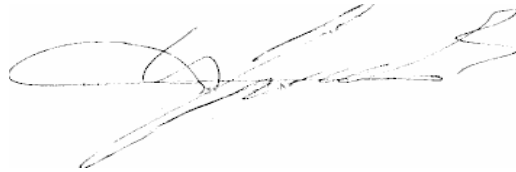
A.1 Las especificaciones de envase y embalaje que deben aplicarse para cumplir con 8.1 y 8.3 serán las correspondientes a las Normas Mexicanas de envase y embalaje específicas para cada presentación y gramaje del producto.

10 BIBLIOGRAFIA

-Black tea - Specification International Standard ISO 3720

D.F., 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 11, 1982