



**SECRETARIA DE COMERCIO**

**Y**

**FOMENTO INDUSTRIAL**

**NORMA MEXICANA**

**NMX-F-376-S-1980**

**GALLETAS MARIAS**

*COOKIE (SWEET TYPE)*

**DIRECCION GENERAL DE NORMAS**

## PREFACIO

En la elaboración de esta norma participaron los siguientes organismos:

- SECRETARIA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA. DIRECCION GENERAL DE CONTROL DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y MEDICAMENTOS.
- GAMESA, S.A.
- LANCE, S.A.
- GALLETAS Y PASTAS, S.A.
- GERENCIA DE COORDINACION DE PRODUCTOS, COMERCIALIZACION Y SERVICIOS DE FILIALES CONASUPO.

GALLETAS MARIAS  
COOKIE (SWEET TYPE)

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, 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 galleta marías.

2                   REFERENCIAS

Para la aplicación correcta de esta norma es necesario consultar las siguientes Normas Mexicanas vigentes:

NMX-F-083	Alimentos determinación de humedad. (Determinación de humedad en productos alimenticios)
NMX-F-068-S	Alimentos - Determinación de proteínas. (Determinación de proteínas en productos alimenticios).
NMX-F-317-S	Alimentos - Determinación de pH. (Determinación de pH en productos alimenticios).
NMX-F-066-S	Alimentos - Determinación de cenizas. (Determinación de cenizas en alimentos).
NMX-F-090-S	Alimentos - Determinación de Fibra cruda. (Determinación de fibra cruda en alimentos).
NMX-F-089-S	Alimentos - Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) ( Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos).

NMX-F-312	Alimentos - Determinación de reductores directos y totales. (Determinación de reductores directos y totales en alimentos)
NMX-F-253	Alimentos - Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NMX-F-254	Alimentos - Cuenta de organismos coliformes.
NMX-F-255	Alimentos - Cuenta de hongos y levaduras.
NMX-F-308	Alimentos - Cuenta de organismos coliformes fecales.
NMX-Z-012	Muestreo para inspección por atributos.

### 3 DEFINICIONES

Para efectos de esta norma se entiende por galletas marías el producto elaborado a base de harina de trigo, azúcares, grasa vegetal y/o aceites vegetales comestibles, agentes leudantes sal yodatada, adicionados o no de otros ingredientes opcionales (véase 5.6 ) y aditivos alimentarios permitidos (véase 5.7 ) los que se someten a un proceso de amasado, moldeado y horneado.

### 4 CLASIFICACION

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

### 5 ESPECIFICACIONES

Las galletas marías en su único tipo y grado de calidad deben cumplir con las siguientes especificaciones.

#### 5.1 Sensoriales

Color ----- Característico de este tipo de galleta sin presentar áreas negras por quemaduras.

Olor ----- Característico no debe presentar olores extraños ni a rancidez.

Sabor ----- Característico del producto, sin sabores extraños.

Aspecto ----- Tamaño uniforme, figura propia del producto.

Consistencia ---- Seca y crugiente.

5.2 Físicas y químicas

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
Humedad		4.0
pH	6.8	8.0
Cenizas%		2.0
Proteínas (N x 5.7)%	8.0	
Fibra cruda %		0.5
Extracto etéreo %		8.0

NOTA: Las especificaciones correspondiente se refieren sobre base seca.

5.3 Microbiológicas

El producto objeto de esta norma debe cumplir con las especificaciones microbiológicas anotadas a continuación.

Mesofilicos aerobios	Máximo
Hongos	30,000 Col/g
Coliformes	negativo
Echerichia coli en 25 g	negativo

Además no debe contener biotoxinas (aflatoxinas) en una cantidad no mayor de 20 µg/kg ó (0.02 mg/kg) ó (0.02 ppm).

5.4 Material extraña objetable

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

5.5 Ingrediente básicos

Harina de trigo, azúcares, grasa vegetal y/o aceite vegetal comestible, agentes leudantes, sal yodatada y jarabe invertido (véase A.3).

5.6 Ingredientes opcionales

Leche descremada en polvo, suero de queso y caseinato de sodio .

5.7 Aditivos

Lecitina, saboradores, colorantes y mejoradores de masa 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-012.

### 6.2 Muestreo oficial

El muestreo para efectos oficiales estará sujeto a la legislación y disposiciones de la Dependencia Oficial correspondiente.

## 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 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 ó marca comercial registrada, pudiendo aparecer el símbolo del fabricante.
- El "Contenido Neto "de acuerdo con las disposiciones de la Secretaría de Comercio (véase A.1).
- Nombre o razón social del fabricante o propietario del registro y domicilio en donde se elabora el producto.
- Número de lote y fecha de fabricación. Para envase unitarios de un kg en adelante.
- La leyenda "HECHO EN MEXICO".
- Lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente incluyendo los aditivos, si los contiene.
- Texto de las siglas Reg. S.S.A No. \_\_\_\_\_ "A" debiendo figurar en el espacio 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

Debe 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 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.2).

### 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 tenga la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de las mismas, sin exponer a las personas que los manipulen (véase A.2).

## 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 La leyenda " Contenido Neto" deberá ir seguida del dato cuantitativo y de la abreviatura de la unidad correspondiente de acuerdo al Sistema General de Unidades de Medida, expresada en minúsculas, sin pluralizar y sin punto abreviatorio; deberá presentarse en el ángulo inferior derecho o centrado en la parte inferior, de manera clara y ostensible, en un tamaño que guarde proporción con el texto más sobresaliente de la información y en contraste con el fondo de la etiqueta.

Este dato deberá aparecer libre de cualquier otra referencia que le reste importancia.

A.2 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.

A.3 Los ingredientes básicos deben cumplir con su norma vigente correspondiente.

10 BIBLIOGRAFIA

- NMX-Z-013-1977 Guía para redacción, estructuración y presentación de las Normas Mexicanas.
- NMX-F-006-1961 Galletas (sin incluir las tipo soda).


México, D.F., Noviembre 4, 1980

EL DIRECTOR GENERAL DE CONTROL  
DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y MEDICAMENTOS  
DE LA SECRETARIA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA.



DR. MANUEL RAMOS ALVAREZ.

EL DIRECTOR GENERAL.



DR. ROMAN SERRA CASTAÑOS.

Fecha de aprobación y publicación: Febrero 4, 1981