



**SECRETARIA DE COMERCIO**

**Y**

**FOMENTO INDUSTRIAL**

**NORMA MEXICANA**

**NMX-F-377-1986**

**ALIMENTOS - REGIONALES - SALSA PICANTE ENVASADA**

*FOODS - REGIONAL- CANNED SPICY SAUCE*

**DIRECCION GENERAL DE NORMAS**

## PREFACIO

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

- CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE TRANSFORMACION.  
DEPARTAMENTO DE NORMAS Y CONTROL DE CALIDAD.

- CONSERVAS GUAJARDO, S. A. DE C.V.

- CONSERVAS LA COSTEÑA, S. A. DE C.V.

- CLEMENTE JACQUES Y CIA., S. A.

- EMPACADORA BUFALO, S. A. DE C.V.HERDEZ, S. A.

## ALIMENTOS - REGIONALES - SALSA PICANTE ENVASADA

### FOODS - REGIONAL- CANNED SPICY SAUCE

#### 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 Oficial Mexicana establece las especificaciones mínimas de calidad que debe cumplir el producto denominado Salsa Picante Envasada.

#### 2 REFERENCIAS

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

NOM-F-102-S	Determinación de la acidez titulable en productos elaborados a partir de frutas y hortalizas.
NOM-F-112	Método de prueba para la determinación de sólidos solubles por lectura refractométrica en productos derivados de las frutas.
NOM-F-316	Determinación de sólidos totales en mieles y miel final.
NOM-F-317-S	Determinación de pH en alimentos.
NOM-F-360-S	Alimentos para humanos - Determinación de cloruros como cloruro de sodio (Método de Volhard).
NOM-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.

#### 3 DEFINICION

Para los efectos de esta norma se establece la siguiente definición: Salsa Picante Envasada.- Es el producto resultante de la mezcla y/o molienda y suspensión de una o más variedades de chiles frescos, secos o conservados, sanos, limpios, adicionados o no de acidulantes, espesantes, especias e ingredientes permitidos por la Secretaría de Salud, que le proporcionen el sabor característico.

#### 4 CLASIFICACION Y DENOMINACION DEL PRODUCTO

El producto objeto de esta norma se clasifica en un solo tipo, con un solo grado de calidad, denominándose como Salsa Picante Envasada, cualquiera que sea la procedencia del chile, ya sea fresco, seco o en conserva.

#### 5 ESPECIFICACIONES

La Salsa Picante Envasada en su único tipo con un solo grado de calidad debe cumplir con las siguientes especificaciones:

##### 5.1 Sensoriales

Color: Característico de la variedad de chile o mezcla de chiles empleados.

Olor: Característico de la variedad de chiles o mezcla de chiles empleados.

Sabor: Picante característico de la variedad de chiles o mezcla de chiles empleados.

Consistencia: Fluida, semifluida o viscosa.

##### 5.2 Físicas y químicas

La Salsa Picante Envasada debe cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas, en la tabla 1.

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
pH	2.8	4.0
sólidos solubles % (°Brix)	4.0	30.0
Sólidos totales	4.0	
% de acidez expresado como ácido acético	1.0	4.5
% de cloruros (NaCl)	-	4.5

##### 5.3 Microbiológicas

El producto objeto de esta norma no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto, según disposiciones que establezca la Secretaría de salud.

##### 5.4 Materia extraña objetable

NOM-F-377-1986-SCFI.

El producto objeto de esta norma debe sujetarse a lo que establezca la Secretaría de Salud para estos productos.

#### 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 Salud.

#### 5.6 Ingredientes básicos

Chiles en cualquiera de sus variedades y en una proporción no menor del 1%.

- Agua
- Vinagre
- Azúcares
- Sal común

#### 5.7 Ingredientes opcionales

Fécula de maíz, condimentos, especias y otros permitidos por la Secretaría de Salud.

#### 5.8 Aditivos para alimentos

Los permitidos por la Secretaría de Salud dentro de los límites que ésta establezca.

### 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 Oficial Mexicana NOM-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 Oficial Mexicana NOM-Z-012 (véase 2).

### 7 METODOS DE PRUEBA

Para la verificación de las especificaciones físicas y químicas que se establecen en ésta norma, se deben aplicar las Normas Oficiales 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 a las disposiciones vigentes de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.
- Lista completa de ingredientes en orden porcentual 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.
- La leyenda "HECHO EN MEXICO".
- Otros datos que exija el reglamento respectivo o disposiciones de la Secretaría de Salud.

### 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 utilizar materiales apropiados, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases y 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 que establezca la Secretaría de Salud.

## 10 BIBLIOGRAFIA

NOM-Z-013 Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Oficiales Mexicanas.

## 11 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

No se puede establecer concordancia por no existir referencia al momento de la elaboración de la presente.

México, D.F., Julio 14, 1986  
LA DIRECTORA GENERAL DE NORMAS

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Consuelo Saez Pueyo', written over a light gray rectangular background.

LIC. CONSUELO SAEZ PUEYO.  
Fecha de aprobación y publicación: Julio 14, 1986