



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-379-S-1980

GALLETAS DE ANIMALITOS

ANIMAL CRACKERS

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 DE ANIMALITOS

ANIMAL CRACKERS

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 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 galletas de animalitos.

2 REFERENCIAS

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

NMX-F-068-S	Alimentos - Determinación de Proteínas.
NMX-F-083	Alimentos - Determinación de humedad (Determinación de humedad 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 de Soxhlet). (Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos).
NMX-F-317	Alimentos - Determinación de pH. (Determinación de pH en productos alimenticios).
NMX-F-312	Alimentos - Determinación de reductores directos y totales. (Determinación de reductores directos y totales en alimentos).

NMX-F-254 Alimentos - Cuenta de organismos coliformes. (Cuenta de organismos coliformes).

NMX-F-255 Alimentos - Cuenta de hongos y levaduras. (Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos).

NMX-F-308 Alimentos - Cuenta de organismos coliformes fecales.

NMX-Z-012 Muestreo para la inspección por atributos.

3 DEFINICIONES

Para efectos de esta norma se entiende por galletas de animalitos, el producto elaborado a base de harina de trigo, azúcar, grasa vegetal comestible, 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 Y DENOMINACION

El producto objeto de esta norma se clasifica en un tipo y un sólo grado de calidad designándose como: Galletas de animalitos

5 ESPECIFICACIONES

Las galletas de animalitos en su único tipo y grado de calidad debe 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 con figura de animales.

5.2 Físicas y químicas

Las galletas de animalitos deben cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la Tabla 1.

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
Humedad %	5.0	7.0
Cenizas %		2.0
Proteínas (N x 5.7)%	7.0	
Fibra cruda %		0.5
Extracto etéreo %	6.0	
pH	7.0	7.8

NOTA: Las especificaciones correspondientes se refieren sobre base seca.

5.3 Microbiológicas

El producto objeto de esta norma no debe contener microorganismos patógenos, ni causantes de la alteración del producto y cumplirá con lo siguiente.

Hongos	Máximo 10 col/g
Coliformes	negativo
Echerichia coli en 25 g	negativo

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 Ingrediente básicos

Harina de trigo, azúcar, grasa vegetal comestible, agentes leudantes, sal yodatada y jarabe invertido (véase A.4).

5.6 Ingredientes opcionales

Leche descremada en polvo, Harina de soya desgrasada

5.7 Aditivos alimentarios autorizados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia dentro de los límites que señale

Lecitina,

Mejoradores de masa,

Saboreadores,

Colorantes (color caramelo de azúcar).

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 debe 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 ó razón social del fabricante o propietario del registro y domicilio en donde se elabora el producto.
- 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.

- Número del lote y fecha de fabricación para envase unitario de un kg en adelante.
- 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 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.3).

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 manipulación en el almacenamiento y distribución de las mismas, sin exponer a las personas que los manipulen (véase A.3).

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.3 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.4 Los ingredientes básicos deben cumplir con su norma vigente correspondiente.

10 BIBLIOGRAFIA

NMX-Z-013-1977 Guía para la redacción, estructuración y presentación de las Normas Mexicanas.

NMX-F-006-1961 Galletas (sin incluir las tipo soda).

EL DIRECTOR GENERAL DE CONTROL
DE ALIMENTOS, 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: Enero 12, 1981