



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-382-1986

ALIMENTOS - ALMIDON O FECULA DE MAIZ

FOODS - CORN STARCH

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.

- PRODUCTOS DE MAIZ, S. A.

- ARANAL, S. A. DE C. V.

ALIMENTOS - ALMIDON O FECULA DE MAIZ

FOODS - CORN STARCH

0 INTRODUCCION

Las especificaciones que se señalan a continuación 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 "Almidón o fécula de maíz".

2 REFERENCIAS

Esta norma se complementa con las siguientes Normas Mexicanas vigentes:

| | |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOM-F-068 | Alimentos - Determinación de proteínas. |
| NOM-F-083 | Alimentos - Determinación de humedad en productos alimenticios. |
| NOM-F-216 | Determinación de dióxido de azufre en glucosa de maíz. |
| NOM-F-317-S | Determinación de pH en alimentos. |
| NOM-F-365-S | Harinas - Determinación de materia extraña. |
| NOM-F-386 | Alimentos - Almidón o fécula de maíz - Determinación de viscosidad. |
| NOM-B-231 | Industria Siderúrgica. Cribas de laboratorio para clasificación de materiales granulares. Especificaciones. |
| NOM-Z-012 | Muestreo para la inspección por atributos. |

3 DEFINICION

Para los efectos de esta norma, se establece la siguiente definición:

Se entiende por Almidón de maíz o fécula de maíz, al polisacárido obtenido a través de la molienda húmeda de las diversas variedades del (Zea Maíz, L),

Familia de las Graminas.

4 CLASIFICACION Y DESIGNACION DEL PRODUCTO

El producto objeto de esta norma se clasifica en un sólo tipo con un sólo grado de calidad, designándose como Almidón o Fécula de maíz.

5 ESPECIFICACIONES

El almidón o fécula de maíz en un sólo tipo con un sólo grado de calidad debe cumplir con las siguientes especificaciones.

5.1 Sensoriales

Color: Blanco

Olor: Característico al cereal, exento de olores extraños

Sabor: Casi neutro muy ligeramente ácido almidonoso, feculento.

Aspecto: Polvo fino, homogéneo, libre de materia extraña.

5.2 Físicas y Químicas

El almidón o fécula de maíz en su único tipo y grado de calidad debe cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la tabla 1.

TABLA 1

| ESPECIFICACIONES | MINIMO | MAXIMO |
|--------------------------------------------|--------|--------|
| Humedad en % | - | 13.0 |
| Proteínas base seca en % | - | 0.8 |
| pH (solución al 10 %) | 4.5 | 6.5 |
| Dióxido de azufre (SO ₂) ppm | - | 80.0 |
| viscosidad °Scott 13 g/280 cm ³ | 80 | - |

5.3 Microbiológicas

El producto objeto de esta norma no debe contener microorganismos patógenos ni toxinas microbianas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto de acuerdo a lo que establece la Secretaría de Salud.

5.4 Materia extraña objetable

El producto objeto de esta norma debe cumplir con los límites para materia extraña que establece la Secretaría de Salud.

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.

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.

7 METODOS DE PRUEBA

Para la verificación de las especificaciones físicas y químicas que se establecen en esta norma se deben aplicar las Normas Oficiales Mexicanas que se indican en el capítulo de referencias (véase 2).

8 MARCADO, ETIQUETADO Y ENVASE

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.
- Nombre o razón social y domicilio del fabricante.
- Número de lote o la clave de la fecha de fabricación.
- La leyenda "HECHO EN MEXICO".

- Texto de las siglas Reg. S.S.A. _____ "A", debiendo figurar en el espacio en blanco el número del registro correspondiente.
- Otros datos que exija el reglamento respectivo o disposiciones de la Secretaría de Salud.

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.

9 ALMACENAMIENTO

El producto terminado debe almacenarse en locales que reúnan los requisitos sanitarios para que no se altere la calidad del mismo, en almacén cerrado, fresco y seco.

10 BIBLIOGRAFIA

- NOM-Z-013-1977 Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Oficiales Mexicanas.
- NOM-K-020-1945 Almidón de Maíz.

11 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

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

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



LIC. CONSUELO SAEZ PUEYO.
Fecha de aprobación y publicación: Julio 14, 1986
Esta Norma cancela a la: NOM-K-020-1945