



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-414-1982

ALIMENTOS PARA HUMANOS - CHAMPIÑONES ENVASADOS

FOODS FOR HUMANS - CANNED MUSHROOMS

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

ALIMENTOS PARA HUMANOS – CHAMPIÑONES ENVASADOS

FOODS FOR HUMANS - CANNED MUSHROOMS

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 "Champiñones envasados".

2 REFERENCIAS

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

NMX-F-112	Método de prueba para la determinación de sólidos solubles por lectura refractométrica en productos derivados de las frutas.
NMX-F-150-S	Alimentos para humanos - Determinación de cloruro de sodio en salmueras.
NMX-F-317-S	Determinación de pH en alimentos.
NMX-F-315	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
NMX-Z-012	Muestreo para inspección por atributos.

3 DEFINICION

Para los efectos de esta norma se establece la siguiente definición: Se entiende por champiñones envasados al producto preparado a partir de frutos frescos del género *Agaricus* (*Psalliota*) incluyendo *A. bisporus*, que deben estar en buenas condiciones y que después de la limpieza y recorte se encuentran sanos. Envasados con agua o cualquier otro medio líquido de cobertura, tratados térmicamente después del cerrado en recipientes sanitarios de cierre hermético para garantizar su esterilidad comercial.

4 CLASIFICACION Y DENOMINACION DEL PRODUCTO

4.1 El producto objeto de esta norma se clasifica en 4 tipos básicos de acuerdo a su forma de presentación con un sólo grado de calidad.

TIPO I Champiñón entero (botones)

TIPO II Champiñón rebanado

TIPO III Champiñón en piezas y tallos (trocitos)

TIPO IV Champiñón en escabeche

4.2 El producto objeto de esta norma se denomina "Champiñones envasados"

5 ESPECIFICACIONES

Los champiñones envasados en sus 4 tipo con un sólo grado de calidad deben cumplir con las siguientes especificaciones:

5.1 Sensoriales

Color: Característico de su tipo variedad

Olor: Característico y libre de olores extraños

Sabor: Característico y libre de sabores extraños

Consistencia: Firme

5.2 Físicas y químicas

Los champiñones envasados deben cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en las tablas 1 y 2.

TABLA 1

Especificaciones	Tipos I, II y III	
	Mínimo	Máximo
Sólidos solubles, en %	3	4
pH	5.0	6.5
Cloruro de sodio, en %	1.0	2.5
Masa drenada, en %	60	

5.3 Microbiológicas

El producto objeto de esta norma no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbiana, ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto.

TABLA 2

ESPECIFICACIONES	TIPO IV	
	MINIMO	MAXIMO
Sólidos solubles, en %	4	6
pH	3	3.8
Cloruro de sodio, en %	2	2.5
Acidez, en %	1	1.5

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 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.

5.6 Ingredientes básicos

Champiñones sanos

Cloruro de sodio (Sal)

Azúcar

Agua potable

5.7 Ingrediente opcionales

- Aceites vegetales comestibles
- Vinagre
- Salsa de tomate

- Especias
- Hortalizas adicionales (zanahorias, chiles, cebollas, ajos, etc.).
- Vino
- Acido ascórbico
- Almidones
- Acido cítrico

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-12 (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-12 (véase 2).

7 METODOS DE PRUEBA

Para verificación de las especificaciones físicas y químicas 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 marcada en su tapa la clave de la fecha de fabricación, número del lote y clave de la planta otorgada por la Secretaría de Salubridad y Asistencia y además 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 de la Secretaría de Comercio.

- La leyenda "HECHO EN MEXICO".
- Lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente incluyendo los aditivos.
- Texto de las siglas Reg. 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.

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 deben envasar en un material resistente e inocuo, garantice la estabilidad del mismo y no altere su calidad ni sus características. (véase A.1).

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 se ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los 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 8.2 y 8.3 serán las correspondientes a las Normas Mexicanas de envase y embalaje específicas para cada presentación y gramaje del producto.

10 BIBLIOGRAFIA

- NMX-Z-13-1977 Guía para la redacción, estructuración y presentación de las Normas Mexicanas.
- ICONTEC 932 Champiñones en conserva.
- UNE 34-073-74 Conservas de champiñones.
- CAC/RS-55-1972 Norma Internacional Recomendada para las setas en conserva.

México, D.F., Marzo 16, 1987

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: Abril 21, 1982