



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-419-1982

**PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA USO HUMANO - EJOTES
ENVASADOS**

FOOD PRODUCTS FOR HUMAN USE-CANNED-RUNNER BEAN

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

En la elaboración de la presente norma, participó el siguiente organismo:

- PRODUCTOS DEL MONTE, S. A. DE C.V.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA USO HUMANO - EJOTES
ENVASADOS

FOOD PRODUCTS FOR HUMAN USE-CANNED-RUNNER BEAN

0 INTRODUCCION

Las especificaciones que se señalan a continuación, sólo podrán satisfacerse cuando en la elaboración del producto objeto de esta norma, se utilicen materias primas e ingredientes de calidad sanitaria, se apliquen buenas técnicas de elaboración, se realicen en locales e instalaciones bajo condiciones higienicas , 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 Oficial Mexicana establece las especificaciones que debe cumplir el producto denominado "Ejotes Envasados".

2 REFERENCIAS

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

NOM-F-317-S	Determinación de pH en alimentos.
NOM-F-315	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
NOM-F-309-S	Determinación de benzoatos, Salicilatos y Sorbatos en alimentos.
NOM-F-150-S	Alimentos para humanos - Determinación de cloruro de sodio en Salmueras.
NOM-F-112	Método de prueba para la determinación de sólidos solubles por lectura refractométrica, en productos derivados de las frutas.
NOM-F-144	Determinación del vacío en recipientes rígidos herméticamente sellados.
NOM-Z-012	Muestreo para inspección por atributos.

3 DEFINICION

Para los efectos de esta norma se establece la siguiente definición: Se entiende por Ejotes Envasados, al producto obtenido a partir de las vainas verdes, frescas y sanas de las variedades *Phaseolus vulgaris* L. y *Phaseolus coccineus* L., envasadas con un medio líquido de cobertura, en envases herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación.

4 CLASIFICACION Y DESIGNACION DEL PRODUCTO

4.1 El producto objeto de esta norma se clasifica en un sólo tipo y grado de calidad.

4.2 El producto objeto de esta norma se designa como "Ejotes Envasados".

5 ESPECIFICACIONES

Los ejotes envasados en su único tipo y grado de calidad deben cumplir con las siguientes especificaciones:

5.1 Sensoriales

5.1.1 Color: Característico de la variedad empleada.

5.1.2 Olor: Característico y libre de olores extraños.

5.1.3 Sabor: Característico y libre de sabores extraños.

5.1.4 Consistencia: Firme y característica.

5.2 Físicas y químicas

Los ejotes una vez envasados y durante su vigencia en el mercado deben cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la Tabla 1.

T A B L A 1

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
Cloruro de sodio (NaCl), en %	0.7	1.3
pH (véase nota)	5.6	6.5
Sólidos disueltos, en %	4.0	5.0
Vacío (kPa)	13.54	

5.2.1 Peso o masa drenada.- De acuerdo con las disposiciones de la Secretaría de Comercio.

NOTA: En caso de que la presentación del ejote sea con otros ingredientes, el pH variará hasta un mínimo de 4.

5.3 Microbiológicas

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

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 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 Salubridad y Asistencia.

5.6 Ingredientes básicos

- Ejotes sanos, limpios y frescos
- Sal como cloruro de sodio
- Edulcorantes nutritivos
- Agua.

5.7 Ingredientes opcionales

Zanahorias y/u otras hortalizas y vegetales, vinagre, trozos de pimientos verdes o rojos, tomate y agentes aromáticos.

5.8 Aditivos para alimentos permitidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia

Este producto no requiere el uso de conservadores pero en caso necesario podrá utilizarse:

- Benzoato de sodio o potasio 0.10 % máx.
- Sorbato de sodio o potasio 0.05 % máx.

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 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-0 12 (véase 2).

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, ENVASE Y EMBALAJE

8.1 Marcado y etiquetado

8.1.1 Marcado en el envase

Cada envase del producto debe llevar troquelada en su tapa la clave de la fecha de fabricación, número de 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 y peso Drenado" de acuerdo con las disposiciones de la Secretaría de Comercio.
- Nombre o razón social y domicilio del fabricante.
- 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 las 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 recipientes de tipo sanitario que tengan cierre hermético, elaborados con materiales resistentes a las distintas etapas del proceso de fabricación, a las condiciones habituales del almacenaje, de tal naturaleza que no reaccione con el producto, ni se disuelvan alterando las características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas (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 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 almacenarse en locales autorizados 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 Oficiales Mexicanas de envase y embalaje específicas para cada presentación y gramaje del producto.


10 BIBLIOGRAFIA

NOM-Z-13-1977 Guía para la Redacción, Estructuración y presentación de las Normas Mexicanas.

UNE 34-060-74 Conservas de judias.

CAC/RS 16-1969 Norma Internacional recomendada para los frijoles verdes en conserva y los frijolillos en conserva.

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.