



SECRETARIA DE PATRIMONIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-422-1982

**PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA USO HUMANO -
ALIMENTOS REGIONALES-MOLE Y SUS VARIEDADES**

*FOOD PRODUCTS FOR HUMAN USE- REGIONAL FOODS-CHILI
SAUCE AND ITS VARIETIES*

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

En la elaboración de esta Norma participaron las siguientes empresas e instituciones:

HERDEZ, S.A.

COMPAÑIA NESTLE, S.A.

CLEMENTE JACQUES Y CIA., S.A.

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

SECRETARIA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA
DIRECCION GENERAL DE LABORATORIOS DE SALUD PUBLICA.

GERBER PRODUCTS, S.A DE C.V.

ELIAS PANDO, S.A.

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE TRANSFORMACION
DEPARTAMENTO DE NORMAS.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA USO HUMANO - ALIMENTOS REGIONALES-MOLE Y SUS VARIEDADES

0 INTRODUCCION

Las especificaciones que se establecen en esta norma, solo 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 Oficial Mexicana establece las especificaciones que deben satisfacer los moles y sus variedades destinados a la alimentación humana.

2 REFERENCIAS

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

- NOM-F-066-S Determinación de cenizas en alimentos.
- NOM-F-068-S Alimentos.- Determinación de proteínas.
- NOM-F-083 Determinación de humedad en productos alimenticios.
- NOM-F-089-S Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos.
- NOM-F-090 Método de prueba para la determinación de fibra cruda en productos vegetales.
- NOM-F-310 Determinación de cuenta de Estafilococo Aureo, coagulas a positiva, en alimentos.
- NOM-F-164-S Alimentos para humanos.- Especies molidas y Similares.- Determinación de materia extraña.
- NOM-F-253 Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
- NOM-F-254 Cuenta de organismos coliformes.

- NOM-F-255 Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
- NOM-F-285 Muestreo y transporte de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.
- NOM-F-286 Preparación y dilución de muestras de alimentos para análisis microbiológico.
- NOM-F-304 Método general de investigación de salmonella en alimentos.
- NOM-F-317-S Determinación de pH en alimentos.
- NOM-Z-012 Muestreo para la inspección por atributos.

3 DEFINICION

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

3.1 Mole

Producto alimenticio de color y aspecto variable según su composición, que contiene como ingredientes básicos, chiles, agua, (para tipo III), aceites y/o grasas comestibles, harinas, féculas, almidones, sal, especias, condimentos, otros ingredientes opcionales (véase apéndice A1 y A2) y aditivos autorizados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

Su denominación debe estar de acuerdo con la fórmula de composición y con el lugar geográfico de la región de origen cuando esto proceda.

4 CLASIFICACION Y DESIGNACION DEL PRODUCTO

El producto objeto de esta norma, se clasifica en tres tipos con un solo grado de calidad, designándose como mole y sus variedades.

4.1 Clasificación

TIPO I	MOLE EN POLVO GRANULADO O COMPRIMIDO
TIPO II	MOLE EN PASTA
TIPO III	MOLE LIQUIDO

5 ESPECIFICACIONES

Los moles y sus variedades en sus tres tipos y único grado de calidad, deben cumplir con las especificaciones que se indican a continuación:

5.1 Físicas y Químicas

Los moles y sus variedades deben cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la tabla 1.

5.2 Microbiológicas

El producto objeto de esta norma debe cumplir con las especificaciones microbiológicas que se indican en la tabla 2.

TABLA 1

Especificaciones	TIPO I Mín.-Máx.	TIPO II Mín.-Máx.	TIPO III Mín.-Máx.
Humedad, en %	- 8	- 8	- 8.5
Cenizas, en %	- 11	- 11	- 3
Proteínas, en %	8 -	5 -	1.2 -
Fibra cruda, en %	- 15	- 8	- 3.5
Extracto etéreo, en %	10 -	- 4.5	2 -
pH	- -	6.5	4.5 5.5

Tabla 2.

Especificaciones	TIPO I Min. --- Max.	TIPO II Min. - Max.	TIPO III Min. - Max.
Cuenta estándar	-- 3 x 10 ⁶ col/g	-- 3 x 10 ⁶ col/g	
Hongos	-- 3000 col/g	-- 3000 col/g	
Levaduras	-- 1000 col/g	-- 1000 col/g	
Coliformes totales	-- 11000 col/g	-- 11000 col/g	
Escherichia-Coli (En 0.1 g)	Neg.	Neg.	
Salmonella en 25 g	Neg.	Neg.	
Termofilicos Anaerobios		Neg.	
Esporas de termofilicos Anaerobios		Neg.	100 col/g
Estafilococos Aureos En 1 g (coagulasa positiva)	Neg.	Neg.	

5.3 Materia extraña objetable

El producto objeto de esta norma no debe exceder las tolerancias expresadas a continuación:

Promedio de 25 insectos/25 g. 100 fragmentos de insecto por 25 g de muestra, promedio de 10 pelos de roedor por 25 g de muestra.

NOTA: El promedio se refiere a la determinación en cinco muestras por cada lote.

5.4 Sensoriales

El producto objeto de esta norma debe cumplir con las siguientes especificaciones:

5.4.1 Consistencia:

TIPO I Polvo seco, granulado o comprimido de fácil suspensión.

TIPO II Pasta semisólida de suavidad homogénea.

TIPO III Líquido semifluido o espeso de acuerdo a la variedad.

5.4.2 Color: De acuerdo a la variedad

5.4.3 Olor: Característico de la variedad de que se trate, y no debe presentar signo de rancidez, u otro olor extraño.

5.4.4 Sabor: Característico según la variedad de que se trate y no presentar ningún sabor extraño.

5.5 Aditivos

Se permite el uso de los aditivos autorizados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia en los límites que ésta establece.

6 MUESTREO

6.1 Cuando se requiera el muestreo para una inspección a nivel privado este 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 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).

6.3 Muestreo Sanitario

Para fines de Control Sanitario del producto, la Secretaría de Salubridad y Asistencia aplicará el sistema de muestreo y control que tiene establecido con base en el Código Sanitario, sus reglamentos, acuerdos y demás disposiciones de la misma.

7 METODO DE PRUEBA

Para la verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas 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 una etiqueta o impresión permanente, visible e indeleble con los siguientes datos:

- Denominación del producto conforme a la clasificación de esta norma.
- Nombre comercial o marca comercial registrada, pudiendo aparecer el símbolo del fabricante.
- El "Contenido Neto" de acuerdo con las disposiciones de la Secretaría de Comercio.
- Nombre o razón social del fabricante o propietario del registro y domicilio en donde se elabora el producto.
- Lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, incluyendo los aditivos.
- Para los Tipos I y II la leyenda del modo de empleo en la que figure "Hiérvase antes de usarse".
- La leyenda "HECHO EN MEXICO"
- Texto de las siglas Reg. S.S.A. No. _____ "A", debiendo figurar en el espacio en blanco el número de registro correspondiente.
- Clave con fecha de fabricación.

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, evite su contaminación, no altere su calidad. El volumen ocupado por el producto no debe ser menor al 90% de la capacidad total del envase (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 ofrezca 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.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 Ingredientes opcionales

Semillas de chile, chocolate, cacao, cacahuete, pasas, almendras, avellanas, nueces, azúcar, pan blanco, tortillas, tostadas, caldo o consomé, jitomate, plátano macho y otros autorizados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

A.2 Especies y condimentos

Ajo, cebolla, nuez moscada, pimienta, clavo, cominos, anís, semilla de ajonjolí, semillas de cilantro, canela, hiervas de olor y otros autorizados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

A.3 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.

México, D.F., Junio 29, 1982

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS
COMERCIALES DE LA SECRETARIA DE COMERCIO.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Hector Bayardo Moreno', written in a cursive style.

LIC. HECTOR VICENTE BAYARDO MORENO.

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Roman Serra Castaños', written in a cursive style.

DR. ROMAN SERRA CASTAÑOS.

Fecha de aprobación y publicación: Julio 9, 1982