



**SECRETARIA DE COMERCIO**

**Y**

**FOMENTO INDUSTRIAL**

**NORMA MEXICANA**

**NMX-F-423-1982**

**“PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA USO HUMANO –  
ESPARRAGOS ENVASADOS”**

*“FOOD PRODUCTS FOR HUMAN USE - CANNED ASPARAGUS”*

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

## PREFACIO

En la elaboración de la presente norma, participaron los siguientes Organismos:

- SECRETARIA DE COMERCIO. DEPARTAMENTO DE METROLOGIA.
- SECRETARIA DE COMERCIO. DEPARTAMENTO DE PUBLICIDAD COMERCIAL.
- PRODUCTOS DEL MONTE, S.A. DE C.V.

**“PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA USO HUMANO –  
ESPARRAGOS ENVASADOS”**

*“FOOD PRODUCTS FOR HUMAN USE - CANNED ASPARAGUS”*

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 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 "Espárragos Envasados".

2 REFERENCIAS

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

NMX-F-150-S	Alimentos para humanos - Determinación de cloruro de sodio en salmueras.
NMX-F-144	Determinación del vacío en recipientes rígidos herméticamente sellados.
NMX-F-315	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
NMX-F-317-S	Determinación de pH en alimentos.
NMX-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.

### 3 DEFINICION

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

Se entiende por Espárragos Envasados al producto obtenido a partir de los tallos carnosos de la esparraguera "Asparagus officinalis L.", pelados o no, tiernos, frescos, sanos y limpios ,envasados con un medio líquido de cobertura adecuado y en envases rígidos herméticamente sellados para garantizar su conservación.

### 4 CLASIFICACION Y DESIGNACION DEL PRODUCTO

El producto objeto de esta norma se clasifica en dos tipos con un sólo grado se calidad, designándose como Espárragos Envasados.

Tipo I Espárragos enteros.

Tipo II Espárragos en trozos.

### 5 ESPECIFICACIONES

Los Espárragos Envasados en sus dos tipos con un sólo grado de calidad deben cumplir con las siguientes especificaciones:

#### 5.1 Sensoriales

5.1.1 Color: Característico

5.1.2 Olor: Característico y libre de olores extraños.

5.1.3 Sabor: Característico y libre de sabores extraños.

5.1.4 Consistencia : Tierna.

#### 5.2 Físicas y químicas

Los Espárragos Envasados deben cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la Tabla 1.

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
Cloruro de sodio (NaCl), en %	0.5	2.0
pH	4.0	
Vacío, en kPa	13.54	

### 5.2.1 Contenido Neto y Masa Drenada

Los valores de contenido neto y masa drenada se fijarán según disposiciones de la Secretaría de Comercio.

### 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

- Espárragos sanos y limpios.
- Agua.
- Cloruro de sodio

### 5.7 Ingredientes Opcionales

- Edulcorantes nutritivos.
- 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-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 Mexicana NMX-Z-012 (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 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 permanente, visible e indeleble en la que en caso de que el producto sea envasado en frasco debe llevar marcado el número de lote o la fecha de fabricación en forma de clave y en ambos casos en la etiqueta deberán ir 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.
- Lista completa de ingredientes en orden porcentual decreciente.
- Texto de las siglas Reg. S.S.A. No. \_\_\_\_\_ "A", debiendo figurar en el espacio en blanco el número de registro correspondiente.
- Nombre o razón social y domicilio del fabricante.

La leyenda "HECHO EN MEXICO".

- 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 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 (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 manejo 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 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-013-1977                      Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas.
- ISO TC 34 4186                      ASPARAGUS - GUIDE TO STORAGE.
- UNE 34 - 053 74                    II      CONSERVAS DE ESPARRAGOS.
- CAC/RS 56 - 1972                    NORMA INTERNACIONAL RECOMENDADA PARA LOS ESPARRAGOS EN CONSERVA.

Naucalpan de Juárez, Edo. de México.,

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: Junio 8, 1982.