



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-429-1983

ALIMENTOS - ESPECIAS Y CONDIMENTOS - OREGANO

FOODS - SPICES AND CONDIMENTS - ORIGAN

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

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

HERDEZ, S.A.

DIVISION Mc. CORMICK DE MEXICO, S.A.

STANGE - PESA, S. A. DE C.V.

ERNESTO IBARRA Y CIA., S. A.

ALIMENTOS - ESPECIAS Y CONDIMENTOS - OREGANO

FOODS - SPICES AND CONDIMENTS - ORIGAN

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.

1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

Esta Norma Mexicana establece las especificaciones que debe cumplir el producto denominado "Orégano".

2 REFERENCIAS

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

NMX-F-066-S	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-090-S	Determinación de fibra cruda en alimentos.
NMX-F-164-S	Alimentos para humanos - Especies molidas y similares - Determinación de materia extraña.
NMX-F-230	Determinación de sedimentos y cenizas insolubles en ácido, en especias y condimentos.
NMX-F-247	Determinación de aceites volátiles en sustitutos de canela en polvo.
NMX-F-257-S	Preparación de la muestra y determinación de porcentaje de humedad y materia seca en té y productos similares.
NMX-F-231	Requisitos de las cribas para clasificación de materiales.
NMX-Z-012	Muestreo para inspección por atributos.

3 DEFINICION

Para los efectos de esta norma se establece la siguiente definición: Se entiende por "Orégano", al producto obtenido a partir de la planta aromática de hojas generalmente de color verde claro, pecioladas, ovales y lanceoladas de hasta 2 cm de longitud, perteneciente a la familia de las labiadas, Origanum vulgare L., la cual es sometida a procesos de industrialización (limpieza, molido, etc.) para su posterior envío al mercado para su consumo.

4 CLASIFICACION Y DESIGNACION DEL PRODUCTO

El producto objeto de esta norma se clasifica en 3 tipos con un sólo grado de calidad, designándose como Orégano.

Tipo I - Molido

Tipo II - Entero

Tipo III - Grado de exportación

5 ESPECIFICACIONES

El Orégano en sus 3 tipos y único grado de calidad debe cumplir con las siguientes especificaciones:

5.1 Sensoriales

5.1.1 Color: Verde característico

5.1.2 Olor: Fuerte, aromático, a menta y alcanforado

5.1.3 Sabor: Aromático, pungente, amargo, alcanforado y a menta

5.1.4 Aspecto: Conforme al tipo de que se trate

5.2 Físicas y químicas

El Orégano debe cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la tabla 1.

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	MAXIMO
Humedad, en %	10.0
Cenizas, en %	9.0
Cenizas insolubles en ácido, en %	1.0
Fibra cruda, en %	20.0
Aceites volátiles, en %	3.0

Tipo I – Molido - Malla NOM-30 M (70 U.S.), pasa 94%

NOM-20 M (50 U.S.), pasa 100%

Tipo II – Entero - Malla NOM-6 M (18 U.S.), pasa 95%

NOM-10 M (30 U.S.), pasa 90%

Tipo III Grado exportación - Molido malla NOM-40 M (100 U.S.), pasa 70%

NOM-30 M (70 U.S.), pasa 94%

NOM-20 M (50 U.S.), pasa 100%

Entero malla NOM- 4 M (12 U.S.), pasa 90%

NOM-6 M (18 U.S.), pasa 80%

NOM-10 M (30 U.S.), pasa 70%

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

En el Orégano se permiten como máximo los siguientes valores anotados en la Tabla 2.

TABLA 2

ESPECIFICACIONES	MAXIMO
Materias extrañas	1 %
Excremento de roedor	1 mg/454 g
Insectos muertos enteros/100 kg	4 *
Fragmentos de insectos/100 kg	16 *
Residuos de plaguicidas	5 ppm

(*) Pueden ser insectos enteros o fragmentos

5.5 Aditivos

En el Orégano no se permite el empleo de aditivos

5.6 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.

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 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".

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".

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 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 para que no se altere la calidad del mismo.

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.

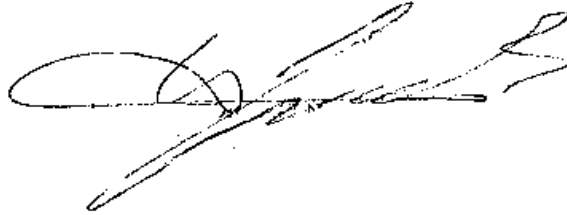
10 BIBLIOGRAFIA

NMX-Z-013-1977 Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas.

Análisis modernos de los alimentos. F, Leslie Hart - Harry J. Fisher. Editorial Acriba Zaragoza (España), 1975. Capítulo 15 Especies y Condimentos.

Naucalpan de Juárez, Edo. de México., Julio 29, 1983

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS

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

LIC. HECTOR VICENTE BAYARDO MORENO

Fecha de aprobación y publicación, Mayo 12, de 1977