



**SECRETARIA DE COMERCIO**

**Y**

**FOMENTO INDUSTRIAL**

**NORMA MEXICANA**

**NMX-F-432-1982**

**ALIMENTOS - ALIMENTOS PARA INFANTES Y NIÑOS DE  
CORTA EDAD - SOPAS COLADAS Y PICADAS**

*FOODS - FOOD PRODUCTS FOR BABY AND CHILDREN - STRAINED  
AND JUNIOR SOUPS*

**DIRECCION GENERAL DE NORMAS**

## PREFACIO

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

SECRETARIA DE COMERCIO. DIRECCION GENERAL DE NORMAS  
COMERCIALES. DEPARTAMENTO DE PUBLICIDAD COMERCIAL.

GERBER PRODUCTS, S.A. DE C.V.

CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE TRANSFORMACION.  
SECCION NORMAS.

ALIMENTOS - ALIMENTOS PARA INFANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD -  
SOPAS COLADAS Y PICADAS

FOODS - FOOD PRODUCTS FOR BABY AND CHILDREN - STRAINED  
AND JUNIOR SOUPS

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 "Sopas coladas y picadas para infantes y niños de corta edad".

2 REFERENCIAS

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

NMX-F-90-S	Determinación de fibra cruda en alimentos.
NMX-F-427-S	Productos alimenticios para uso humano -Determinación de grasa (Método de hidrólisis ácida).
NMX-F-428-S	Productos alimenticios para uso humano - Determinación de humedad. (Método rápido de la termobalanza).
NMX-F-66-S	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-68-S	Alimentos - Determinación de proteínas.
NMX-Z-12	Muestreo para la inspección por atributos.

3 DEFINICIONES

Para los efectos de esta norma se establecen las siguientes definiciones:

3.1 Se entiende por infantes, los niños no mayores de 12 meses de edad.

3.2 Se entiende por niños de corta edad, los niños de más de 12 meses de edad y menos de 3 años.

3.3 Se entiende por sopas coladas, aquellas que se obtienen a partir de la mezcla de vegetales, pastas, féculas, carne y agua en los cuales el tamaño de las partículas resultantes son pequeñas de tal modo que no se alcanza a distinguir su tamaño y se presenta en forma de un puré, los cuales son envasados en recipientes sanitarios de cierre hermético sometidos a un proceso térmico para asegurar su conservación.

3.4 Se entiende por sopas picadas, aquellas que se obtienen a partir de la mezcla de vegetales, pastas, féculas, carne y agua en los cuales el tamaño de las partículas resultantes son ligeramente mayores que las de 3.3 y se presenta en forma de un puré con una textura más gruesa, se envasarán en recipientes sanitarios de cierre hermético sometidos a un proceso térmico para asegurar su conservación.

#### 4 CLASIFICACION Y DESIGNACION

El producto objeto de esta norma se clasifica en dos tipos con un sólo grado de calidad, de acuerdo a su forma de presentación y se designan como alimentos para infantes y niños de corta edad - sopas coladas y picadas:

Tipo I Sopas coladas

Tipo II Sopas picadas

#### 5 ESPECIFICACIONES

Las sopas para infantes y niños de corta edad en sus 2 tipos con un sólo grado de calidad deben cumplir con las siguientes especificaciones:

##### 5.1 Sensoriales

Color : Característico de su composición.

Olor: Característico de su composición y libre de olores extraños.

Sabor: Característico de su composición y libre de sabores extraños.

Consistencia: Específica para cada tipo de presentación de acuerdo a su clasificación.

##### 5.2 Físicas y Químicas

Las sopas para infantes y niños de corta edad deben cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la Tabla 1.

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	
Sólidos totales, en % mín	9.5
Proteína % mín.	1.8
Grasa % máx.	2.0
Fibra Cruda %máx	1.5
Cenizas %, máx	0.65
Carbohidratos, en % (diferencia)	(por

### 5.3 Microbiológicas

El producto objeto de esta norma debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas e inhibidores microbianos causantes de la alteración del producto.

### 5.4 Materia extraña objetable

El producto objeto de esta norma debe ser preparado de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura (véase A.2), a fin de que esté 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

- Vegetales
- Pastas
- Féculas
- Carnes
- Agua

## 5.7 Ingredientes opcionales

- Espesantes
- Vitaminas
- Proteínas
- Minerales

## 6 MUESTREO

6.1 Cuando se requiera el muestreo del producto este 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 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, seguida del nombre del o los ingredientes principales.
- Nombre o marca comercial registrada, pudiendo aparecer el símbolo del fabricante.
- El "Contenido Neto" de acuerdo con las disposiciones de la Secretaría de Comercio.

- Lista completa de ingredientes en orden porcentual decreciente incluyendo los aditivos, porcentaje y su función si es que los contiene.
- 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.
- Número de lote o la fecha de fabricación.
- Leyenda de seguridad que indique la forma de verificar que el producto no ha sido abierto.
- Instrucciones sobre la preparación del producto para su consumo y conservación después de abierto.
- 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 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.

#### 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.

A.2 Consultar GMP ( Good Manufacturing Practice). Food and Drugs Administration Part. 110, 1979.

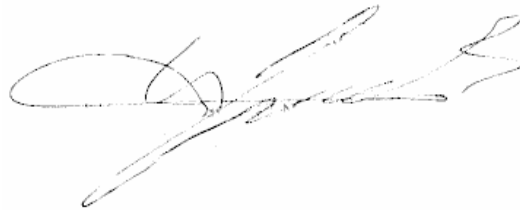
## 10 BIBLIOGRAFIA

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

CAC/RS 72/74 1976                Normas Internacionales recomendadas para Alimentos para niños de pecho y niños de corta edad.

Samuel J. Fomon  
Nutrición Infantil  
Ed. Interamericana  
2a. Edición, (1976).

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: Septiembre 3, 1982