



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-438-1983

ALIMENTOS - POSTRE DE GELATINA VEGETAL DE SABORES

FOODS - DESSERT OF VEGETAL FLAVORS GELATIN

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

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

- MARCAS ALIMENTICIAS INTERNACIONALES, S. A. DE C.V.
- GENERAL FOODS DE MEXICO, S. A.
- PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ENVASES, S. A.
- ANDERSON CLAYTON AND COMPANY, S. A.
División Productos de Consumo.
- EMPACADORA KOCI
- SECRETARIA DE COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL. DIRECCION
GENERAL DE NORMAS COMERCIALES. DEPARTAMENTO DE PUBLICACION
COMERCIAL

ALIMENTOS - POSTRE DE GELATINA VEGETAL DE SABORES

FOODS - DESSERT OF VEGETAL FLAVORS GELATIN

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 "Postre de gelatina vegetal de sabores".

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-083	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-164-S	Alimentos para humanos - Especies molidas y similares - Determinación de materia extraña.
NMX-F-205	Determinación de acidez total en el polvo de jugo de limón, expresada como ácido cítrico.
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 "Postre de gelatina vegetal de sabores", al producto elaborado por mezcla de azúcar refinada, alginato de sodio con fuente de calcio en un medio ácido y regulado, o carragenanos con fuente de sodio y potasio adicionado de aditivos permitidos (véase 5.7). Que preparado de acuerdo con las indicaciones del envase se obtiene un postre listo para su consumo.

4 CLASIFICACION Y DESIGNACION DEL PRODUCTO

El producto objeto de esta norma se clasifica en dos tipos, con un solo grado de calidad, designándose como "Postre de gelatina vegetal de sabores".

4.1 Tipo I Los elaborados con alginato de sodio.

4.1.1 Para preparar con agua.

4.1.2 Para preparar con leche.

4.2 Tipo II Los elaborados con carragenanos.

4.2.1 Para preparar con leche.

4.2.2 Para preparar con agua,

5 ESPECIFICACIONES

El Postre de gelatina vegetal de sabores en sus dos tipos con un sólo grado de calidad debe cumplir con las siguientes especificaciones:

5.1 Sensoriales

Color: Será característico de acuerdo con la composición del producto.

Olor: Agradable, característico del sabor del producto.

Sabor: Característico de la composición del producto.

Aspecto: Característico de la presentación.

5.2 Físicas y químicas

El Postre de gelatina vegetal de sabores en sus dos tipos debe cumplir con las especificaciones de ingredientes básicos, físicas y químicas anotadas en las Tablas 1 y 2.

TABLA 1

LÍMITES DE INGREDIENTES BÁSICOS	
ESPECIFICACIONES	MINIMO
Tipo I Alginato de sodio, en %	1.5
Tipo II Carragenina, en %	0.5

TABLA 2

ESPECIFICACIONES	TIPO I	TIPO II
Humedad, en % máx.	2.0	2.0
Cenizas, en % máx.	3.0	3.0
Acidez (ácido cítrico) en base seca, en % máx.	2.5	

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 Contaminación 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 opcionales

- Sal yodatada, cocoa, goma de algarrobo, edulcorantes y otros permitidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

5.7 Aditivos para alimentos

Se permite el empleo de los siguientes aditivos para alimentos dentro de los límites que se señalan y previa autorización de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

5.7.1 Saborizantes

Aceites esenciales, esencias o concentrados naturales o artificiales en la cantidad estrictamente necesaria.

5.7.2 Colorantes

Naturales o artificiales, en la cantidad estrictamente necesaria.

5.7.3 Acidulantes y otras sales

Acido cítrico, ácido fumárico, ácido tartárico, ácido adípico ó ácido málico, ácido L-ascórbico, fosfato dicalcico anhidro monohidratado y dihidratado, sulfato de calcio anhidro monohidratado y dihidratado, citrato de sodio (mono, di ó tribásico), ortofosfato de sodio (mono, di ó tribásico), carbonato de magnesio, citrato de potasio, tripolifosfato de sodio, y otros permitidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia en la cantidad estrictamente necesaria.

5.7.4 Conservadores

Benzoato de sodio, sorbato de sodio y propionato de sodio, en la cantidad estrictamente necesaria.

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-12 (véase 2).

6.2 Muestreo Oficial

El muestreo para efectos oficiales estará sujeto a la legislación y disposiciones de la Dependencia Oficial correspondientes, recomendándose el uso de la Norma Mexicana NMX-Z-12 (Véase 2).

7 METODOS DE PRUEBA

Para la verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas 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 Mercado y etiquetado

8.1.1 Mercado 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, incluyendo los aditivos, su función si es que los contiene y el porcentaje del conservador.
- 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".
- Instrucciones claras para su preparación.
- Número de lote o clave de la fecha de fabricación; en caso de que el producto sea envasado en bolsa de plástico, ésta deberá mostrar el producto de alguna forma.
- Otros datos que exija el reglamento respectivo ó disposiciones de la Secretaría de Salubridad y Asistencia y de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

8.1.2 Mercado 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.

9 ALMACENAMIENTO

El producto terminado debe almacenarse en locales que reúnan los requisitos sanitarios, para que no se altere la calidad del mismo.

10 BIBLIOGRAFIA

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

Naucalpan de Juárez, Edo. de México., Enero 31, 1993

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS.

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized 'R' and 'S' intertwined, with a horizontal line crossing through the middle.

DR. ROMAN SERRA CASTAÑOS.

Fecha de aprobación y publicación: Febrero 11, 1983