



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-445-1983

**ALIMENTOS-ESPECIAS Y CONDIMENTOS-PIMIENTA NEGRA
Y PIMIENTA BLANCA**

*FOOD-SPICES AND CONDIMENTS-BLACK PEPPER AND WHITE
PEPPER*

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

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

- HERDEZ, S.A.
DIVISION MC. CORMICK DE MEXICO

- ERNESTO IBARRA Y CIA., S.A.

ALIMENTOS-ESPECIAS Y CONDIMENTOS-PIMIENTA NEGRA Y PIMIENTA
BLANCA

FOOD-SPICES AND CONDIMENTS-BLACK PEPPER AND WHITE PEPPER

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 "Pimienta negra y Pimienta blanca"

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-089-S	Determinación de extracto etéreo (Método de soxhlet) en alimentos.
NMX-F-090-S	Determinación de fibra cruda en alimentos.
NMX-F-227	Alimentos - Especies y Condimentos - Determinación de humedad por destilación con disolvente.
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-441	Alimentos - Especies y Condimentos - Determinación de almidón por hidrólisis ácida.
NMX-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.

3 DEFINICIONES

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

3.1 Se entiende por pimienta negra al producto obtenido a partir de los frutos de la variedad Piper nigrum L., los cuales se recolectan cuando aún están verdes y son sometidos a una fermentación y a un secado al sol o al fuego y por lo tanto se tornan negros y arrugados para posteriormente envasarlos en recipientes sanitarios.

3.2 Se entiende por pimienta blanca al producto obtenido a partir de los frutos maduros de la variedad Piper nigrum L., los cuales son sometidos a procesos de ablandamiento, para eliminar la cascarilla, fermentación y desecación, para posteriormente envasarlos en recipientes sanitarios.

4 CLASIFICACION Y DESIGNACION DEL PRODUCTO

Las pimientos negra y blanca objeto de esta norma se clasifican en dos tipos cada una con un solo grado de calidad, designándose de acuerdo a la tabla 1.

TABLA 1

	TIPO I	TIPO II
Pimienta negra	Molida	Entera
Pimienta blanca	Molida	Entera

5 ESPECIFICACIONES

Las pimientos negra y blanca en sus dos tipos con un sólo grado de calidad deben cumplir con las siguientes especificaciones:

5.1 Sensoriales

Color: Pimienta negra entera - Café rojizo o negro

Pimienta negra molida - Gris verdoso o negruzco con manchas oscuras.

Pimienta blanca entera - Blanco grisáceo a blanco cremoso

Pimienta blanca molida - Blanco grisáceo a blanco cremoso

Olor : Aromático penetrante y pungente característico

Sabor: Pungente característico

Aspecto: Granos y/o polvo.

5.2 Físicas y químicas

Las pimentas negra y blanca deben cumplir con las especificaciones físicas químicas anotadas en la Tabla 2.

TABLA 2

ESPECIFICACIONES	PIMIENTA NEGRA	PIMIENTA BLANCA
Humedad, en % máx.	12.0	15.0
Cenizas, en % máx.	7.0	3.0
Cenizas insolubles en ácido, en % máx.	1.0	0.3
Fibra cruda, en % máx.	12.5	5.0
Extracto etéreo, en % mín.	6.8	6.8
Aceites volátiles mg/100 g mín.	1.5	1.0
Almidón, en % mín.	30.0	52.0

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

5.4.1 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.

5.4.2 La proporción total de materia extraña, incluida la originada por la misma planta (raíz, hojas, partículas comunes, etc.) no debe exceder de 1.0 % de producto terminado.

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.

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, mencionando 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, maquilador y/o importador.
- 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.

9 ALMACENAMIENTO

El producto terminado debe almacenarse en locales que re unan los requisitos sanitarios y que no altere su calidad.

10 BIBLIOGRAFIA

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

ISO/R 959-1969 SPICES AND CONDIMENTS - BLACK PEPPER AND WHITE PEPPER, WHOLE AND GROUND - SPECIFICATION.

Espicias y Condimentos
DR. ULRICH GERHARDT.
Traducido por: CARLOS BERNALDO DE QUIROS.
Editorial Acribia, Zaragoza (España), 1975.

THE BOOK OF SPICES
FREDERIC ROSENGARTEN, JR.
PYRAMID BOOKS NEW YORK 1973.

FEDERAL SPECIFICATION
SPICES; GROUND AND WHOLE
EE-S-631-G NOVEMBER 29, 1971

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

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS



LIC. HECTOR VICENTE BAYARDO MORENO.
Fecha de aprobación y publicación: Agosto 5, 1983