



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-448-1983

ALIMENTOS- CEBOLLITAS ENVASADAS

FOODS- CANNED SMALL ONIONS

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

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

HERDEZ, S.A.

CONSERVAS GUAJARDO, S.A.

SECRETARIA DE COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL. DIRECCION GENERAL
DE NORMAS COMERCIALES. DEPARTAMENTO DE NORMAS.

ALIMENTOS- CEBOLLITAS ENVASADAS

FOODS- CANNED SMALL ONIONS

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 "Cebollitas Envasadas".

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 salmuera.
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 Cebollitas Envasadas al producto obtenido a partir de los bulbos de cebolla de cambray (Allium cepa Linnaeus), los cuales deberán estar sanos, limpios y frescos, envasados en un medio líquido de cobertura, en envases sanitarios herméticamente sellados y/o tratados térmicamente para asegurar su conservación.

4 CLASIFICACION Y DESIGNACION DEL PRODUCTO

El producto objeto de esta norma se clasifica de acuerdo a sus presentaciones en tres tipos y un sólo grado de calidad, designándose como Cebollitas Envasadas.

Tipo I Cebollitas al natural

Tipo II Cebollitas en vinagre

Tipo III Cebollitas en escabeche

5 ESPECIFICACIONES

Las Cebollitas Envasadas en sus tres tipos con un sólo grado de calidad deben cumplir con las siguientes especificaciones:

5.1 Sensoriales

Color: Característico de acuerdo a su presentación

Olor: Característico y libre de olores extraños.

Sabor: Característico y libre de sabores extraños.

Consistencia: Característica de su tipo.

5.2 Físicas y químicas

Las Cebollitas Envasadas en sus tres tipos deben cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en las Tablas 1 y 2.

5.3 Microbiológicas

El producto objeto de esta norma no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas 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 e inhibidores microbianos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a los que establezca la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

TABLA 1

ESPECIFICACIONES FISICAS	MINIMO	MAXIMO
Por ciento de defectos en base al, contenido neto: Túnica del bulbo %		2
Peso drenado, en % (véase nota 1)	60	
Vacío en kPa (Véanse notas 2 y 3)	10.141 (3 plg Hg)	

TABLA 2

ESPECIFICACIONES QUIMICAS	MINIMO	MAXIMO
Cloruro de sodio, en %	0.5	5.0
Ph		3.5
Acidez, en %	0.5	2.5

NOTA 1 Valores fijados por la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

NOTA 2 Cuando en el envase del producto se aplique el vacío.

NOTA 3 En la Ciudad de México (2200 m al nivel del mar)

5.6 Aditivos para alimentos

Los permitidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia en los límites que ésta establezca.

5.6.1 Conservadores

Bisulfito de sodio o potasio, máximo 0.05 %.

Acido benzoico y sus sales, máximo 0.1 %.

Acido sórbico y sus sales, máximo 0.1 %.

Nota: Se podrán usar mezclas siempre y cuando no sobrepase del 0.1 %

5.7 Ingredientes básicos

- Cebollitas sanas, limpias y frescas

Sal yodatada

Agua

Azúcar

Vinagre

Aceites

Espicias

Hortalizas

Chiles

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 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 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" y "Peso Drenado" 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, 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.
- La leyenda "HECHO EN MEXICO".
- Otros datos que exija el reglamento respectivo o disposiciones de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

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 deben 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.
- Furia, Food Aditives, C.R.C. Washington, D.C. (1977).

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: Agosto 5, 1983