



**SECRETARIA DE COMERCIO**

**Y**

**FOMENTO INDUSTRIAL**

**NORMA MEXICANA**

**NMX-F-455-1984**

**ALIMENTOS - ESPECIAS Y CONDIMENTOS - NUEZ MOSCADA**

*FOODS - SPICES AND CONDIMENTS – NUTMEG*

**DIRECCION GENERAL DE NORMAS**

PREFACIO.

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

- ERNESTO IBARRA Y CIA, S.A DE C.V.
  
- HERDEZ, S.A  
DIVISIÓN Mc. CORMICK DE MEXICO
  
- STANGE-PESA, S.A DE C.V.

ALIMENTOS - ESPECIAS Y CONDIMENTOS - NUEZ MOSCADA

FOODS - SPICES AND CONDIMENTS - NUTMEG

0 INTRODUCCION

Las especificaciones que se establecen en esta norma, sólo podrá satisfacerse cuando en la elaboración del producto, se utilicen materias primas e ingredientes de calidad sanitaria, se aplique 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 "Nuez Moscada".

2 REFERENCIAS

Esta norma se complementa con las siguientes Normas Mexicanas vigentes:

NOM-F-066-S	Determinación de cenizas en alimentos.
NOM-F-083	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-F-164-S	Alimentos para humanos - Especias molidas y similares - Determinación de materia extraña.
NOM-F-230	Determinación de sedimentos y cenizas insolubles en ácido en especias y condimentos.
NOM-F-247	Determinación de aceites volátiles en sustituidos de canela en polvo.
NOM-B-231	Industria siderúrgica - Cribas de laboratorio para clasificación de materiales - Granulares - Especificaciones.
NOM-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.

3 DEFINICIONES

Para los efectos de esta norma se establece la siguiente definición: Se entiende por Nuez moscada al producto obtenido a partir de las semillas desprovistas de los arilos de la planta *Myristica fragans*, las cuales se secan al fuego y se les golpea para obtener las

verdadera semillas, para posteriormente llevarlas a procesos de industrialización y envasadas en recipientes sanitarios para garantizar su calidad.

#### 4 CLASIFICACION Y DESIGNACION

El producto objeto de esta norma se clasifican en dos tipos con un sólo grado de calidad, designándose como "Nuez moscada"

Tipo I Nuez moscada molida.

Tipo II Nuez moscada entera.

#### 5 ESPECIFICACIONES

La nuez moscada en sus dos tipos con un sólo grado de calidad debe cumplir con las siguientes especificaciones.

##### 5.1 Sensoriales

Color: Pardo rojizo oscuro

Olor: Fuerte y aromático

Sabor: Agradable y ligeramente amargo

Aspecto: Característico de su presentación

##### 5.2 Físicas y químicas

La Nuez moscada debe cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la Tabla. 1

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
Humedad, en %		8.0
Cenizas, en %		3.0
Aceites volátiles, en mg/100 g	7.5	
Aceites insolubles en ácido, en %		0.5

Tipo I Molida- Malla NOM-010-M(30 U.S.), pasa 100 %  
NOM-020-M(50 U.S.), pasa 90 %

Tipo II Entera de 2 a 2.5 cm de largo y 1 cm de ancho.

### 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, tallo, partículas comunes, etc.), no debe exceder de 15 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 máximo para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

### 5.6 Aditivos para alimentos

#### 5.6.1 Anticompactantes

Dióxido de silicio 1 % máximo.  
Estearato de calcio 1% máximo

#### 5.6.2 Antihumectantes

Carbonato de calcio 5% máximo en la nuez moscada entera.

## 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 NOM-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 NOM-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 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 de ingredientes en orden de composición 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 y 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.

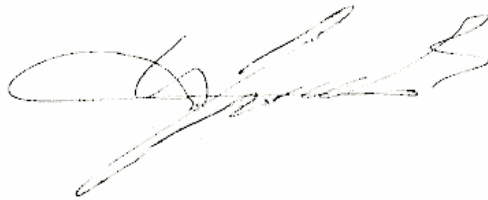
## 10 BIBLIOGRAFIA

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

- U. GERHARDT, Especies y Condimentos  
Editorial Acribia, Zaragoza (España), 1975  
Capítulo 2.
- F. Leslie Hart-Harry J. Fisher  
Análisis Moderno de los Alimentos  
Editorial Acribia, Zaragoza (España ), 1977  
Capítulo 15 Especies y Condimentos.

México, D.F., Abril 11, 1984

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS



LIC. HECTOR VICENTE BAYARDO MORENO

Fecha de aprobación y publicación: Abril 13, 1984