



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-466-1984

ALIMENTOS.- BEBIDAS NO ALCOHOLICAS.- NARANJADA

FOODS- SOFT DRINKS- ORANGEADE

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

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

CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE TRANSFORMACION.

COMISION NACIONAL DE FRUTICULTURA, SECRETARIA DE
AGRICULTURA Y RECURSOS HIDRAULICOS.

HERDEZ, S. A. DE C. V.

ARTICULOS MUNDET PARA EMBOTELLADORES.

REFRESCOS PASCUAL, S. A.

PEPSI-COLA MEXICANA, S. A.

COCA-COLA EXPORT CORPORATION.

JUGOS DEL VALLE, S. A. DE C. V.

ALIMENTOS.- BEBIDAS NO ALCOHOLICAS.- NARANJADA

FOODS- SOFT DRINKS- ORANGEADE

0 INTRODUCCION

Las especificaciones que se establecen en esta norma, solo 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 Oficial Mexicana establece las especificaciones que debe cumplir el producto denominado Naranja.

2 REFERENCIAS

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

NOM-F-066	Determinación de cenizas en alimentos.
NOM-F-083	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-F-103	Alimentos - Frutas y derivados - Determinación de grados Brix.
NOM-F-112	Método de prueba para la determinación de sólidos solubles por lectura refractométrica en productos derivados de las frutas.
NOM-F-253	Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NOM-F-255	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NOM-F-312	Determinación de reductores directos y totales en alimentos.
NOM-F-314	Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios.
NOM-F-317	Determinación de pH en alimentos.
NOM-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.

3 DEFINICIONES

Para los efectos de esta norma se establece la siguiente definición:

Naranjada.- Se entiende como naranjada al producto alimenticio, elaborado con no menos del 30% de jugo de naranja preparado con naranjas *Citrus sinensis* L. frescas, maduras, sanas y limpias, a las que se haya eliminado las semillas. Adicionado de agua potable, azúcar y aditivos permitidos (véase 5. 6) y tratados en condiciones que aseguren su conservación.

4 CLASIFICACION Y DENOMINACION DEL PRODUCTO

El producto objeto de esta norma se clasifica en un solo tipo con un solo grado de calidad, designándose como Naranjada.

5 ESPECIFICACIONES

La Naranja en un solo tipo con un solo grado de calidad, debe cumplir con las siguientes especificaciones.

5.1 Sensoriales

Color : Característico que refleje la presencia de jugo de naranja.

Olor: Será característico al del jugo de naranja.

Sabor: Será agradable, similar al de jugo del naranja.

5.2 Físicas y Químicas.

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

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
Cenizas, en %	0.12	
pH	3.0	4.0
Sólidos solubles (grados Brix), en %	10.5	13.0
Reductores directos y totales, en g/100 cm ³	10.0	
Acido ascórbico, en mg/100 cm ³	25.0	
Acidez como ácido cítrico anhidro, en g/100 cm ³ .		0.55

5.3 Microbiológicas

La Naranja debe cumplir con las especificaciones microbiológicas anotadas en la Tabla 2.

TABLA 2

ESPECIFICACIONES	col/g Máx.
Mesofílicos aerobios	50
Hongos y levaduras	10

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 cualquier otra materia extraña.

5.5 Libre de defectos

Significa que no deberá estar presente más de una semilla o porción de semillas por cada 250 cm³ de naranja.

5.6 Aditivos para alimentos

Se permite el empleo de aditivos dentro de los límites señalados y previa autorización de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

5.7 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.

5.8 Ingredientes básicos

Jugo de naranja, agua, edulcorantes nutritivos, conservadores, saborizantes y agentes colorantes.

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 Oficial 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 las Normas Oficiales Mexicanas NOM-Z-012 (véase 2).

7 METODO DE PRUEBA

Para la verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas que se establecen en esta norma, se deben aplicar las Normas Oficiales 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.
- Nombre o razón social del titular del registro y domicilio en donde se elabore el producto.
- Clave con fecha de fabricación.
- La leyenda "HECHO EN MEXICO".
- Lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, incluyendo los aditivos.
- Texto de las Siglas Reg. S.S.A. No. _____ "A", debiendo figurar en el espacio en blanco el número de registro correspondiente.
- Otros datos que exija el reglamento respectivo o disposiciones de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

8.1.2 Marcado en el embalaje

Debe 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 Envases

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 final de la Naranja debe usarse rejillas de metal, plástico ó 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 que 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 conservarse en locales que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

10 BIBLIOGRAFIA

- Informe del 135 período de sesiones del grupo mixto CEPE/CODEX Alimentarius de expertos en la Normalización de zumos (jugos) de frutas ALINORM 79/14 - Ginebra 26 - 30 Junio de 1978.

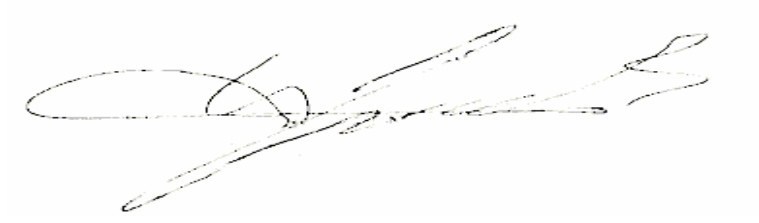
- F Leslie Hart. A. M. "Análisis moderno de los alimentos". Editorial Acribia: Zaragoza (España).

- Revista del Consumidor : Volumen 1 Número 5, Abril 1977.

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

México D. F., Julio 30, 1984

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Hector Bayardo Moreno', is centered on the page. The signature is fluid and cursive, with a large initial 'H' and a long, sweeping tail.

LIC. HECTOR VICENTE BAYARDO MORENO