



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-521-1992

**ALIMENTOS - PRODUCTOS DE PANIFICACION - CLASIFICACION
Y DEFINICIONES**

FOODS - BAKERY PRODUCTS - DEFINITIONS AND CLASIFICATION

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

En la elaboración de esta norma, participaron las siguientes Empresas e Instituciones:

- DIRECCION GENERAL DE CONTROL SANITARIO DE BIENES Y SERVICIOS. SECRETERIA DE SALUD.
- LABORATORIO NACIONAL DE SALUD PÚBLICA. SECRETARIA DE SALUD.
- CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE TRANSFORMACION.
- CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA PANIFICADORA Y SIMILARES.
- ASOCIACION NACIONAL DE FABRICANTES DE GALLETAS Y PASTAS ALIMENTICIAS, A. C.
- CORPORATIVO GAMESA, S.A. DE C.V.
- ORGANIZACION BIMBO, S.A. DE C.V.
- GOMEZ CUETARA HNOS. , S.A. DE C.V.
- PRODUCTOS LILI, S.A. DE C.V.

FOODS - BAKERY PRODUCTS - DEFINITIONS AND CLASIFICACION

1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

Esta Norma Mexicana establece la clasificación y definiciones para los productos de panificación.

2 REFERENCIAS

Esta norma se complementa con la siguiente Norma Mexicana vigente:

NMX-F-442 Alimentos-Pan-Productos de Bollería

3 CLASIFICACION

Los productos de panificación comprendidos en esta norma, se clasifican de acuerdo a su composición en:

TIPO I	Pan Blanco, Bolillo y Telera
TIPO II	Pan de Harinas Integrales
TIPO III	Pan, Productos de Bollería
TIPO IV	Pan Dulce
	a) Panquelería
	b) Hojaldre y Feite
	c) Fritos
	d) Danés
	e) Soletas
	f) Polvorones
	g) Bisquet
	h) Bizcocho

TIPO V	Galletas
	a) Galletas Finas
	b) Galletas Entrefinas
	c) Galletas Comerciales
	d) Galletas Básicas
	e) Galletas Simples
	f) Galletas Compuestas
	g) Galletas Combinadas
TIPO VI	Pastas Secas
	a) Pastas Secas de Mantequilla
TIPO VII	Pastel
TIPO VIII	Pay o Tarta

4 DEFINICIONES

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

4.1 Pan Blanco, Bolillo y Telera

Son productos alimenticios cocidos por horneado de la masa fermentada, elaborada con harina de trigo, agua potable, sal yodatada, azúcar, levadura, ingredientes opcionales y aditivos alimentarios permitidos por la Secretaría de Salud.

4.2 Pan de Harinas Integrales

Son los productos alimenticios cocidos por horneado de la masa fermentada preparados con harina de cereales y/o leguminosas y otro cereal o harina tal como avena, harina integral de centeno, harina de trigo integral, etc.; agua potable, sal yodatada, azúcares, grasas comestibles, levadura, ingredientes y aditivos alimentarios opcionales permitidos por la Secretaría de Salud.

4.2.1 Pan de Centeno

Es el producto alimenticio cocido por horneado de la masa fermentada, preparado con harina de centeno, harina integral de centeno, agua potable, sal yodatada, azúcares, grasas comestibles, levadura, ingredientes y aditivos alimentarios opcionales permitidos por la Secretaría de Salud.

4.3 Productos de Bollería

Son los productos cocidos por horneado de la masa fermentada, preparados con harina de trigo, agua potable, sal yodatada, azúcares, grasas comestibles, levadura, ingredientes y aditivos alimentarios opcionales permitidos por la Secretaría de Salud.

4.4 Pan Dulce

Es el producto elaborado con harina en cualquiera de sus tipos, azúcares, agua potable, sal yodatada, adicionada o no de grasas y/o aceites comestibles, con ó sin levadura o leudante químico, ingredientes opcionales y aditivos alimentarios permitidos por la Secretaría de Salud.

4.4.1 Panquelería

Es el pan dulce que cumple con 4.4 y con cuyos ingredientes se elabora un batido con una viscosidad tal que únicamente permite hornearse en molde.

4.4.2 Hojaldre y Feite

Son los productos que cumplen con 4.4 y con cuyos ingredientes se elaboran masas no fermentadas, las cuáles se laminan y alternan repetitivamente con capas de grasa comestible.

4.4.3 Frito

Es el pan dulce que cumple con 4.4 y con cuyos ingredientes se elabora un batido o masa fermentada o leudada químicamente; su cocción se realiza en grasas y/o aceites comestibles a alta temperatura, pudiendo estar relleno o no.

4.4.4 Danés

Es el pan dulce que cumple con 4.4 y con cuyos ingredientes se elabora una masa fermentada con levadura y un alto porcentaje de grasa. La foliación en forma de hojas de la masa danesa con la grasa, es semejante a la estructura de hojuelas de la masa de hojaldre con la diferencia de que en la masa danesa la levadura es la que produce la mayor parte del volumen.

4.4.5 Soletas

Es el pan dulce que cumple con 4.4 con un alto contenido de huevo, cubiertas de azúcar y con una forma alargada que las caracteriza.

4.4.6. Polvorón

Es el producto que cumple con 4.4 y que se distingue por su propiedad de desmoronarse.

4.4.7 Bisquet

Es el producto que cumple con 4.4 y cuyos ingredientes forman una pasta salada, leudada químicamente, la cuál se moldea o troquela y hornea para obtener la forma que lo caracteriza.

4.4.8 Bizcocho

Es el producto que cumple con 4.4 y con cuyos ingredientes se elabora una masa fermentada que se moldea o modela y hornea. Este producto se caracteriza por tener su migaja ligera.

4.5 Galletas

Se entiende por galletas el producto que resulta de hornear una pasta o masa con ó sin levadura, preparada con un mínimo de 40% de harinas de cereales y/o leguminosas, azúcares, adicionada o no de huevo, mantequilla o grasas y/o aceites comestibles, agentes leudantes, sal yodada, otros ingredientes y aditivos alimentarios permitidos por la Secretaría de Salud; moldeado, modelado o extruido de distintas formas y cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 8%. Para el caso de galletas compuestas y combinadas este porcentaje podrá ser mayor de acuerdo al relleno y/o cobertura.

Las galletas por su contenido de grasa o extracto etéreo se clasifican en: Finas, entrefinas, comerciales y básicas.

4.5.1 Finas

Es el producto que cumple con 4.5 y cuyo contenido de grasa debe ser el 15% mínimo.

4.5.2 Entrefinas

Es el producto que cumple con 4.5 y cuyo contenido de grasa debe ser de 10% mínimo.

4.5.3 Comerciales

Es el producto que cumple con 4.5 y cuyo contenido de grasa debe ser de 7% mínimo.

4.5.4 Básicas

Es el producto que cumple con 4.5 y cuyo contenido de grasa debe ser de 3% mínimo.

Las galletas por su elaboración pueden ser: simples, compuestas o combinadas.

4.5.5 Simples

Las que no contienen relleno ni decorado.

4.5.6 Compuestas

Las que contienen relleno ó decorado.

4.5.7 Combinadas

Las que contienen relleno y decorado.

4.5.7.1 Relleno

Cualquier ingrediente agregado antes o después del horneado y que está cubierto total o parcialmente por galleta.

4.5.7.2 Decorado

Cualquier ingrediente agregado antes o después del horneado que cubra total o parcialmente el producto.

4.6 Pastas Secas

Se entiende por pasta seca al producto con harina de cereales y/o leguminosas, azúcar, mantequilla y/o margarina, adicionado o no de grasas y/o aceites comestibles en un 20% mínimo en conjunto; adicionada o no de leche, huevo, agentes leudantes, sal yodatada, así como de otros ingredientes y aditivos alimentarios permitidos por la Secretaría de Salud, las que se someten a procesos de amasado, moldeado, modelado o extruido y horneado.

4.6.1 Pastas Secas de Mantequilla

Se entiende por pasta seca de mantequilla al producto que cumple con 4.6 y que exclusivamente se le agrega mantequilla como fuente de grasas.

4.7 Pastel

Es el producto preparado con un máximo de 40% de harinas de cereales y/o leguminosas, azúcares, mantequilla y/o grasas y/o aceites comestibles, agentes leudantes, sal yodatada, adicionado o no de huevo y leche, o de otros ingredientes y aditivos alimentarios permitidos por la Secretaría de Salud; batido, horneado o frito y generalmente relleno y/o decorado y cuyo contenido de humedad debe ser mínimo el 10%.

4.7.1 Pastelito o Pastelillo

Es el producto que cumple con 4.7 y cuyo peso unitario no debe ser mayor de 400g.

4.8 Pay o Tarta

Es el producto elaborado con harina en cualquiera de sus tipos o galleta molida, azúcares, agua potable, sal yodatada, con o sin levadura o leudante químico, grasas y/o aceites comestibles, ingredientes opcionales y aditivos alimentarios permitidos por la Secretaría de Salud; con los que se elabora una pasta moldeada en forma de corteza para contener un mínimo de 30% de relleno dulce o salado. Este puede ser cubierto o no, horneado, frito o congelado.

5 BIBLIOGRAFIA

NMX-Z-013-1977 Guía para la redacción, estructuración y presentación de las Normas Mexicanas.

6 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

Esta norma no concuerda con ninguna norma internacional por no existir referencia al momento de la elaboración de la presente.

México, D.F., Enero 24, 1992
EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS



LIC. AGUSTIN PORTAL ARIOSIA