



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-130-1982

“ALIMENTOS PARA HUMANOS - MERMELADA DE DURAZNO”

*“FOODS FOR HUMANS - FRUITS AND DERIVATIVES – PEACH
MARMALADE”*

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

En la elaboración de esta norma participaron los siguientes Organismos:

CLEMENTE JACQUES Y CIA, S.A.

KRAFT FOODS DE MEXICO, S.A.

ELIAS PANDO, S.A.

HERDEZ, S.A.

SUBSECRETARIA DE SALUBRIDAD. DIRECCION GENERAL
DE LABORATORIOS DE SALUD PUBLICA.

INSTITUTO NACIONAL DEL CONSUMIDOR.

DISTRIBUIDORA CONASUPO, S.A. DE C.V.

“ALIMENTOS PARA HUMANOS - MERMELADA DE DURAZNO”

FOODS FOR HUMANS - FRUITS AND DERIVATIVES – PEACH MARMALADE

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, de acuerdo con el Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos, sus reglamentos y demás disposiciones de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

Esta Norma Mexicana establece las especificaciones que debe cumplir el producto determinado "Mermelada de Durazno".

2 REFERENCIAS

Para la aplicación correcta de ésta norma es necesario consultar las siguientes Normas Mexicanas vigentes:

NMX-F-112	Alimentos para humanos - Frutas y derivados -Determinación de Sólidos solubles por lecturas refractométrica. (Método de prueba para la determinación de sólidos solubles por lectura refractométrica en productos derivados de las frutas).
NMX-F-317-S	Alimentos para humanos - Determinación de pH.(Alimentos - Determinación de pH).
NMX-F-347-S	Alimentos para humanos - Frutas y derivados - Determinación de pectina. (Frutas y derivados - Determinación de pectina).
NMX-F-358-S	Alimentos para humanos - Alimentos envasados. Análisis Microbiológicos. (Alimentos envasados. Análisis Microbiológicos).
NMX-F-144	Alimentos para humanos - Recipientes rígidos herméticamente sellados. Determinación del vacío. (Determinación del vacío en recipientes rígidos herméticamente sellados).
NMX-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.

NMX-F-255	Alimentos para humanos - Microbiológicas - Método de conteo de hongos y levaduras. (Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos)
NMX-F-254	Alimentos para humanos - Microbiológicos - Cuenta de organismos coliformes. (Cuenta de organismos coliformes).
NMX-F-151-S	Alimentos para humanos - Frutas y derivados - Mermeladas - Determinación de la consistencia.

3 DEFINICION

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

3.1 Se entiende por mermelada de Durazno al producto alimenticio obtenido por la cocción y concentración de la pulpa de Durazno (Prunus persica en sus variedades) sanos, limpios y con el grado de madurez adecuado, ya sea frescos o congelados o debidamente preparados, adicionados de azúcar u otros edulcorantes naturales, y agua, adicionados o no de ingredientes opcionales (véase 5.6) y aditivos permitidos, envasados en recipientes herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación.

4 CLASIFICACION Y DENOMINACION DEL PRODUCTO

4.1 Clasificación

El producto objeto esta norma se clasifican en dos tipos de acuerdo al tamaño de la fruta suspendida con un sólo grado de calidad.

Tipo I : Mermelada de Durazno que contiene la fruta en trozos.

Tipo II : Mermelada de durazno que contiene la fruta desmenuzada.

4.2 Denominación

El producto objeto de esta norma se denomina "Mermelada de durazno"

5 ESPECIFICACIONES

El producto objeto de esta norma en sus dos tipos y único grado de calidad debe cumplir con las siguientes especificaciones:

5.1 Sensoriales

Color.- El color ámbar que presenta la mermelada de durazno, es el característico de la variedad o variedades de durazno empleadas en la preparación, el cual deberá ser uniforme, además no deberá presentar color extraño a causa de oxidación, enfriamiento inadecuado u otras causas.

Olor.- Característico de la variedad o variedades de duraznos empleados.

Sabor.- Característico de la variedad o variedades de duraznos empleados.

Consistencia.- La mermelada de durazno deberá presentar una consistencia semisólida la cual estará en función de buena gelificación.

5.2 Físicas y químicas

La mermelada de durazno deberá cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la tabla 1.

TABLA 1

E S P E C I F I C A C I O N E S	MINIMO	MAXIMO
* De sólidos solubles	64	
Valor del pH	3.0	3.5
Vacío (en kPa) (será proporcional al tamaño del envase)	23.7	

5.3 Microbiológicas

5.3.1 La mermelada de durazno debe cumplir con las especificaciones microbiológicas anotadas en la Tabla 2.

TABLA 2

ESPECIFICACIONES	Col/g	MAXIMO
Mesofilicos aerobios		50
Organismos Coliformes		10
Hongos y levaduras		20
Salmonella (en 25 g)		Negativo
Escherichia Coli (en 0.1 g)		Negativo

5.4 Materia extraña objetable

El producto objeto de esta norma debe estar exento de fragmentos, larvas y huevecillos de insectos, pelos y excretas de roedor y partículas metálicas u otros materiales extraños.

5.5 Ingredientes básicos

Duraznos limpios sanos naturales o conservados congelados y de madurez adecuada, edulcorantes nutritivos y agua.

5.5.1 Porcentaje requerido de fruta

La mermelada de durazno deberá prepararse con una proporción de fruta-azúcar de 40%: 60% m/m.

5.5.2 Edulcorantes nutritivos

Podrán emplearse como edulcorantes azúcar, azúcar invertido, dextrosa, en forma aislada o mezclados. También podrá emplearse jarabe de glucosa, en porción tal que el 25 % (m/m) como máximo de los sólidos edulcorantes secos contenidos en la mermelada, provengan de los sólidos secos contenidos en el jarabe de glucosa.

5.6 Ingredientes opcionales

5.6.1 se podrá agregar pectina (para compensar deficiencias) en tal cantidad que el producto terminado contenga 4.5 % como máximo en base seca.

5.6.2 Se puede agregar hasta 0.2 % en masa de los ácidos orgánicos siguientes aislados o mezclados:

Acido cítrico, ácido láctico, ácido tartárico, ácido málico, compensado cualquier deficiencia, si la hubiera, del contenido de acidez natural de la fruta.

5.6.3 Conservadores

Como conservador podrá emplearse cualquiera de las tres sustancias químicas siguientes:

Benzoato de sodio ó ácido benzóico en tal cantidad que no exceda de 0.1 % en masa, expresado como ácido benzóico en el producto final, ácido sórbico o sus sales de sodio o potasio en cantidad tal que no exceda de 0.02 % en masa, expresado como ácido sórbico en el producto final.

5.6.4 Colorantes y saborizantes, no se permite la adición de colorantes ni saborizantes artificiales.

5.6.5 Soluciones amortiguadoras

Podrán emplearse el citrato de sodio y tartrato de sodio y potasio solos o mezclados, en proporción no mayor de 0.2 % (m/m).

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 NMX-Z-012.

7 METODOS DE PRUEBA

Para la verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas, que se establecen en ésta norma se deben aplicar las Normas Mexicanas que se indican en el capítulo de referencia (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 permanente visible con los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Nombre comercial o marca comercial registrada pudiendo aparecer el símbolo del fabricante.
- Número de lote o clave de la fecha de fabricación.
- El "Contenido Neto" de acuerdo con las disposiciones de la Secretaría de Comercio .
- La leyenda "HECHO EN MEXICO"
- Nombre o razón social del fabricante o titular del registro y domicilio en donde se elabora el producto.

- 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.

- Lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente.

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 debe tenerse en el manejo y uso de lo embalajes.

8.2 Envase

El producto objeto de esta norma se debe envasar en un 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 (véase A.1).

8.3 Embalaje

Para el embalaje del producto objeto de esta norma, se deben usar cajas de cartón o cualquier otro material apropiado que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección 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 (véase A.1)

9 ALMACENAMIENTO

El producto terminado debe almacenarse en locales que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

APENDICE A

A.1 Las especificaciones de envase y embalaje que deben aplicarse para cumplir con 8.2 y 8.3 serán las correspondientes a las Normas Mexicanas de envase y embalaje específicas para cada presentación y grageja del producto.

10 BIBLIOGRAFIA

NMX-F-130-1968 Mermelada de Durazno.

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

ICAITI-34063-1974 Mermelada de Durazno.

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS COMERCIALES DE LA
SECRETARIA DE COMERCIO

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Hector Bayardo Moreno', written in a cursive style.

LIC. HECTOR VICENTE BAYARDO MORENO.

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Roman Serra Castaños', written in a cursive style.

DR. ROMAN SERRA CASTAÑOS

Fecha de aprobación publicación: Abril 21, 1982

Esta Norma cancela a la: NMX-F-130-1968