



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-131-1982

**“ALIMENTOS PARA HUMANOS - FRUTAS Y DERIVADOS -
MERMELADA DE FRESA”**

*“FOODS FOR HUMANS - FRUITS AND DERIVATIVES -
STRAWBERRY 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 - FRUTAS Y DERIVADOS -
MERMELADA DE FRESA”

FOODS FOR HUMANS - FRUITS AND DERIVATIVES -
STRAWBERRY MARMALADE

0 INTRODUCCION

Las especificaciones que se establecen en esta norma solo podrá satisfacer 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 denominado "Mermelada de Fresa".

2 REFERENCIAS

Para la Aplicación correcta de esta norma es necesario consultar las siguientes Normas Mexicanas vigentes:

NMX-F-112	Alimentos para humanos - Frutas y derivados - Determinación de sólidos solubles por lectura refractométrica. (Método de prueba para la determinación de sólidos solubles por lectura refractométrica en productos derivados de las frutas).
NMX-F-317	Alimentos para humanos - Determinación de pH.(Alimentos - Determinación de pH).
NMX-F-347-S	Alimentos para humanos - Frutas y derivados. Determinación de pectina.
NMX-F-358-S	Alimentos para humanos - 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 - Método de conteo de hongos y levaduras. (Método de conteo de Hongos y levaduras en alimentos).
NMX-F-254	Alimentos - 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 fresa al producto alimenticio obtenido por la cocción y concentración del jugo y de pulpa de fresa (*Fragaria Vesca*, *Fragaria Virginiana*, *Fragaria Chiloensis* y sus variedades), sanas, limpias y con el grado de madurez adecuado ya sean frescas o congeladas libres de receptáculos y pedúnculos; adicionado de edulcorantes nutritivos y agua, agregándole o no ingredientes opcionales (véase 5.6) y aditivos permitidos, envasado en recipientes herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación.

4 CLASIFICACION Y DENOMINACION DEL PRODUCTO

4.1 Clasificación

El producto objeto de esta norma se clasifica en dos tipos de acuerdo al tamaño de la fresa con un solo grado de calidad.

Tipo I: Mermelada de fresa que contiene la fruta entera o en trozos grandes.

Tipo II: Mermelada de fresa que contiene la fruta desmenuzada o en forma de partículas finas.

4.2 Denominación

El producto objeto de esta norma se denomina: Mermelada de Fresa.

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: Rojo uniforme característico de la variedad o variedades de fresas empleadas.

Olor: Característico de la variedad o variedades de fresas empleadas.

Sabor: Característico de la variedad o variedades de fresas empleadas.

Consistencia: La mermelada de fresa debe presentar una consistencia semisólida la cual estará en función de una buena gelificación.

5.2 Físicas y químicas

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

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
% de sólido solubles totales	64.0	
Valor del pH	3.0	3.5
Vacío (en KPa)	23.700	
(Será proporcional al tamaño del envase)		

5.3 Microbiológicos

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

TABLA 2

ESPECIFICACIONES	Col/g	MAX
Mesofilicos aerobios	50	
Organismos coliformes	10	
Hongos y Levaduras	20	
Salmonella (en 25 g)		Negativo
Echirichia 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

Fresas limpias, sanas y de madurez adecuada, edulcorantes nutritivos y agua.

5.5.1 Porcentaje requerido de fruta

La mermelada de fresa 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 aislado o mezclado. También podrá emplearse jarabe de glucosa, (en porción tal que, el 25% (m/m) como máximo de los sólidos edulcorantes secos, contenido 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, Acido Láctico, Acido Tartárico, Acido Málico, compensando cualquier deficiencia, si la hubiere, 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 Acido Benzóico en tal cantidad que no exceda de 0.1 % en masa, expresado como Acido Benzóico en producto final, Acido Sórbico o sus sales de sodio o potasio en cantidad tal, que no exceda de 0.02 % en masa, expresado como Acido Sórbico en el producto final; y no más de 40 mg/kg, como máximo, de anhídrido sulfuroso total, 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 el 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).

7 METODOS DE PRUEBA

Para la verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas, 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 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 elabore el producto.
- Texto de la 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 ingrediente 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 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, 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 tenga 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.

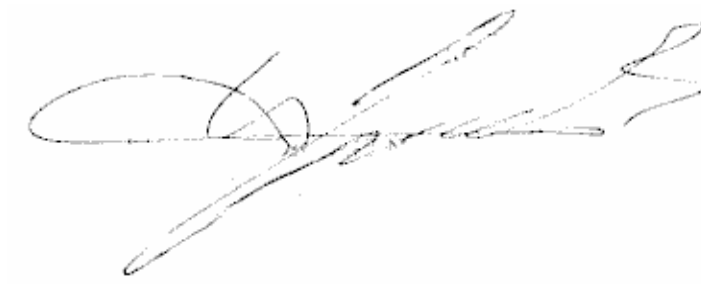
APENDICE A

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 gramaje del producto.

10 BIBLIOGRAFIA

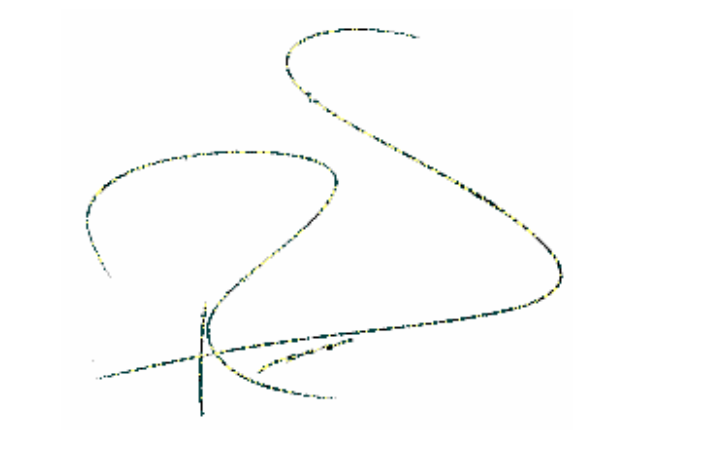
- NMX-F-131-1968 Mermelada de Fresa.
- ICAITI-34056 1974 Mermelada de Fresa.

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS
COMERCIALES DE LA SECRETARIA DE COMERIO

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Hector Bayardo Moreno', with a large, stylized initial 'H'.

LIC. HECTOR VICENTE BAYARDO MORENO

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Roman Serra Castaños', with a large, stylized initial 'R'.

DR. ROMAN SERRA CASTAÑOS

Fecha de Aprobación y Publicación Mayo 11, 1982.

Esta Norma cancela a la: NMX-F-131-1968