



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-132-1982

**PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA USO HUMANO- FRUTAS Y
DERIVADOS- MERMELADA DE CHABACANO**

*FOOD PRODUCTS FOR HUMAN USE- FRUITS AND DERIVATIVES
APRICOT MARMALADE*

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

En la elaboración de esta norma participaron los siguientes Organismos.

PRODUCTOS DEL MONTE, S.A. DE C.V.

HERDEZ, S.A.

ELIAS PANDO, S.A.

CLEMENTE JACQUES Y CIA., S.A.

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

SECRETARIA DE COMERCIO. DEPARTAMENTO DE METROLOGIA.

SECRETARIA DE COMERCIO. DEPARTAMENTO DE PUBLICIDAD
COMERCIAL.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA USO HUMANO- FRUTAS Y
DERIVADOS- MERMELADA DE CHABACANO

FOOD PRODUCTS FOR HUMAN USE- FRUITS AND DERIVATIVES
APRICOT MARMALADE

0 INTRODUCCION

Las especificaciones que se establecen en esta norma sólo 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 denominado "MERMELADA DE CHABACANO".

2 REFERENCIAS

Esta norma se complementa con las vigentes de las siguientes Normas Mexicanas.

NMX-F-112 Método de prueba para la determinación de sólidos solubles por lectura refractométrica en productos derivados de las frutas.

NMX-F-317-S Alimentos - Determinación de pH.

NMX-F-374 Frutas y derivados - Determinación de pectina.

NMX-F-358-S Alimentos envasados. Análisis Microbiológico.

NMX-F-144 Determinación del vacío en recipientes rígidos herméticamente sellados.

NMX-F-255 Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.

NMX-F-254 Cuenta de organismos coliformes.

NMX-F-151-S Alimentos para humanos - Frutas y derivados - Mermeladas - Determinación de la consistencia.

NMX-Z-012 Muestreo para la inspección por atributos.

3 DEFINICION

Para los efectos de esta norma se establecen la siguiente definición.

3.1 Se entiende por mermelada de chabacano al producto alimenticio obtenido por la cocción y concentración del jugo y de la pulpa de chabacanos Prunus arménica (en sus variedades apropiadas para la elaboración del producto) sanos, limpios, naturales conservados o congelados y con el grado de madurez adecuado, adicionados o no de ingredientes opcionales 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 de esta norma se clasifica en dos tipos de acuerdo al tamaño de la fruta suspendida con un sólo grado de calidad.

Tipo I Mermelada de chabacano que contiene la fruta en trozos.

Tipo II Mermelada de chabacano que contiene la fruta desmenuzada.

4.2 Denominación

El producto objeto de esta norma se denomina "MERMELADA DE CHABACANO"

5 ESPECIFICACIONES

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

5.1 Sensoriales

Color

Amarillo característico de la variedad o variedades de fruta empleadas en la preparación, deberá estar libre de obscurecimiento debido a elaboración defectuosa.

Olor: Característico de la variedad o variedades de chabacanos empleadas en su elaboración.

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

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

5.2 Físicas y químicas

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

TABLA 1.

| ESPECIFICACIONES | MINIMO | MAXIMO |
|---|--------|--------|
| % de sólidos solubles | 64 % | |
| Valor del pH | 2.8 | 3.5 |
| Vacío (en kPa) (será proporcional al tamaño del envase) | 23.700 | |

5.3 Microbiológicos

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

TABLA 2

| ESPECIFICACIONES | Col/g | MAXIMO |
|----------------------|----------|--------|
| Mesofilicos aerobios | 50 | |
| Organismo coliformes | 10 | |
| Hongos y levaduras | 20 | |
| Salmonella | Negativo | |
| Escherichia coli | Negativo | |

5.4 Materia extraña objetable

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

5.5 Ingredientes básicos

Jugo y pulpa de chabacanos, limpios naturales, conservados o congelados de madurez adecuada, edulcorantes nutritivos y agua.

5.5.1. Porcentaje de fruta

La mermelada de chabacano deberá prepararse con una proporción de fruta, azúcar de 40% : 60% m/m en producto terminado.

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 proporción 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 Pectina

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, Acido ascórbico, compensando cualquier deficiencia, si la hubiere, del contenido de acidez natural de la fruta.

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

Benzoato de sodio o Acido benzóico en tal cantidad que no exceda de 0.1% en masa, expresado como Acido benzóico en producto final, ácido sórbico a 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 El muestreo para efectos Oficiales estará sujeto a la legislación y disposiciones de la dependencia Oficial correspondiente 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.

El "Contenido Neto" de acuerdo con las disposiciones de la Secretaría de Comercio.

Lista completa de ingredientes en orden porcentual decreciente.

Texto de las siglas Reg. S.S.A. No. _____ "A", debiendo figurar en el espacio el número de registro correspondiente.

Número de lote o clave de la fecha de fabricante (este dato puede anotarse en la tapa).

Nombre o razón social del fabricante o titular del registro y domicilio en donde se elabora el producto.

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 debe 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 características sensoriales.

(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 en envase y embalaje específicas para cada presentación y gramaje del producto.

10 BIBLIOGRAFIA

NMX-F-132-1968 Mermelada de chabacano.

ICAITI-3462-1974 Mermelada de chabacano

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 y publicación: Junio 8, 1982
Esta Norma cancela a la: NMX-F-132-1968