



**NORMA MEXICANA**

**NMX-F-595-SCFI-2015**

**ALIMENTOS HALAL**

FOOD - HALAL



## **PREFACIO**

La presente norma mexicana se basa en la Directiva ISO/IEC, Parte 2, Reglas para la Estructuración y diseño de Normas Internacionales, 2011, sexta edición, adicionándose los Capítulos de Referencias, Vigencia y Concordancia con Normas Internacionales, conforme a lo establecido en la norma mexicana NMX-Z-013/1-SCFI-1977.

## **PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS HALAL**

Las directrices y normativas de prácticas asociadas con la producción de alimentos certificados como aptos para consumo de las comunidades musulmanas (HALAL) han sido compiladas en este documento a fin de permitir su uso y conocimiento amplios por parte de los gobiernos, las autoridades de normalización, las industrias pertenecientes a la cadena productiva de alimentos y los consumidores.

En la elaboración de la presente norma mexicana, participaron las siguientes empresas e instituciones:

- Cámara Árabe Mexicana de Industria y Comercio
- Cámara Empresarial Mexicana Libanesa, A.C. (CAMELIB)
- Cámara de la Industria de Conservas Alimenticias (CANAINCA)
- Consejo Mexicano de la Carne (COMECARNE)
- Conservas la Costeña
- Embajada del Reino de Arabia Saudita en México
- Embajada de la República Árabe de Egipto en México
- Embajada de Bangladesh
- Grupo Gusi
- Instituto Latino Americano de Certificación Halal (ILACH)
- MATRADE
- METCO
- NESTLE
- PALETAS MARA
- SAGARPA
  - Dirección General de Salud Animal
  - Dirección de Importaciones y Exportaciones
- Secretaría de Economía
  - Dirección General de Normas
- Secretaría de Salud
  - Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios



## **ÍNDICE DEL CONTENIDO**

<b>Número del Capítulo</b>	<b>Página</b>
<b>1</b> Introducción	1
<b>2</b> Objetivo y campo de aplicación	2
<b>3</b> Referencias	2
<b>4</b> Definiciones	3
<b>5</b> De las entidades de acreditación certificación	15
<b>6</b> Criterios básicos para determinar el grado de permisibilidad de un alimento	16
<b>7</b> Alimentos aptos para el consumo humano de acuerdo con la legislación islámica	18
<b>8</b> Sacrificio animal ritual	37
<b>9</b> De los alcoholes, enzimas y aditivos utilizados en la industria de alimentos	49
<b>10</b> Consideraciones legales concernientes al uso del logotipo y deberes y derechos de los usuarios de la marca	105
<b>11</b> Vigencia	106
<b>12</b> Bibliografía	106
<b>13</b> Concordancia con normas internacionales	119

**NORMA MEXICANA****NMX-F-595-SCFI-2015****ALIMENTOS HALAL****FOOD – HALAL****1 INTRODUCCIÓN**

En América Latina, tradicionalmente se ha considerado la cadena productiva relacionada con el mercado de los alimentos dirigidos a la población musulmana como una realidad ajena al entorno cotidiano, sin embargo en los últimos años, gracias al acelerado crecimiento de esta población originado no solo por el aumento en los flujos migratorios o de nacimientos en las comunidades musulmanas de inmigrantes asentadas en este territorio, sino por la gran receptividad que la población autóctona ha mostrado hacia el mensaje del Islam, y el creciente interés de los empresarios mexicanos hacia los mercados asiáticos y africanos, de amplia mayoría musulmana, así como los de comunidades musulmanas de países en los que a pesar de vivir como minorías, representan un segmento importante del mercado, el enfoque ha cambiado y es cada día mayor el interés por implementar sistemas de producción que satisfagan las necesidades alimentarias de esta importante población.

Un enfoque contemporáneo sobre la producción de productos alimenticios basado en el análisis de riesgos requiere que las medidas de control se apliquen a los puntos de la cadena alimentaria cuando tengan mayor valor para reducir los riesgos de pérdida del estatus de permisibilidad del alimento, desde el punto de vista islámico. Ello deberá reflejarse en la aplicación de medidas específicas, basadas en la ciencia y la evaluación de riesgos, en las cuales se preste especial atención a la prevención y control de riesgos de contaminación por sustancias prohibidas, durante todos los aspectos de la producción de alimentos, sin demérito de las normas sanitarias y demás requisitos que sobre

esta cadena productiva exijan las diferentes entidades u organismos involucrados en el tema.

A fin de velar por el estricto cumplimiento y aplicación de la legislación islámica en lo referente a la cadena productiva del procesamiento de alimentos, de generar un clima de confianza entre los consumidores musulmanes y la comunidad en general, y facilitar a las empresas que voluntariamente deseen certificar la idoneidad de sus productos para consumo de las comunidades musulmanas hemos querido presentar una norma clara, en la que converjan los principios establecidos por el Corán y su implementación práctica, recogida de los diferentes dichos y hechos del profeta Muhammad (Sunna), Último de los mensajeros de Al-Lah y depositario de la última de las revelaciones, además de las opiniones de los sabios musulmanes de las diferentes épocas y corrientes de pensamiento islámico, junto a las más avanzadas técnicas de control de riesgo y aseguramiento de la calidad, una norma que no solo anime a los interesados a llevar a la práctica una política de respeto hacia el consumidor musulmán sino un compromiso de convivencia sana y respeto hacia el bienestar de nuestro entorno y los seres que en él habitan, de quienes finalmente derivamos nuestro sustento.

## **2 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN**

La presente norma establece las disposiciones referentes a procedimientos y controles para los alimentos etiquetados con el sello Halal, desde el momento de la producción de la materia prima hasta el punto de venta minorista, y constituye un Código Nacional Recomendado de Prácticas –Principios Generales aplicables a la cadena productiva de alimentos - que debe ser adoptado por los diferentes organismos y entidades encargados de la certificación de alimentos aptos para el consumo de los musulmanes, así como por los diferentes entes gubernamentales encargados de la normalización, vigilancia y control de los componentes de la cadena productiva.

## **3 REFERENCIAS**

Para la correcta aplicación de la presente norma se debe consultar las siguientes normas oficiales mexicanas, normas mexicanas y/o normas internacionales vigentes o las que las sustituyan:



- NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010.
- NOM-194-SSA1-2004 Productos y Servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales de abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificación sanitaria de productos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de septiembre de 2004.
- NOM-033-ZOO-1995 Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 1996.

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, sus usos y disposiciones sanitarias, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012.

Código de prácticas de higiene para la carne CAC/RCP 58-2005

Código de prácticas sobre buena alimentación animal CAC/RCP 54-2004

Principios generales de higiene de los alimentos CAC/RCP 1-1969

Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos (CAC/RCP 57-2004)

Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros CAC/RCP 52-2003

Principios para el análisis de riesgos de alimentos obtenidos por medios biotecnológicos modernos CAC/GL 44-2003

#### **4 DEFINICIONES**

Para los propósitos de esta norma, y de acuerdo a la terminología usada dentro del campo de las ciencias islámicas y de los diferentes organismos nacionales e internacionales de normalización y control sanitario, se establecen las siguientes definiciones:

#### 4.1 Alimento desde el punto de vista de la jurisprudencia islámica:

Toda sustancia que proporcione sustento al hombre, que sea pura y limpia, y que no haya sido prohibida por Al-Lah o Su mensajero:

- **“¡Creyentes! Comed de las cosas buenas que os proveemos y agradeced a Al-Lah si es verdad que le adoráis”** (Corán 2:172)
- **“Vosotros que creéis: Cumplid con los contratos. Os están permitidos los animales del rebaño, con las excepciones que se enuncian...”** (Corán 5:1)

#### 4.2 Alimento desde el punto de vista del Codex Alimentarius:

Toda sustancia, elaborada, semielaborada o bruta, que se destina al consumo humano, incluyendo las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.

#### 4.3 Alimento Dudoso:

Alimento sobre el cual no se posee claridad respecto a su permisibilidad. De acuerdo a las enseñanzas de Muhammad, el Mensajero de Al-Lah, lo mejor es evitarlos.

*“Ciertamente lo lícito y lo prohibido es evidente, pero entre ellos hay asuntos dudosos, desconocidos para muchos. Así pues, quien se guarda de ellos habrá resguardado su din y su honor, mientras que quien siga su senda terminará por caer en lo prohibido, tal como el pastor que apacienta su rebaño sobre los límites de terrenos vedados. Ciertamente, todo soberano establece sus límites y el de **Al-lah** es lo prohibido. Hay en el cuerpo un trozo de carne que de estar sano sanará todo el cuerpo, pero si se corrompe pues lo corromperá, y ese es el corazón”*

Transmitido por al-Bukhari<sup>(1)</sup> y Muslim<sup>(2)</sup>.

#### 4.4 Alimento Halal:

Alimento cuyo consumo es lícito desde el punto de vista islámico.

- **“Te preguntan qué es lícito para ellos, Decid: Las cosas buenas y lo que cacen los animales que hayáis adiestrado para ello, a los que enseñéis lo que Al-Lah os ha enseñado a vosotros. Comed pues lo que ellos capturen y mencionad el nombre de Al-lah. Hoy se hacen lícitas las cosas buenas, y es lícito para vosotros el alimento de los que recibieron el Libro, así como el vuestro lo es para ellos...”** (Corán 5:4-5)
- **“Y comed de aquello sobre lo que se ha mencionado el nombre de Al-Lah, sí creéis en Sus signos”** (Corán 6:118)

#### 4.5 Alimento Haram:

Alimentos cuyo consumo se encuentra explícitamente prohibido para los musulmanes:

- **“Ciertamente, se os prohíbe la carroña, la sangre, la carne de cerdo y lo que sea ofrendado a otro que Al-Lah; no obstante quien se vea obligado a hacerlo en contra de su voluntad y sin buscar en ello un acto de desobediencia, no incurrirá en falta. Es cierto que Al-Lah es Perdonador y Compasivo”.** (Corán 2:173)
- **“Se os prohíbe la carroña, la sangre, la carne de los animales de cerda, de los que hayan presentados a otro que Al-Lah, de los muertos por anoxia, extenuación, asesinato o tope, de los que hayan sido devorados por fieras, excepto que los inmoléis, y los que han sido degollados sobre los pilones”** (Corán 5:3)

---

<sup>1</sup> Ver Sahih al-Bukhari, Libro del Imán, Capítulo “Virtudes de Quien Guarda su Din”, número 52 (Al-Bukhari, 2000, pág. 20. Vol. I).

<sup>2</sup> Ver Sahih Muslim, Libro de los Trabajos de Aparcería, Capítulo “De la Orden de Tomar lo Lícito y Abandonar lo Dudoso”, número 107 (Muslim Bin Hayaj, pág. 1219. Vol. III).



- **“Y no comáis de aquellos sobre lo que no haya sido mencionado el nombre de Al-Lah pues es una perversión”**  
(Corán 6:121)

#### **4.6 Alimento Makrooh:**

Alimentos cuyo consumo es desaconsejable.

#### **4.7 Alimento Mashbooh:**

Alimentos cuyo consumo es cuestionable o dudoso, es decir, aquellos con relación a los cuales existen diferentes opiniones jurídicas.

#### **4.8 Alimento Mubah:**

Aquellos alimentos que siendo lícitos queda al gusto de cada musulmán el comerlos o no.

#### **4.9 Animal:**

Animales de las siguientes categorías: Ungulados domésticos, solípedos domésticos, aves domésticas, lagomorfos, animales de caza de cría, aves de caza de cría (incluidas las estrutioniformes), animales de caza silvestres, es decir, mamíferos y aves terrestres silvestres, que se puedan cazar (incluidos los que vivan en territorios cercados en condiciones de libertad similares a las de los animales silvestres) y otros animales según lo determine la autoridad competente de acuerdo a la región o país.

#### **4.10 Apto para el consumo humano:**

Apto para el consumo humano, de conformidad con los criterios establecidos por el Código de Prácticas de Higiene para la Carne (RCP/CAC 58-2005) (ver 3, Referencias):

- Ha sido producido en las condiciones de higiene que se esbozan en el Código anteriormente citado.
- Es apropiado para el uso al que se encuentra destinado.
- Satisface los parámetros basados en los resultados con respecto a enfermedades o defectos según lo determinado por la autoridad competente.

#### **4.11 Autoridad competente:**

Es decir la autoridad oficial designada por las diferentes entidades gubernamentales y/o religiosas para el control de los diferentes procesos de la cadena productiva de productos alimenticios destinados al consumo de las comunidades musulmanas.

#### **4.12 Basado en análisis de riesgos:**

Que contiene cualquier objetivo de rendimiento, criterio de rendimiento o criterio del proceso formulado de conformidad con los principios del análisis de riesgos.

#### **4.13 Buenas Prácticas de higiene (BPH) de acuerdo a la normativa internacional (Documento Codex CAC/RCP 58/2005):**

Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.

#### **4.14 Prácticas de higiene (BPH) de acuerdo a la normativa nacional (NOM 251-SSA1-2009) (ver 3, Referencias):**

Medidas necesarias para garantizar la inocuidad de los productos

#### **4.15 Canal de acuerdo a la legislación nacional (NOM-194-SSA1-2004) e internacional (Documento Codex CAC/RCP 58-2005) (ver 3, Referencias):**

De acuerdo a la legislación mexicana la canal es el cuerpo del animal después de haber sido insensibilizado, sacrificado, sangrado, y desprovisto de cerdas, plumas y vísceras; que puede conservar según la especie, la piel, cabeza, patas, riñones o cola y de acuerdo a la legislación internacional es el cuerpo del animal después del faenado.

#### **4.16 Carne:**

Es la obtenida de ungulados domésticos, solípedos domésticos, aves de corral domésticas, lagomorfos, animales de caza de cría, aves de caza de cría



(incluidas las estrutioniformes) y animales de caza silvestres, cuyo consumo no haya sido prohibido por ninguna de las fuentes primarias de la jurisprudencia islámica (Corán y Sunna), sin embargo también podrá aplicarse a otros tipos de animales de los que se obtiene carne, siempre y cuando estos cumplan con los requisitos de permisibilidad establecidos en la presente norma, sin demerito de las establecidas por diferentes organismos de control sanitario.

**4.17 Carne cruda de acuerdo a la legislación internacional (Documento Codex CAC/RCP 58-2005) (ver 3, Referencias):**

Carne fresca, picada o separada mecánicamente.

**4.18 Carne elaborada/ manufacturada:**

Productos resultantes de la elaboración de la carne cruda o de su ulterior elaboración de manera que, cuando se corta, en la superficie se observa que el producto ya no posee las características de la carne fresca.

**4.19 Carne fresca:**

Carne que, aparte de haber sido refrigerada, no ha recibido, a los efectos de su conservación, otro tratamiento que el envasado protector y que conserva sus características naturales.

**4.20 Carne picada:**

Carne deshuesada que ha sido reducida a fragmentos, sin embargo la norma nacional (NOM-194-SSA1-2004) diferencia esta de la carne molida, la cual define como el producto obtenido de la carne fresca de animales para abasto, que es cortada y pasada por un molino o picadora, para su venta al público.

**4.21 Carne separada mecánicamente (CSM):**

Producto que se obtiene separando la carne de los huesos que la sustentan después del deshuesado de reses o de aves de corral, utilizando medios mecánicos que causan la pérdida o modificación de la estructura de la fibra muscular.

**4.22 Carne de acuerdo a la norma oficial mexicana NOM-194-SSA1 e internacional (Documento Codex CAC/RCP 58-2005) (ver 3, Referencias):**

De acuerdo a la legislación nacional la carne es toda estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; proveniente de los animales para abasto, que no ha sido sometida a ningún proceso que modifique de modo irreversible sus características sensoriales y fisicoquímicas; se incluyen las refrigeradas o congeladas; y de acuerdo a la legislación internacional son todas las partes de un animal que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano.

**4.23 Contaminante:**

Todo agente biológico o químico, materia extraña u otra sustancia que no se haya agregado intencionalmente al alimento y que pueda poner en peligro su inocuidad o estatus de permisibilidad.

**4.24 Control de proceso:**

Todas las condiciones y medidas aplicadas durante el proceso de producción que son necesarias para lograr la inocuidad y garantía del estatus de permisibilidad de consumo de la carne.

**4.25 Corán:**

Libro sagrado de los musulmanes y última revelación de Al-Lah, Creador del Universo.

**4.26 Criterio de rendimiento:**

Efecto que debe ser logrado en la frecuencia y/o concentración de un peligro en un alimento por medio de la aplicación de una o más medidas de control para lograr o contribuir al logro de un objetivo de rendimiento o un objetivo de inocuidad y/o permisibilidad de los alimentos.

**4.27 Criterio del Proceso:**

Parámetros de control del proceso físico, (por ejemplo tiempo, temperatura) en una etapa especificada que pueden aplicarse para lograr un objetivo de rendimiento o un criterio de rendimiento.

#### **4.28 Dhabah:**

Tipo de sacrificio animal ritual que se realiza a través de un corte limpio y profundo a nivel del cuello, por debajo de la garganta, que seccione las venas yugulares y la tráquea, sin tocar la espina dorsal, tal como fue ordenado por el Profeta Muhammad:

“El sacrificio deberá hacerse con un corte a nivel de la garganta o en la base del cuello”<sup>3</sup>

“Al realizar el degüello del animal no llevéis el corte hasta llegar a la médula espinal antes de asegurarte de que ha muerto”<sup>4</sup>

#### **4.29 Din:**

Islámicamente hablando, es el reconocimiento de la obligación que posee todo ser humano para con su Creador y actos que en consecuencia se realizan acorde con el cumplimiento de las obligaciones que esta deuda impone, dado que todo ser humano se debe a su Creador y Sustentador, y sus actuaciones deben supeditarse a las exigencias de la correspondencia para con esta deuda.

#### **4.30 Divergencia:**

Diferencias de interpretación y opinión en cuanto a la aplicación práctica de las dos principales fuentes de la jurisprudencia islámica: el Corán y la Sunna.

#### **4.31 Enfermedad o defecto:**

Toda anomalía que afecte a la inocuidad y/o grado de aceptabilidad islámica de consumo.

#### **4.32 Establecimiento:**

Edificio o zona que se utiliza para efectuar actividades relacionadas con la higiene del alimento y que ha sido aprobado, registrado y/o incluido en una lista para tal fin por la autoridad competente.

#### **4.33 Faenado:**

---

<sup>3</sup> Daraaqutni, pág. 53 Vol. XI, Hadiz 4817.

<sup>4</sup> Ibn Masud, Pág 237. Vol X.



Separación progresiva del cuerpo de un animal en canal y otras partes comestibles y no comestibles.

**4.34 Garantía de calidad:**

Todas las actividades planificadas y sistemáticas que se realizan en el marco del sistema de calidad y que se han demostrado necesarias con el fin de dar suficientes seguridades de que una entidad cumplirá los requisitos estipulados de calidad

**4.35 Higiene de la carne:**

Todas las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad de la carne en todas las etapas de la cadena alimentaria.

**4.36 Ihsan:**

Búsqueda de la excelencia.

**4.37 Inocuo para el consumo humano:**

Inocuo para el consumo humano, de conformidad con los siguientes criterios:

- ha sido producido aplicando todos los requisitos relativos a la inocuidad de los alimentos que son apropiados para el fin que se destina;
- satisface los criterios de rendimiento y de proceso basados en el análisis de riesgos para peligros especificados; y
- no plantea peligros a niveles que sean nocivos para la salud humana.

**4.38 Inspección ante-mortem:**

Todo procedimiento o prueba efectuado por una persona competente a animales vivos con el propósito de emitir un dictamen sobre su inocuidad y grado de permisibilidad de consumo desde el punto de vista islámico y su destino.

**4.39 Inspección organoléptica:**

Utilización de los sentidos de la vista, el tacto, el gusto y el olfato para la identificación de enfermedades y defectos.

**4.40 Inspección post-mortem:**

Todo procedimiento o análisis efectuado por una persona competente a todas las partes pertinentes de animales sacrificados con el propósito de emitir un dictamen sobre su inocuidad y grado de permisibilidad de consumo desde el punto de vista islámico y su destino.

**4.41 Inspector oficial:**

Persona competente designada, acreditada o reconocida de algún otro modo por la autoridad competente para desempeñar actividades oficiales relacionadas con la verificación de la permisibilidad de consumo desde el punto de vista islámico de los productos elaborados, en nombre de la autoridad competente o bajo la supervisión de la misma.

**4.42 Inspector veterinario:**

Inspector oficial que posee un título profesional de veterinario y lleva a cabo las actividades oficiales relacionadas con los diferentes procesos del sacrificio y la higiene de la carne que estipule la autoridad competente.

**4.43 Matadero:**

Todo establecimiento en donde se sacrifican y se preparan para el consumo humano determinados animales y que ha sido aprobado, registrado y/o incluido en una lista por la autoridad competente para dicho fin.

**4.44 Musinnah:**

Animal joven que ha completado su dentición.

**4.45 Musulmán:**

Persona que ha adoptado el islam como modo de vida.

**4.46 Najr:**



Tipo de sacrificio animal ritual recomendado para animales de gran tamaño, consiste en una incisión profunda desde la base hasta la mitad del cuello, que seccione los grandes vasos (vena cava superior y el tronco branquiocefálico).

**4.47 No comestible:**

Que ha sido objeto de inspección y dictamen por una persona competente o respecto del cual la autoridad competente ha determinado de algún otro modo que no es apto para el consumo humano.

**4.48 Operador del establecimiento:**

Persona encargada del control de un establecimiento a quien corresponde garantizar que se cumplen los requisitos reglamentarios de higiene y permisibilidad de consumo desde el punto de vista islámico del alimento.

**4.49 Organismo competente:**

Organismo reconocido oficialmente y supervisado por la autoridad competente para llevar a cabo actividades específicas relativas a la higiene y permisibilidad de consumo desde el punto de vista islámico de la carne.

**4.50 Peligro:**

Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o propiedad de éste, que puede provocar un efecto nocivo para la salud o afectar su grado de permisibilidad de consumo desde el punto de vista islámico.

**4.51 Persona competente:**

Persona que tiene la capacitación, los conocimientos, las aptitudes y la capacidad para desempeñar la tarea que se le asigne, y que está sujeta a los requisitos especificados por la autoridad competente.

**4.52 Preparado de carne:**

Carne cruda a la que se le han agregado productos alimenticios, condimentos o aditivos.

**4.53 Procedimientos operativos normalizados:**



Sistema documentado para garantizar la limpieza física y ritual del personal, las instalaciones, los equipos y los instrumentos y, en caso necesario, su desinfección y purificación ritual para alcanzar niveles especificados antes de las operaciones y en el curso de las mismas.

**4.54 Producción primaria:**

Todas las etapas de la cadena alimentaria que forman parte de la producción animal y el transporte de los animales al matadero, o de la caza y el transporte de los animales de caza silvestres a un depósito para animales de caza.

**4.55 Productos listos para consumo (PLPC):**

Productos destinados al consumo sin ulteriores tratamientos biosidas.

**4.56 Residuos químicos:**

Residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas según se describen en las definiciones a los efectos del Codex Alimentarius.

**4.57 Sacrificio ritual:**

Sacrificio efectuado de acuerdo a las condiciones establecidas dentro de la legislación islámica a fin de hacer de un animal un alimento permitido para el consumo de los musulmanes.

**4.58 Sistemas de garantía de calidad:**

Estructura, procedimientos, procesos y medios de organización necesarios para lograr la garantía de la calidad

**4.59 Sunna:**

Conjunto de narraciones acerca de los dichos y hechos del profeta Muhammad.

**4.60 Testimonio de fe:**

Reconocimiento interno y externo de la aceptación del Islam como modo de vida.

**4.61 Verificación:**

Actividades desempeñadas por la autoridad competente y/o el organismo competente para determinar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios.

## **5 DE LAS ENTIDADES DE ACREDITACION Y CERTIFICACIÓN**

El control y vigilancia de las empresas productoras de alimentos aptos para el consumo de las comunidades musulmanas, etiquetados bajo el sello Halal, los cuales se encuentran tipificados en esta norma, así como la certificación de los productos etiquetados con este sello, se encontrará bajo potestad de las entidades certificadoras debidamente acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA).

### **5.1 De los encargados de la Auditoria y Certificación**

Los organismos de auditoría, control y certificación son organizaciones no gubernamentales, sin ánimo de lucro ni vinculación comercial o personal alguna con las empresas auditadas, conformada por musulmanes, debidamente acreditadas por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), encargadas de velar por la correcta aplicación de esta norma a nivel de las empresas, función que deben desempeñar de manera ética, transparente y respetuosa.

### **5.2 De los Auditores**

Los auditores son las personas designadas por el ente certificador a fin de verificar en campo el cumplimiento y correcta aplicación de esta norma dentro de los diferentes procesos y verificar la veracidad de la información consignada en los registros de la empresa auditada.

#### **5.3.1 Requisitos para el Auditor:**

**5.3.1.1** Ser musulmán.

**5.3.1.2** Demostrar competencia para el óptimo desempeño del cargo.

**5.3.1.3** Ser una persona reconocida dentro de su comunidad por su comportamiento ético integro.

**5.3.1.4** No poseer ningún vínculo comercial, laboral o personal con la empresa auditada.

- 5.3.2** Funciones del Auditor:
- 5.3.2.1** Velar por la correcta aplicación de esta norma dentro de los diferentes procesos de la cadena productiva.
  - 5.3.2.2** Verificar la veracidad de la información consignada en los registros obligatorios dentro del sistema de gestión de la calidad Halal.
  - 5.3.2.3** Diferenciar mediante una marca previamente establecida (Sello o logotipo) los productos y/o lotes de productos fabricados bajo estricto cumplimiento de esta norma, los cuales serán expendidos con el sello Halal.
  - 5.3.2.4** Informar al encargado de la auditoria y certificación, y a la directiva de la empresa auditada acerca de las anomalías encontradas y los riesgos que dentro del proceso productivo existan.
  - 5.3.2.5** Velar por la integridad de los instrumentos, materiales y equipos utilizados para el óptimo cumplimiento de su labor.
- 6 CRITERIOS BÁSICOS PARA DETERMINAR EL GRADO DE PERMISIBILIDAD DE UN ALIMENTO**
- 6.1** Todo aquello que ha sido creado por Al-Lah es permitido, excepto lo que ha sido expresamente prohibido por Al-Lah o Su mensajero.
  - 6.2** Solo Al-Lah posee la potestad para establecer lo lícito y lo prohibido, ningún ser humano posee este derecho, independientemente de su grado de piedad o poder.
  - 6.3** Prohibir lo que es lícito y permitir lo ilícito es una violación al principio de unicidad de Al-Lah, equivale a atribuirle asociados.
  - 6.4** La razón básica por la que Al-Lah ha prohibido el consumo de algunos productos es su impureza y/o peligrosidad, no es necesario para un musulmán conocer la razón exacta de ello, pues es potestad exclusiva de Al-lah revelarla o no a Sus siervos.

- 6.5** Al-Lah ha hecho lícitos un conjunto de alimentos suficientes para garantizarle al ser humano una vida digna, solo ha prohibido cosas innecesarias o superfluas para las que ha dado mejores alternativas.
- 6.6** Todo aquello que conduzca a lo prohibido es prohibido en sí mismo.
- 6.7** Pretender hacer pasar lo lícito por ilícito y viceversa, y hacer lícito aquello que Al-Lah ha prohibido son actos repudiables.
- 6.8** Las buenas intenciones no hacen lícito lo prohibido. Cualquier acción permisible, acompañada por una buena intención constituye un acto de adoración, de modo contrario constituirá una falta, independientemente de la honorabilidad de su propósito.
- 6.9** Los actos y cosas cuyo grado de permisibilidad sea dudoso deberán ser evitados.
- 6.10** No existen excepciones en cuanto a la obligatoriedad del cumplimiento de las prohibiciones, aunque hay casos en los que dependiendo de las circunstancias particulares todo juicio puede variar, sobre todo en aquellos que comprometen la sobrevivencia del individuo
- 6.11** Son cinco las condiciones que debe reunir un alimento para ser considerado lícito desde el punto de vista islámico:
- 6.11.1** Que no haya sido prohibido por Al-Lah o Su Mensajero
  - 6.11.2** Que sea inocuo desde el punto de vista sanitario
  - 6.11.3** Que sea inocuo desde el punto de vista toxicológico
  - 6.11.4** Que sea adecuado desde el punto de vista nutricional
  - 6.11.5** Que sea consumido con moderación

## **7 Alimentos aptos para el Consumo Humano de acuerdo con la Legislación Islámica.**

De acuerdo a lo estipulado en el Corán y la Sunna, todo aquello creado por Al-Lah es apto para ser utilizado como alimento, excepto lo que ha sido expresamente prohibido por estas fuentes:

**“¡Creyentes! Comed de las cosas buenas que os proveemos y agradeced a Al-Lah si es verdad que le adoráis”** (Corán 2:172)

**“Vosotros que creéis: Cumplid con los contratos. Os están permitidos los animales del rebaño, con las excepciones que se enuncian...”** (Corán 5:1)

**7.1** No todo lo ritualmente puro será permisible para el consumo, de acuerdo a las siguientes definiciones:

**7.1.1** Ritualmente Puro: Toda sustancia será pura siempre y cuando su presencia no inhiba el azalá.

**7.1.2** Permisible para el Consumo: Para que una sustancia sea permisible para el consumo deberá ser ritualmente pura (Tahir) e inocua y adecuada para la salud y la vida humana (Tayieb).

**7.2** Alimentos de Origen Vegetal

En principio todo alimento de origen vegetal será lícito, excepto aquellos cuya ingesta represente un peligro para la vida y/o la salud del ser humano o alteren su comportamiento y/o estado de conciencia.

**7.3** Alimentos de Origen Animal

**7.3.1** Animales Terrestres

Todo animal y los productos que de él se deriven serán lícitos excepto aquellos que han sido expresamente prohibidos por el Corán y la Sunna:

**“Ciertamente, se os prohíbe la carroña, la sangre, la carne de cerdo y lo que sea ofrendado a otro que Al-Lah; no obstante quien se vea obligado a hacerlo en contra de su voluntad y sin buscar en ello un acto de desobediencia, no incurrirá en falta. Es cierto que Al-Lah es Perdonador y Compasivo”.** (Corán 2:173)

**“Se os prohíbe la carroña, la sangre, la carne de los animales de cerda, de los que hayan presentados a otro que Al-Lah, de los muertos por anoxia, extenuación, asesinato o tope, de los que hayan sido devorados por fieras, excepto que los inmoléis, y los que han sido degollados sobre los pilones<sup>5</sup>” (Corán 5:3)**

**“Y no comáis de aquellos sobre lo que no haya sido mencionado el nombre de Al-Lah pues es una perversión” (Corán 6:121).**

**7.3.1.2** De los ungulados aptos para el consumo humano según la legislación islámica.

Serán lícitos para el consumo humano, según la legislación islámica todos los animales ungulados rumiantes, a excepción de los solípedos domésticos, siempre y cuando hayan sido sacrificados de acuerdo a la legislación islámica.

**7.3.1.3** De los lagomorfos y las aves de corral aptos para el consumo humano según la legislación islámica.

Será lícito el consumo de todos los animales de estas categorías siempre y cuando hayan sido sacrificados de acuerdo a la legislación islámica.

**7.3.1.3.1** De los animales de caza de cría o salvajes aptos para el consumo humano según la legislación islámica.

Serán aptos para el consumo humano de acuerdo a la legislación islámica todos los animales de esta categoría a excepción de los que a continuación se enumeran:

**7.3.1.3.2** Roedores omnívoros

**7.3.1.3.3** Primates

**7.3.1.3.4** Reptiles no herbívoros<sup>6</sup>

---

<sup>5</sup> Altares.

<sup>6</sup> Cabe anotar que de entre los lagartos los únicos cuyo consumo es lícito son los de la familia *Dipsosaurus*, conocidos como lagartos del desierto o iguanas, y entre las tortugas las únicas que se encuentran prohibidas son las de la familia *Chelydridae*, por ser omnívoras.

**7.3.1.3.5** Anfibios<sup>7</sup>

**7.3.1.4** De las aves de caza de cría o salvajes.

Serán aptas para el consumo humano, de acuerdo a la legislación islámica todas las aves de este grupo, incluidas las estrutioniformes<sup>8</sup>, excepto las aves rapaces, las de rapiña y toda aquella cuyo régimen alimenticio no sea insectívoro o frugívoro.

**7.3.1.5** Otros animales

**7.3.1.5.1** Será ilícito el consumo de todo insecto, molusco o gusano, excepto los de la familia *Schistocerca Gregoria*, conocidos como saltamontes del desierto.

**7.3.1.6** Será ilícito el consumo de todo animal que haya sido alimentado con sustancias islámicamente prohibidas o piensos que las contengan. Debiendo cumplirse lo establecido en el CAC/RCP 54-2004 Código de prácticas sobre buena alimentación animal (ver 3, Referencias).

**7.3.2** Del Grado de permisibilidad de algunos animales de acuerdo a las diferentes escuelas jurídicas:

**7.3.2.1** Son elegibles para ser utilizados como alimento todos aquellos animales que no habiendo sido prohibidos por Al-Lah o Su mensajero, no causen daño a los seres humanos, ni a sus cultivos, que no ocasionen molestias en sus hogares, que no sean utilizados como animales de compañía y que hayan sido cazados o sacrificados con la intención de utilizarlos para consumo humano.

**7.3.2.2** Los que sean de vida silvestre como los antílopes, las cebras, los bueyes, los conejos, etc. deberán ser cazados, mientras que los domésticos como los camélidos, vacunos y caprinos deberán ser sacrificados mediante degüello llevado a cabo de la manera en la que la jurisprudencia islámica lo determina.

---

<sup>7</sup> Ranas, sapos y salamandras.

<sup>8</sup> Aves que no vuelan.

- 7.3.2.3** Que no sean socialmente considerados como repulsivos sino aquellos cuyo consumo sea aceptado tales como las aves de corral, etc<sup>9</sup>.
- 7.3.2.4** Que no sean animales utilizados para prestar servicios, tales como animales de carga, de compañía, etc. Está prohibida la ingesta de burro domestico pero no del burro salvaje; los hijos de las burras pero no los híbridos hijos de vaca o yegua y burro salvaje porque son resultado del cruce de dos especies comestibles; y es lícito comer la carne del caballo y el camello.
- 7.3.2.4.1** Para la escuela Malikita es prohibido comer burro doméstico, caballo o mula, aunque reconoce que algunos opinan que es indeseable el consumo de burro doméstico y mula, pero que es lícito el consumo de carne de caballo.
- 7.3.2.4.2** La escuela Hanafita por su parte considera que la ingesta de carne de caballo es indeseable.
- 7.3.2.5** Que no posean colmillos o garras
- 7.3.2.5.1** Según la escuela Malikita es indeseable (Makrooh) comer animales de presa y primates.
- 7.3.2.5.2** Según la escuela Malikita está permitido comer todo animal limpio que no sea depredador, pero es posible comer aves que posean garras como el halcón, el águila, etc.
- 7.3.2.6** Está prohibida la ingesta de abubillas, martines, alcaudones, búhos, murciélagos, buitres, urracas, tarabillas y cuervos, pero son lícitas las aves domésticas y silvestres como el gorrión, la codorniz, la alondra, el estornino, la ganga, el zarapito de piedra, el ruiseñor, el papagayo, el avestruz, el pavo real, la gruya, el pato y el ganso silvestres, y todas las demás aves conocidas.
- 7.3.2.6.1** En la opinión del Imam Malik está permitido comer abubillas pero es indeseable, y es lícito comer todos los animales arriba mencionados a excepción del murciélago cuya ingesta es indeseable, aunque algunos opinan que es prohibido.

---

<sup>9</sup> Los animales pertenecientes a este grupo variarán de un lugar a otro dependiendo de la cultura gastronómica de cada región.



- 7.3.2.6.2** Para el Imam Abu Hanifa es lícito comer gaviotas y búhos e indeseable los alcaudones, urracas y abubillas; y reconoce, con respecto al murciélago, que existe quienes los catalogan de indeseable y quienes lo hacen de prohibido.
- 7.3.2.6.3** Para el Imam Shafí'i no es lícito comer papagayo ni pavo real.
- 7.3.2.7** Está prohibido comer comadreja
- 7.3.2.7.1** Imam Shafí'i considera que es lícito comer comadreja.
- 7.3.2.8** Es lícito comer jirafas, antílopes, vacas salvajes, erizos grandes o pequeños, conejos, jerbos, lagartos, hienas, zorros, castores, ardillas y el féneq (Fennecus Zerda).
- 7.3.2.8.1** Imam Shafí'i considera que está prohibido comer la carne de la jirafa.
- 7.3.2.8.2** Abu Hanifa consideran que está prohibido comer erizos, jerbos, lagartos, hienas, zorros, ardillas, castores y el féneq.
- 7.3.2.8.3** Ibn Hanbal considera que está prohibido comer erizos, zorros, ardillas, castores y el féneq.
- 7.3.2.9** Es lícita la ingesta de saltamontes pero está prohibido comer alimañas terrestres como escorpiones, serpientes, ratones, sapos, hormigas, etc.
- 7.3.2.9.1** Para el Imam Malik la ingesta de saltamontes o langostas de tierra no es lícita a menos que sean pasadas por fuego, ya que esta acción posee una intensión equiparable a la del sacrificio; pero si se encuentra un saltamontes muerto no es lícito comerlo. Además afirma que es obvia la prohibición de comer todo lo que cause daño, pero que si la costumbre del pueblo es comerlas y no son dañinas entonces su ingesta no estará prohibida. Pero en casos como los de las serpientes que contienen sustancias dañinas será necesario separar totalmente estas sustancias de su carne y solo de esta forma se hará lícita su ingesta. En cuanto a los demás animales de este tipo será necesario darles muerte con fuego, agua caliente o con los dientes a fin de hacerlos lícitos.

- 7.3.2.10** Es lícito comer frutas, quesos y suero con gusanos y frijoles y trigo con gorgojos sin que sea necesario extraerlos. (Este apartado aplica solo en aquellos casos en los que no se contraponga con la regulación sanitaria)
- 7.3.2.10.1** El Imam Abu Hanifa opina que es aceptable (mubah) comer los gusanos y los gorgojos o plagas de los cereales a los que no les ha sido insuflado el espíritu (es decir en fase larvaria), solos o con el alimento en el que se encuentren, vivos o muertos.
- 7.3.2.10.2** El Imam Shafi'i comparte la opinión de Abu Hanifa pero no coloca como condición el que se encuentren en un determinado estado de desarrollo y añade que el juicio es distinto en el caso de las abejas que caen en la miel ya que en este caso será prohibido comerlas sea cual fuere su cantidad, condición vital o si es posible o no su extracción.
- 7.3.2.10.3** Ibn Hanbal considera que es permisible comer los alimentos con gusanos o gorgojos pero no solos.
- 7.3.2.10.4** Imam Malik afirma que en líneas generales son comestibles siempre y cuando se encuentren en la comida y su cantidad sea inferior a la del alimento; mientras que en el caso de aquello no nacidos de la comida será necesario exponerles al fuego; y añade que si se desconfía de la inocuidad del alimento es mejor no comerlo, pues no es bueno comer con desconfianza y lo primordial es consumir solo aquello que no cause perjuicio.
- 7.3.2.11** Están prohibidas las tortugas de agua y de tierra pues poseen vida anfibia.
- 7.3.2.11.1** Entre las tortugas las únicas que realmente se alimenta de impurezas son las de la familia Chelydridae.
- 7.3.2.11.2** Ibn Hanbal e Imam Malik consideran que es lícito comer la tortuga de agua siempre y cuando se hubiere degollado, sin embargo solo Imam Malik considera lícita la ingesta de la tortuga de tierra.
- 7.3.2.12** Está prohibido comer la carne del cerdo, el perro, la carroña, los animales muertos por causas diferentes al sacrificio o heridas de caza, y la sangre.

- 7.3.2.12.1** Imam Malik afirma que en opinión de algunos la ingesta de carne de perro es indeseable, mientras que para otros es ilícita.
- 7.3.2.12.2** Para las cuatro escuelas la sangre a la que se refiere exceptúa aquella que se encuentra en los músculos y que no haya podido ser retirada luego de realizar nuestro mejor esfuerzo.
- 7.3.2.13** Está prohibida la ingesta de animales que se alimenten de sustancias impuras
- 7.3.2.13.1** Para Ibn Hanbal está prohibido comer la carne y beber la leche de los animales que acostumbran alimentarse con sustancias impuras y en caso de animales que ocasionalmente lo hacen sus dueños deberán asegurarse de que no repita esta actitud y dejar pasar tres días antes de sacrificarlo, a fin de asegurarse de que no ha quedado rastro de la impureza en su cuerpo.
- 7.3.2.13.2** Para el Imam Malik la ingesta de estos animales y de su leche es indeseable.





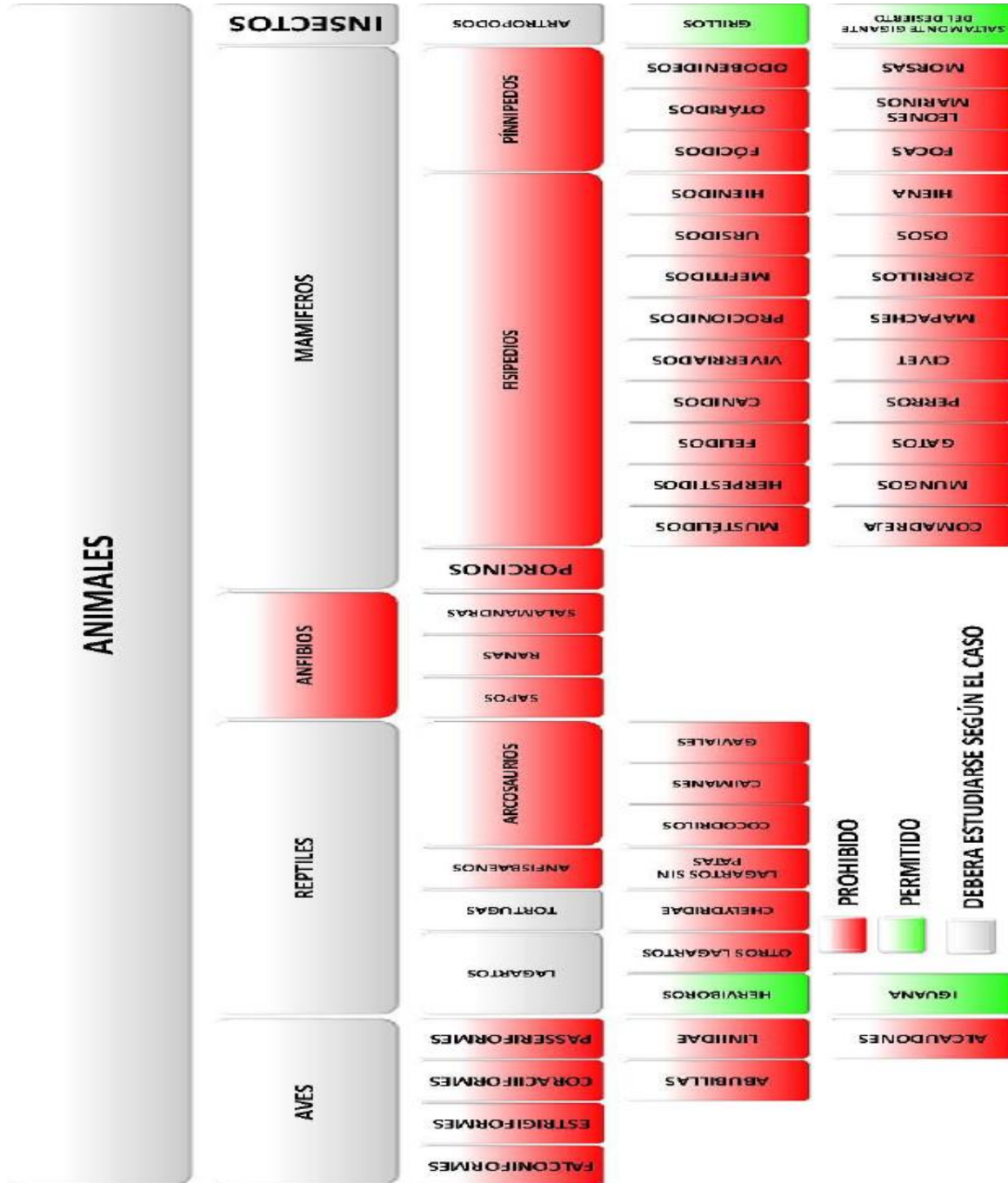


FIGURA 3. Animales prohibidos de acuerdo a la jurisprudencia islámica

### **7.3.3** Animales Acuáticos

Se entiende por animal acuático aquel que vive en el agua durante toda su vida, desarrollando sus funciones vitales dentro de ella. En principio es lícito el consumo de todo animal acuático, excepto aquellos cuyo consumo represente un peligro para la salud y/o la vida del ser humano.

#### **7.3.3.1** Clasificación de la Fauna Acuática desde el Punto de Vista Islámico

**7.3.3.1.1** Los peces con escamas y aletas de los cuales es unánimemente aceptada su ingesta.

**7.3.3.1.2** Los peces sin escamas y/o aletas, algunos de ellos con respiración pulmonar pero de vida acuática permanente, son consideradas como desaconsejables.

**7.3.3.1.3** Otros animales de vida acuática, móviles o estáticos, de variadas formas y tamaños que no pueden sobrevivir fuera del agua, entre los que se incluyen moluscos, crustáceos, mamíferos acuáticos, etc., sobre los que no existe consenso respecto a su consumo.

**7.3.3.1.4** Los animales que viven en las zonas aledañas a las aguas sobre los cuales algunos eruditos en las ciencias islámicas consideran que por depender de este medio deben ser incluidos dentro de su fauna y considerados halal.

#### **7.3.3.2** Diferencias entre las Escuelas de Jurisprudencia

##### **7.3.3.2.1** Escuela Malikita

**7.3.3.2.1.1** El Imam Malik afirma que son lícitas todas las criaturas marinas así hubieren sido halladas muertas.

**7.3.3.2.1.2** En líneas generales para los eruditos modernos de la escuela Malikita la ingesta de erizos de mar y pepinos de mar es lícita.

**7.3.3.2.1.3** Considera lícito el consumo de mustélidos como las nutrias de mar.

##### **7.3.3.2.2** Escuela Hanafita

**7.3.3.2.2.1** Solo es lícito comer animales marinos pisciformes, anguilas y congrios, y todos los peces encontrados muertos excepto los hallados flotando en el agua.

**7.3.3.2.2.2** La ingesta de crustáceos está prohibida.

**7.3.3.2.2.3** Está prohibida la ingesta de erizos de mar y pepinos de mar.

**7.3.3.2.2.4** Prohíbe el consumo de delfines y marsopas, a los que se les conoce como cerdos de mar.

**7.3.3.2.2.5** Prohíbe el consumo de manatíes y dugones.

**7.3.3.2.3** Escuela Hambalita

**7.3.3.2.3.1** Plantea que está prohibido comer los peces anguiliformes por considerarlos abominables.

**7.3.3.2.3.2** Al igual que la escuela Hanafita prohíbe la ingesta de pepinos de mar y erizos de mar.

**7.3.3.2.3.3** Prohíbe el consumo de manatíes y dugones.

**7.3.3.2.4** Escuela shafi'ita

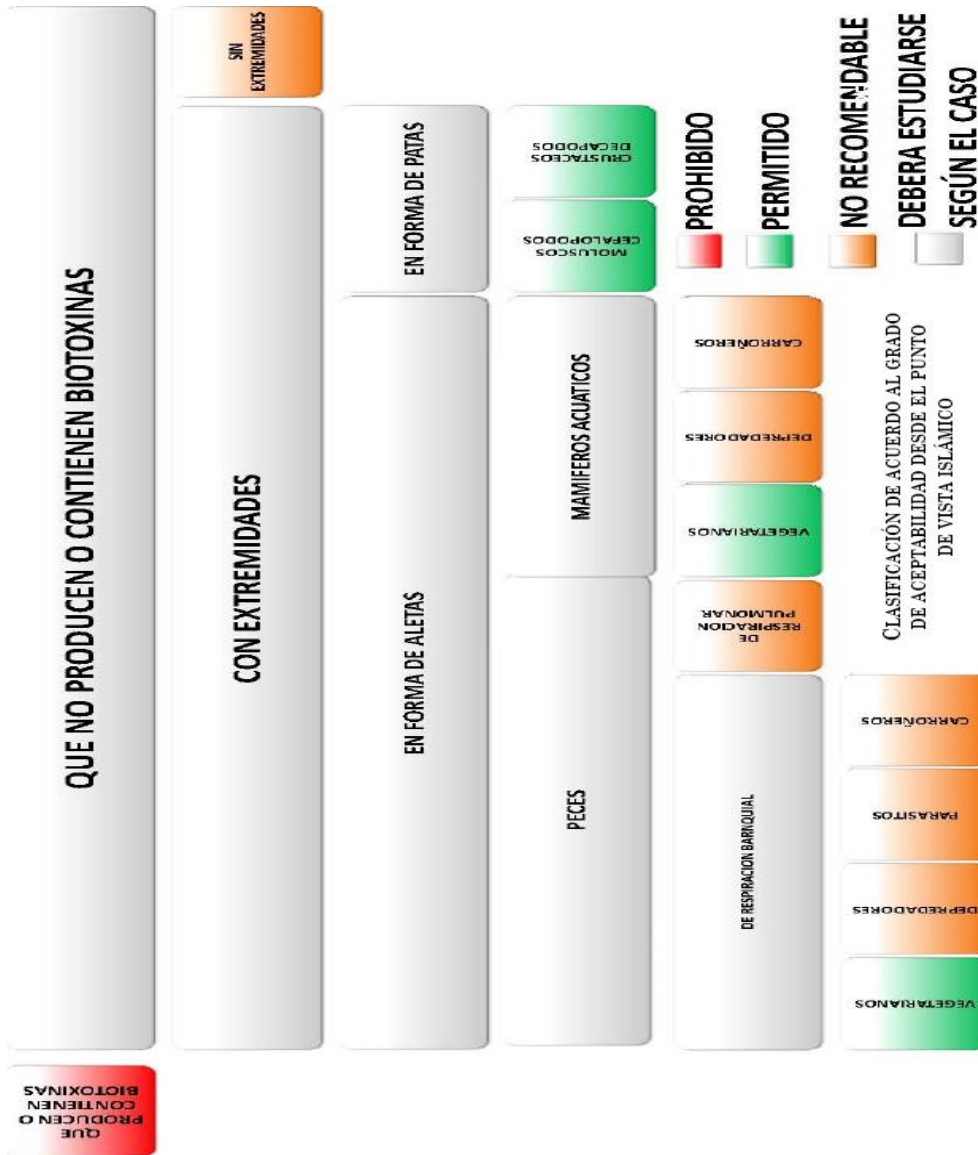
**7.3.3.2.4.1** Cataloga como lícitos todos los peces y afirma que los de gran tamaño deberán ser degollados.

**7.3.3.2.4.2** Prohíbe la ingesta del pepino de mar.

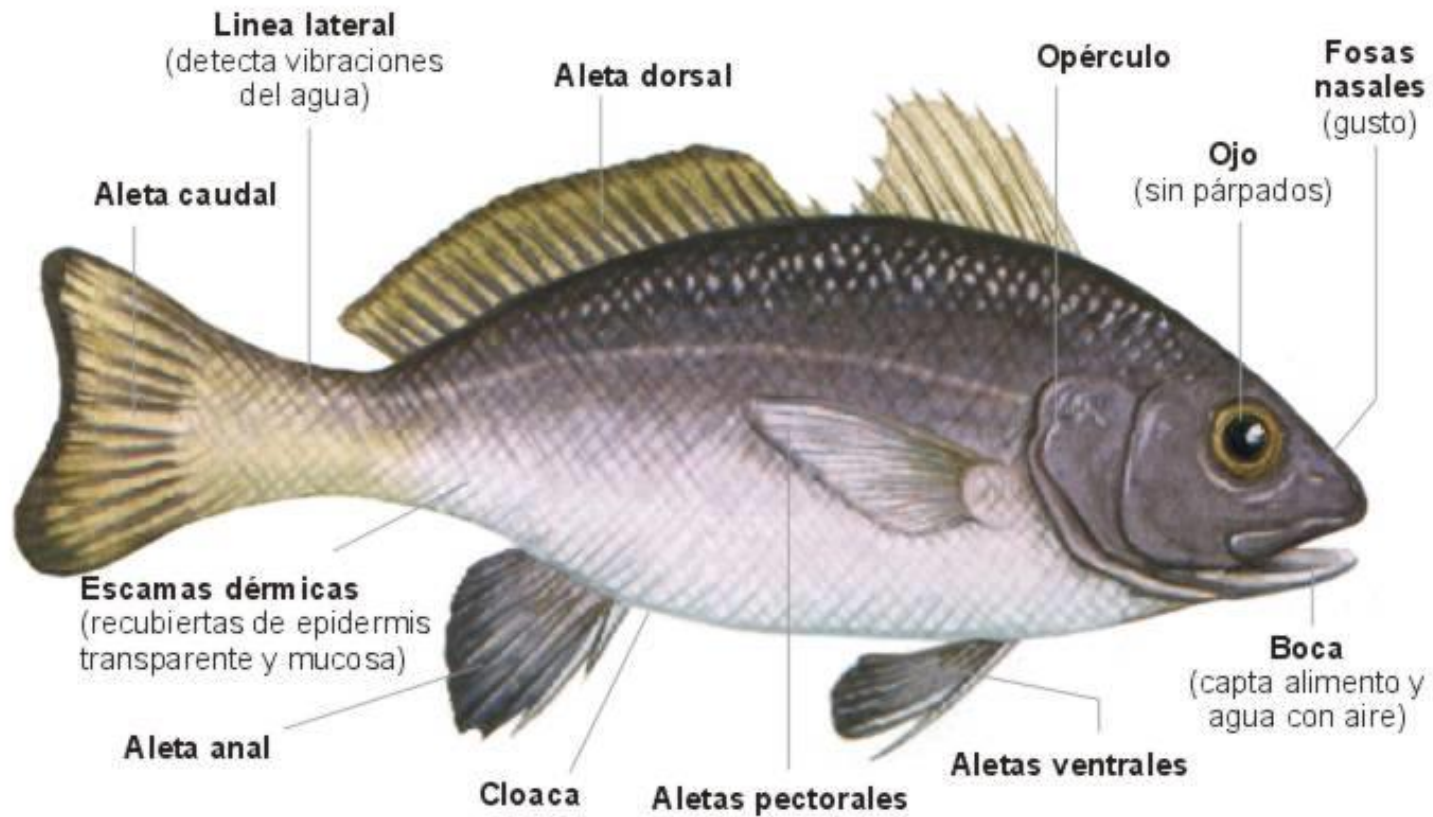
**7.3.3.2.5** Para el Shiismo es lícito solo el consumo de peces con escamas y aletas, y camarones siempre y cuando hubieren salido vivos del agua.







**FIGURA 5. Clasificación de los animales acuáticos de acuerdo a sus características fundamentales y su grado de permisibilidad desde el punto de vista islámico**



**FIGURA 6. Características morfológicas de los peces cuyo consumo es unánimemente considerado por los eruditos musulmanes como lícito**



SECRETARÍA DE  
ECONOMÍA

NMX-F-595-SCFI-2015  
33/120



*Abadejo (Pollachius Pollachius)*



*Acedía (Buglossidium Luteum)*



*Alburno (Alburnus Alburnus)*



*Alosa (Alosa Fallax)*



*Anchoa (Engraulis Encrasicolus)*



*Arenque (Clupea)*



*Aspio (Aspius-Aspius)*



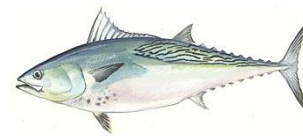
*Atún (Thynnus)*



*Atún Blanco (Thynnus Alalonga)*



*Atún Rojo (Thunnus Thynnus)*



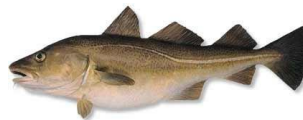
*Bacoreta. (Euthynnus Alletteratus)*



*Barbo (Barbus Barbus)*



*Bacaladilla (Micromesistius Poutassou)*



*Bacalao (Gadus Morhua)*



*Besugo (Pagellus Bogaraveo)*



















*Blacbás (Micropterus Salmoides)*





SECRETARÍA DE  
ECONOMÍA

NMX-F-595-SCFI-2015  
34/120

 <p><i>Bocachico (Prochilodus Magdalanae)</i></p>	 <p><i>Boga (Boops Boops)</i></p>	 <p><i>Breca (Pagellus)</i></p>	 <p><i>Caballa (Scomber Scombrus)</i></p>
 <p><i>Cacho (Squalius-Cephalus)</i></p>	 <p><i>Cachuel (Squalius-Leuciscus)</i></p>	 <p><i>Carbonero (Pollachius Virens)</i></p>	 <p><i>Carpa (Cyprinus-Carpio)</i></p>
 <p><i>Dorada (Chrysophrys Aurata)</i></p>	 <p><i>Escardino (Scardinius Erythrophthalmus)</i></p>	 <p><i>Eperlano (Osmerus Eperianus)</i></p>	 <p><i>Esturión Del Danuvio (Rutilus Pigus)</i></p>
 <p><i>Gran Boga (Chondrostoma Nasus)</i></p>	 <p><i>Idu (Leuciscus Idus)</i></p>	 <p><i>Locha (Cobitis-Fossilis)</i></p>	 <p><i>Lucio (Lucioperca Lucioperca)</i></p>



SECRETARÍA DE  
ECONOMÍA

NMX-F-595-SCFI-2015  
35/120



*Mugil (Mugil Mugil)*



*Paleco (Pelecus  
Cultratus)*



*Pargo (Pagrus)*



*Perca (Perca  
Fluviatilis)*



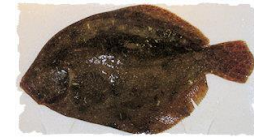
*Pez Lenguado (Solea)*



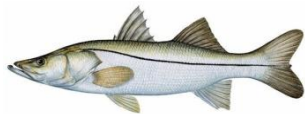
*Piscardo (Phoxinus  
Phoxinus)*



*Platija Europea  
(Platichthys-Flesus)*



*Rémol (Scophthalmus  
Rhombus)*



*Róbalo o Lubina (Morone Labrax)*



*Rutilio (Rutilus-  
Rutilus)*



*Salmón (Salmo Salar)*



*Sardina (Alosa  
Sardina)*



*Sardina (Sardina Pilchardus)*



*Sargo (Breado  
Sargus)*



*Tenca (Tinca Tinca)*



*Tímalo (Thymallus  
Thymallus)*



*Trucha (Trutta)*



*Vimba (Abramis Vimba)*

**FIGURA 7. Peces acerca de los cuales no existe divergencia entre escuelas respecto a su licitud**

- 7.4** Se encuentra expresamente prohibido el consumo de toda sustancia de origen animal, considerada islámicamente como impura (Nayisa), es decir, excretas sólidas o líquidas y los productos que con ellas se hubieren encontrado en contacto antes de haber sido purificadas.

## **8 SACRIFICIO ANIMAL RITUAL**

Desde el punto de vista de la legislación islámica, el sacrificio ritual es la forma de dar muerte a un animal de modo que su carne sea lícita para consumo humano.

Este proceso incluye todas las etapas dentro de la cadena de producción alimentaria que pudieren influir, en mayor o menor medida, en el grado de permisibilidad de consumo de la carne, se encuentre esta destinada a comercialización en fresco o a procesamiento.

- 8.1** Requerimientos de las diferentes etapas del sacrificio animal ritual.

**8.1.1** Recepción.

A la llegada de los animales al lugar de sacrificio deberán ser tomadas en cuenta las siguientes consideraciones:

- 8.1.1.1** Solo podrán ser admitidos animales de especies cuyo consumo sea permitido por la ley islámica.

- 8.1.1.2** Los animales deberán ser presentados sanos, limpios y debidamente identificados.

- 8.1.1.3** Solo podrán ser admitidos para sacrificio animales adultos jóvenes, que hayan completado su dentición (Mussinah), fisiológicamente sanos y sin ningún tipo de defecto o discapacidad física.

- 8.1.1.4** No podrán ser admitidas para sacrificio hembras en estado de preñez.



- 8.1.1.5** Todo animal deberá presentar una ficha de origen en la cual se indiquen sus antecedentes: edad, peso, marcas identificativas particulares, enfermedades sufridas, medicamentos que le hayan sido aplicados, tipo de alimento constitutivo de su dieta y procedencia.
- 8.1.1.6** Los operadores deberán avalar ante el ente auditor la veracidad de la información proveniente de sus proveedores y demás empresas involucradas en el proceso de producción primaria, sin perjuicio de las verificaciones que a título propio el ente auditor realice. No obstante lo recomendable es que el operador exija a sus proveedores la estandarización y certificación de sus procesos y productos.
- 8.1.1.7** Todos los animales deberán ser sometidos a una inspección ante-mortem en la cual, personal competente, evalúe la información contenida en la tarjeta de identificación a fin de identificar los posibles riesgos provenientes del proceso de producción primaria tales como: animales alimentados con sustancias sanitaria o islámicamente prohibidas, riesgos de contaminación por sustancias sanitaria o islámicamente prohibidas, etc. Debiendo ser llevadas a cabo en lo posible las pruebas y exámenes establecidos en la legislación sanitaria a fin de establecer de modo objetivo y certero el grado de aceptabilidad del animal.
- 8.1.1.8** En el caso de los rumiantes es recomendable su llegada a las zonas de acopio, como mínimo, durante las doce horas previas a las labores de faenado, a fin de posibilitar el descanso y la disminución del estrés causado por el proceso de transporte.
- 8.1.1.9** En el caso de las aves, lo recomendable es realizar el sacrificio y faenado inmediatamente después de su llegada, dado que el encierro en las zonas de acopio suele aumentar sus niveles de ansiedad y estrés.
- 8.1.1.10** Las zonas de acopio deberán estar limpias, brindar los requerimientos mínimos necesarios para garantizar el bienestar del animal y estar separadas de las zonas de degüello y faenado.
- 8.1.1.11** Deberá darse de beber a los animales durante su estancia en la zona de acopio y alimentarles solo de ser necesario.

**8.1.2** Inmovilización

**8.1.2.1** Ganado Mayor

**8.1.2.1.1** Se prohíbe el uso del método de inmovilización por medio de cadenas y argollas ya que atenta contra el tratamiento humanitario del animal.

**8.1.2.1.2** Lo recomendable es usar cajones de inmovilización adecuados para cada especie.

**8.1.2.2** Ganado Menor

**8.1.2.2.1** Se aconseja el uso de cajones de inmovilización, sin embargo podrán ser inmovilizados de manera manual siempre y cuando se respete la integridad y dignidad del animal y no se le cause estados de ansiedad.

**8.1.2.3** Aves de Corral y Especies Menores

**8.1.2.3.1** Deberán ser sujetados cuidadosamente por las patas en una banda de transporte o utilizando conos de sujeción.

**8.1.3** Aturdimiento, Insensibilización o Atronado

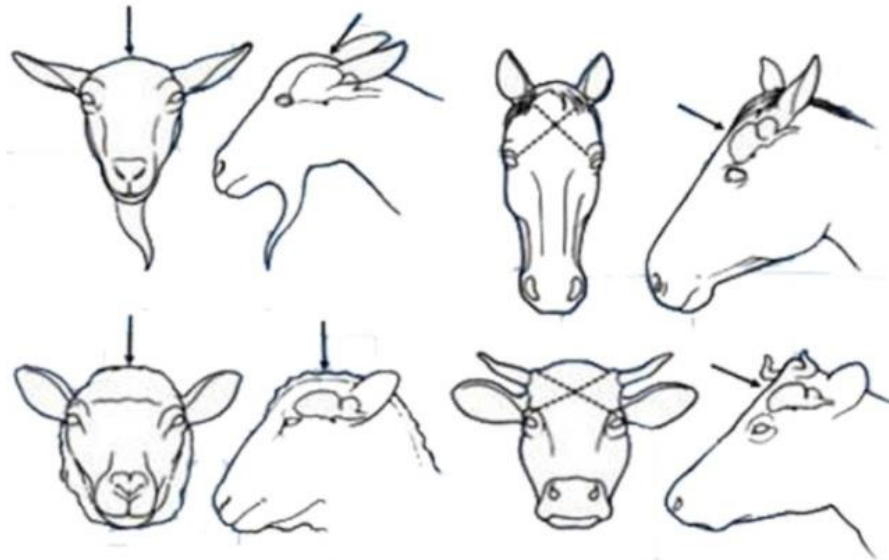
**8.1.3.1** Se prohíbe el uso de todo método irreversible de aturdimiento, insensibilización o atronado, es decir, solo serán admitidos aquellos métodos en los cuales luego de transcurrido un tiempo prudencial de inconciencia el animal pueda levantarse sin haber sufrido ningún tipo de daño permanente.

**8.1.3.2** Se consideran tiempos prudenciales de anestesia los siguientes:

**TABLA 1. Tiempos de anestesia en dependencia del método de aturdimiento**

METODO	TIEMPO DE ATURDIMIENTO O ANESTECIA (Segundos)	
	GANADO MAYOR Y MENOR	AVES DE CORRAL
Percusión	120	-
Electricidad	20-90	30

- 8.1.3.3** El aturdimiento por percusión solo será permitido mediante el uso de un percutor de perno cautivo con perno en hongo, el cual deberá ser colocado en los puntos especificados de acuerdo a la especie:



**FIGURA 8. Puntos de colocación del percutor**

- 8.1.3.4** No será permitido el uso del método de aturdimiento por percusión en especies menores.
- 8.1.3.5** Se recomienda el uso del aturdimiento eléctrico en ovinos, caprinos y aves de corral incluidos los avestruces, pero deberá evitarse su uso en bovinos y especies de gran tamaño.
- 8.1.3.6** La carga, intensidad y tiempo de aplicación del choque eléctrico requerido para el aturdimiento del animal variará de acuerdo a la especie, el tamaño y el equipo, sin embargo el operador deberá garantizar el estado vital del animal.
- 8.1.3.7** En caso de que el operador no pueda demostrar la condición vital del animal a sacrificar luego de la aplicación del método de aturdimiento elegido, se prohibirá su uso y el animal no podrá permanecer en la línea de producción ni su carne podrá ser expendida como apta para el consumo de los musulmanes.

**8.1.4** Determinación de la condición vital y el grado de Sensibilidad del Animal.

**8.1.4.1** En el caso de bovinos, equinos, ovinos y caprinos aturdidos por medio de un arma de percusión, los animales deberán desplomarse inmediatamente en completo estado de inconciencia, no deberá haber respuesta alguna a estímulos auditivos o táctiles, deberán mostrar flacidez muscular, mantener estable sus ritmos respiratorio y cardíaco, y mostrar respuesta pupilar ante la exposición directa a un haz de luz.

**8.1.4.2** En el caso de los ovinos, caprinos y avestruces aturdidos eléctricamente, se inducirá un estado epiléptico severo caracterizado por paroxismos pasajeros y convulsiones recurrentes, acompañados por espasmos rígidos que pueden durar hasta 30 segundos, tiempo luego del cual deberá evaluarse al animal y determinar su estado de inconciencia.

**8.1.4.3** El auditor tomará muestras al azar en la línea de producción para determinar mediante análisis profundo la condición vital y grado de insensibilidad de los animales pertenecientes a los diferentes lotes, aplicando como parámetro de evaluación los siguientes indicadores:

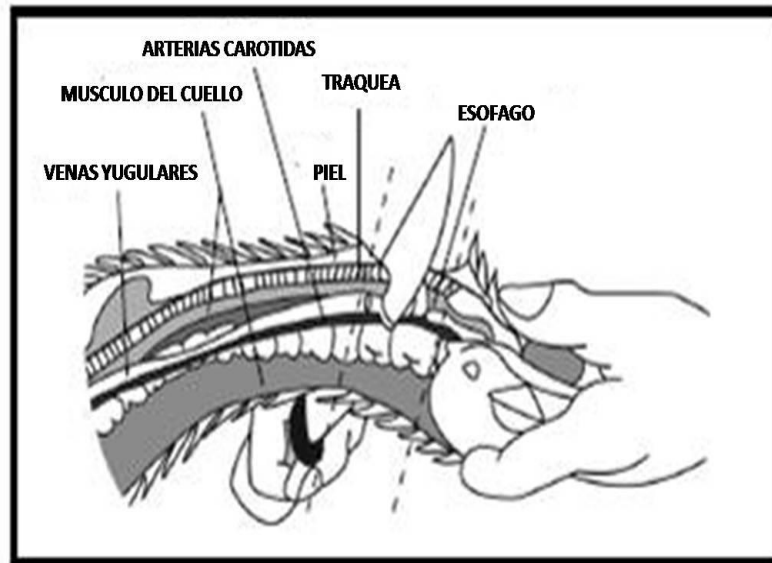
**TABLA 2. Indicadores de anestesia (continúa)**

<b>SIGNO CLÍNICO</b>	<b>IMPLICACIÓN FISIOLÓGICA</b>
Reflejo Corneal: se produce al tocar la córnea o el parpado estando el ojo cerrado.	El reflejo corneal es una muestra de que existe respuesta cerebral, su ausencia indica que el animal está irreversiblemente inconsciente o muerto.
Reflejo Pupilar: se produce al exponer la pupila a un haz de luz directa.	El reflejo pupilar es una respuesta involuntaria de los nervios craneales, la dilatación pupilar, aun ante estimulación luminosa, es un signo adicional de la perdida de la función cerebral.
Pestañeo:	El pestañeo es generado como respuesta a un reflejo de preservación del ojo, su ausencia indica pérdida de la capacidad sensorial y motora de los órganos

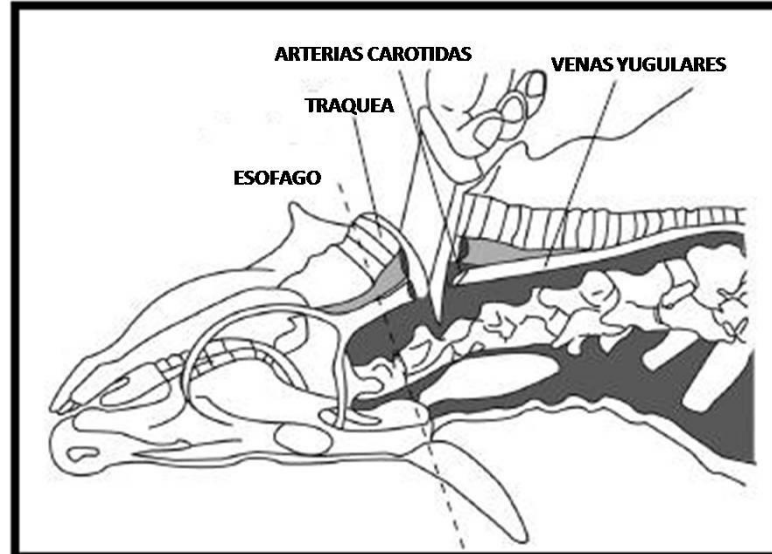
	controlados por los nervios craneales, siendo un claro signo de anestesia,
Nistagmo:	La oscilación espasmódica del globo ocular alrededor de su eje horizontal o vertical indica una disfunción en el cerebelo, puede presentarse o no dependiendo del método de aturdimiento aplicado.
Movimiento focalizado del ojo:	Este reflejo implica actividad cortical a nivel de percepción y es muestra clara de la existencia de actividad motora en los músculos del ojo, por lo tanto indica que el animal está consciente.
Prueba de estimulación sensorial:	Indica la presencia de actividad cortical, motora coordinada en los nervios craneales y de la corteza cerebral. De ser positiva es altamente probable que el animal este consciente.
Jadeo:	Es un signo del proceso de muerte cerebral, no es un indicador fiable de estado de consciencia.
Respiración rítmica:	El ritmo respiratorio es controlado por el tronco cerebral, su ausencia indica cese de la función cerebral por estado de inconsciencia o muerte.
Vocalización:	Indica que la función somatosensoria y motora del cortex se encuentra activa, por lo tanto es prueba de que el animal está consciente.
Pataleo:	Algunas veces indica inhibición de los neurotransmisores ubicados en la espina dorsal. No necesariamente es una prueba de consciencia.
Respuesta motora a la estimulación del lomo del animal:	Este movimiento puede ser inducido por una respuesta involuntaria de las estructuras subcorticales, pero en muchos de los casos indica el restablecimiento de las funciones de la corteza cerebral y de la tonicidad muscular. En caso de presentarse indica que muy probablemente el animal posee sensibilidad.
Cabeza colgante:	Indica perdida de tono muscular y control del cerebro sobre la postura. Revela inconsciencia o anestesia.
Aleteo:	Puede ser signo de inhibición de las funciones transmisoras de la espina dorsal, pero también podría ser un intento del animal por aletear y volar, caso en el cual indica estado de consciencia.
Estímulo nasal:	La respuesta al estímulo nasal indica actividad en el circuito sensor y motor de los nervios craneales, lo cual es signo de que posiblemente el animal esté recobrando la sensibilidad.

Lengua descolgada:	La relajación y descuelgo de la lengua puede indicar pérdida de las funciones del nervio craneal, pero no es un signo significativo de inconsciencia o anestesia. Los movimientos de flexión en la lengua podrían indicar un posible retorno de la sensibilidad
--------------------	---

- 8.1.4.4** Todo animal muerto o que haya sufrido daño irreversible durante el proceso de aturdimiento deberá ser sacado de la línea de producción.
- 8.1.4.5** En los casos en los que el aturdimiento no sea llevado a cabo, el operario deberá garantizar el bienestar del animal y su trato humanitario.
- 8.1.4.6** Se prohíbe el sacrificio de animales estresados o asustados.
- 8.1.5** El Degüello
- 8.1.5.1** El degüello deberá ser llevado a cabo por un musulmán, capacitado para desempeñar de manera idónea esta función, quien pronunciará el nombre de Al-Lah al realizar el degüello de cada animal en los procesos manuales o al encendido de la máquina en los procesos automatizados.
- 8.1.5.2** En el caso del ganado menor y las especies menores, incluidas las aves de corral y los avestruces deberá llevarse a cabo un corte limpio y profundo a nivel del cuello, por debajo de la garganta, que seccione las venas yugulares y la tráquea, sin tocar la espina dorsal, sin embargo no es recomendable el seccionamiento del esófago para evitar la contaminación del área con fluidos provenientes de la vía digestiva.



(a)



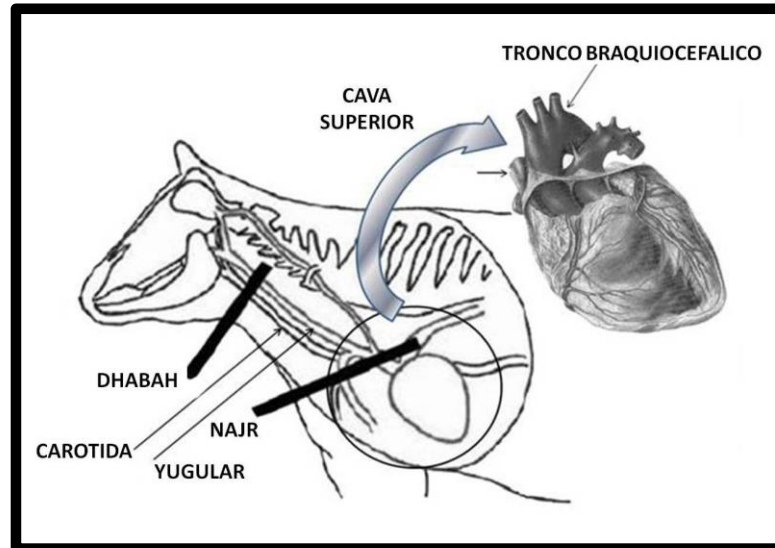
(b)

**FIGURA 9. Posición del corte en degüello de especies menores - (a) Aves de Corral, (b) Otras especies menores**

**8.1.5.3**

En el caso del ganado mayor lo recomendable es realizar una incisión profunda desde la base hasta la mitad del cuello que seccione los grandes vasos (Vena cava superior y el tronco

branquicefálico) a fin de garantizar un desangre total y rápido de la pieza, sin embargo podrá llevarse a cabo, de ser necesario el *Dhabah*, al que se hizo referencia en el inciso anterior.



**FIGURA 10. Posibles formas de corte para sacrificio de especies mayores**

- 8.1.5.4** En el caso de especies de ganado mayor y menor, así como de los avestruces, previamente aturcidos podrá procederse al izado inmediato de los animales antes de su degüello, lo cual resulta recomendable por comodidad y seguridad de los operarios y eficiencia en el proceso, pero nunca deberá llevarse a cabo en animales sin previo aturdimiento.
- 8.1.5.5** En caso de degüello manual, la herramienta deberá ser un cuchillo convencional de hoja fina y afilada, a fin de que el corte pueda realizarse en un solo movimiento.
- 8.1.5.6** En el caso de líneas de producción automatizada con degolladoras mecánicas estas deberán contar con hojas delgadas y filosas y cumplir con los siguientes requisitos:
- 8.1.5.6.1** Un operario musulmán deberá invocar el nombre de Al-lah al encender la máquina.



- 8.1.5.6.2** La altura del disco rotatorio de la degolladora deberá ser ajustado de manera que pueda realizar el corte justo debajo de la cabeza del animal, no sobre ella, y a una distancia suficiente para seccionar solo las primeras tres cuartas partes del cuello, respetando el último cuarto correspondiente a la espina dorsal. En ningún momento el animal podrá ser decapitado.
- 8.1.5.6.3** Un operario musulmán calificado deberá revisar los animales a su salida de la máquina a fin de llevar a cabo el degüello de las aves que no hubieren sido degolladas o aquellas cuyo degüello no haya sido adecuado, al hacerlo, deberá invocar el nombre de Al-Lah por cada una de las aves.
- 8.1.5.6.4** En el caso de las aves que no hayan sido correctamente degolladas y que hayan salido de la maquina sin vida, deberán ser sacadas inmediatamente de la línea de producción.
- 8.1.6** Desangrado
- 8.1.6.1** Un correcto proceso de desangre debe garantizar la perdida de entre el 40 y 60 % del total del volumen sanguíneo.
- 8.1.6.2** En los mamíferos deberá procurarse que la mayor cantidad posible de sangre fluya en los dos primeros minutos, antes que sea alcanzado el tiempo promedio de coagulación, disminuyendo de esta manera el riesgo de hemorragias intramusculares por aumento en la presión de las arteriolas y capilares como respuesta a la baja en el volumen sanguíneo.
- 8.1.6.3** La calidad del desangre podrá evaluarse de acuerdo a los siguientes parámetros de evaluación:

**TABLA 3. Parámetros de evaluación para la calidad de la exanguinación**

METODO	TIEMPO DE PERDIDA DE LA RESPUESTA CEREBRAL ASOCIADA A LA PERDIDA DEL 30 AL 40 % DEL VOLUMEN SANGUINEO (Segundos) <sup>10</sup>			TIEMPO TRANSCURRIDO HASTA LA PERDIDA DE SENSIBILIDAD AL DOLOR (Segundos)		
	GANADO MAYOR	GANADO MENOR	AVES DE CORRAL	GANADO MAYOR	GANADO MENOR <sup>11</sup>	AVES DE CORRAL <sup>12</sup>
Sección de carótidas y yugulares	60-90	30-60	30	-	5.4-19.6 con promedio de 12.5	12-15
Solo venas yugulares	180	50-60	-	-	-	-
Vena cava superior y tronco braquiocefálico	30 <sup>13</sup>	-	-	19.5 <sup>14</sup>	-	-

**8.1.6.4** Se recomienda, siempre y cuando sea posible, el uso de estimuladores eléctricos de baja tensión a fin de optimizar el proceso de desangrado.

**8.1.6.5** Deberá transcurrir un período de espera mínimo de entre 5 a 6 minutos luego del degüello, antes de llevar a cabo la confirmación de la muerte del animal y poder proceder a las labores de faenado, esto en cumplimiento de las palabras del Mensajero de Al-Lah: "Jamás precipitéis la muerte del animal"<sup>15</sup>

**8.1.7** Preparación de la carcasa

<sup>10</sup>Resumen del estudio realizado bajo condiciones controladas por Levinger (1995;1976), citado en "Report on Good and Adverse Practices- Animal Welfare Concerns in Relation to Slaughter Practices from the Viewpoint of Veterinary Sciences" (Von Holleben, y otros, 2010, págs. 14-16).

<sup>11</sup> Reporte de las visitas realizadas por el equipo de Dialrel a plantas con líneas de producción de alta velocidad durante las cuales observó el sacrificio de 400 ovejas (Von Holleben, y otros, 2010, págs. 34-35).

<sup>12</sup> Estudio llevado a cabo en 692 aves de corral sacrificadas por método Kosher (Barnett, Croning, & Scott, 2007, págs. 160,45-49).

<sup>13</sup> Según informe publicado por la Universidad de Sinaloa (Rios & Acosta, 2008, pág. 115. Vol. 2. No 2).

<sup>14</sup> Según resultados del estudio llevado a cabo por el Dr. N. Gregory en 147 bovinos adultos (Gregory N. , 2010)

<sup>15</sup> Daraaqtuni, Página 53. Vol. XH, hadiz 4817.

- 8.1.7.1** Deberá vigilarse cuidadosamente la observación de las máximas medidas de higiene posibles en esta etapa del proceso.
- 8.1.7.2** El faenado solo podrá ser iniciado previa confirmación de la muerte del animal.
- 8.1.7.3** Es necesario separar las líneas de producción halal de las que no lo son.
- 8.1.7.4** Deberá prestarse especial atención y cuidado al proceso de eviscerado ya que los contenidos de estómagos e intestinos pueden contaminar la carne haciéndola islámicamente ilícita.
- 8.1.7.5** En el caso de ganado mayor y menor se recomienda el uso de ligadores de esófago y ano.
- 8.1.7.6** El esternón solo podrá ser cortado luego de la evisceración.
- 8.1.7.7** Deberá lavarse cuidadosamente la canal a fin de retirar la mayor cantidad posible de sangre remanente.
- 8.1.7.8** Se recomienda someter la canal a un proceso de maduración a fin de convertir las trazas de glucógeno en ácido láctico y eliminar las de hemoglobina. La temperatura y tiempo de duración del proceso variará de acuerdo a la especie y el tamaño de la pieza.
- 8.1.7.9** Deberá llevarse a cabo un examen post-mortem en el cual se determine de manera definitiva el grado de aceptabilidad para consumo de acuerdo a la ley Islámica.
- 8.1.7.10** Las canales que presenten hematomas o petequias deberán ser rechazadas ya que estas son síntomas de maltrato animal ante-mortem o electrocución en el caso de animales en los cuales se haya aplicado aturdimiento eléctrico.
- 8.1.7.11** Los animales a los que se le hubiere aplicado aturdimiento por percutor de perno cautivo en hongo, los cuales presenten hematoma craneal, perforación craneana o hematomas cerebrales, deberán ser rechazados ya que esto indica que existió daño cerebral irreversible o muerte durante el aturdimiento.

**8.1.7.12** Las canales que presenten PSE<sup>16</sup> o DFD<sup>17</sup> deberán ser rechazadas debido a que esto es señal de altos niveles de estrés en el animal al momento del sacrificio.

**8.1.7.13** Los operadores deberán implementar, de acuerdo a sus capacidades, los mecanismos necesarios para lograr carnes con un contenido promedio de 0,3 % de sangre residual, el cual es el indicador óptimo de calidad de desangrado.

## **9 DE LOS ALCOHOLES, ENZIMAS Y ADITIVOS UTILIZADOS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS**

**9.1** Del uso del alcohol

**9.1.1** Queda estrictamente prohibido el uso de alcohol etílico dentro de la línea de producción de alimentos certificados con el sello de calidad Halal excepto que exista una necesidad técnica irremediable.

**9.1.2** Es permitido el consumo de aquellos productos que en su forma natural contengan pequeñas cantidades de etanol, como las frutas.

**9.1.3** Las esencias obtenidas por concentración de productos que contengan pequeñas cantidades de etanol en su estado natural no podrá contener en su forma final cantidades superiores al 0.1 % si es un producto listo para consumo o 0.5 % en caso de ingredientes utilizados en la industria alimentaria o en preparaciones domésticas.

**9.1.4** Es aceptable el uso de etanol dentro de los procesos industriales alimentarios siempre y cuando existan razones técnicas que obliguen a ello y sea ello la única alternativa viable, no obstante

---

<sup>16</sup> Pálida, blanda y exudativa, es decir, carnes caracterizadas por un aumento rápido de la concentración de ácido láctico después del sacrificio que produce una caída súbita del PH muscular a los 45 minutos, afectando drásticamente la capacidad de retención de agua, el color, etc.

<sup>17</sup> Oscuras, firmes y secas, es decir, carnes caracterizadas por un alto valor del PH post-mortem a las 24 horas, en donde los músculos con pocas reservas de glucógeno no se acidifican ya que la cantidad de ácido láctico producida es baja.

el producto final no podrá sobrepasar los límites establecidos en el inciso anterior.

**9.1.5** El uso de bebidas alcohólicas en las preparaciones culinarias está prohibido, no obstante a fin de obtener los sabores deseados podrán usarse saborizantes artificiales autorizados.

**9.2** Del uso de la gelatina

**9.2.1** Está completamente prohibido el uso de gelatina de origen porcino.

**9.2.2** Es completamente lícito el uso de gelatina procedente de animales lícitos sacrificados de forma islámica.

**9.2.3** Sin detrimento de lo especificado en el **Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y sus modificaciones**, (ver 3, Referencias) son posibles sustitutos lícitos desde el punto de vista islámico de la gelatina (Ver tabla 4):

**TABLA 4. Sustancias que pueden ser usadas como sustituto de la gelatina**

<b>Nombre</b>	<b>Fuente</b>
Agar-Agar	Cola de pescado chino, japonés, bengalí o ceilanés.
Carragenina	Algas marinas rojas.
Pectina	Paredes celulares de las plantas.
Almidón Modificado de Maíz	Maíz
Carboximetil-Celulosa (CMC)	Celulosa vegetal.

**9.2.4** El uso de la Goma Xanthan es lícito siempre y cuando el medio de cultivo sea halal y cumpla con lo concerniente al contenido permitido de alcoholes residuales en los alimentos.

**9.3** De las enzimas

- 9.3.1** Sin detrimento de lo establecido en el **ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y sus modificaciones**, (ver 3, Referencias), las enzimas de origen vegetal y microbiano son completamente aceptables.
- 9.3.2** Las enzimas de origen animal serán lícitas siempre y cuando provengan de animales lícitos, sacrificados de manera islámica y no hayan sido contaminadas con sustancias prohibidas.
- 9.4** De los ingredientes
- 9.4.1** Se consideran como islámicamente dudosos, por lo que deberá aclararse en la etiqueta su origen y/o composición, los siguientes ingredientes:
- 9.4.1.1** Monoglicerido Acetilado: Emulsificación elaborada a partir de la interesterificación de grasas comestibles con triacetín.
- 9.4.1.2** Albumina: Cualquiera de las muchas proteínas hidrosolubles de la clara del huevo, el suero de la sangre y la leche.
- 9.4.1.3** Caprato de Aluminio: La sal del aluminio del ácido cáprico.
- 9.4.1.4** Caprilato de Aluminio: La sal de aluminio del ácido caprílico.
- 9.4.1.5** Laurato de Aluminio: La sal de aluminio del ácido laúrico.
- 9.4.1.6** Miristato de Aluminio: La sal de aluminio del ácido mirístico
- 9.4.1.7** Oleato de Aluminio: La sal de aluminio del ácido oleico.
- 9.4.1.8** Palmitato de Aluminio: La sal de aluminio del ácido palmitico.
- 9.4.1.9** Estearato de Aluminio: La sal de aluminio del ácido esteárico.
- 9.4.1.10** Arginina: Un aminoácido no esencial que puede ser encontrado en forma de cristales blancos o en polvo.
- 9.4.1.11** Colorantes Artificiales: Cualquiera de los colores sintéticos contemplados en el **ACUERDO por el que se determinan los**

**aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y sus modificaciones, (ver 3, Referencias).**

- 9.4.1.12** Saborizantes Artificiales: Cualquiera que no sea derivado de especias, frutas, vegetales, levaduras comestibles, cortezas, brotes, raíces, hojas y otros materiales vegetales, carnes islámicamente lícitas, huevos, leche o productos surgidos a partir de procesos de fermentación, contemplado en el **ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y sus modificaciones, (ver 3, Referencias).**
- 9.4.1.13** Palmitato de Ascorbilo: Antioxidante formado por la combinación de ácido ascórbico con ácido palmítico.
- 9.4.1.14** Estearato de Ascorbil: Antioxidante usado en el aceite de cacahuete.
- 9.4.1.15** Aspartame: Edulcorante sintético, dipeptido sintetizado a partir de la combinación de metil ester de fenilalanina con ácido aspártico.
- 9.4.1.16** Ácido Aspártico: Aminoácido no esencial que puede encontrarse como cristales transparentes o blancos de sabor ácido.
- 9.4.1.17** Biotina: Vitamina hidrosoluble que es un importante nutriente y suplemento alimenticio.
- 9.4.1.18** Caprato de Calcio: Sal de calcio del ácido cáprico; usado como aglutinante, emulsificante y antiaglomerante.
- 9.4.1.19** Caprilato de Calcio: Sal de calcio del ácido caprílico; usado como aglutinante, emulsificante y antiaglomerante.
- 9.4.1.20** Laurato de Calcio: Sal de calcio del ácido laurico; usado como aglutinante, emulsificante y antiaglomerante.

- 9.4.1.21** Miristato de Calcio: Sal de calcio del ácido mirístico; usado como aglutinante, emulsificante y antiaglomerante.
- 9.4.1.22** Oleato de Calcio: Sal de calcio del ácido oleico; usado como aglutinante, emulsificante y antiaglomerante.
- 9.4.1.23** Palmitato de Calcio: Sal de calcio del ácido palmítico; usado como aglutinante, emulsificante y aglomerante.
- 9.4.1.24** Estearato de Calcio: Sal de calcio del ácido esteárico; usado como antiaglomerante, aglutinante y emulsificante.
- 9.4.1.25** Lactilato de Estearoil Calcio: Sal de calcio del ácido láctico y el ácido esteárico; usado como acondicionador de masa, agente de batido y emulsificante.
- 9.4.1.26** Carmín: Colorante rojo, laca de aluminio del ácido carmínico, el cual es el pigmento obtenido de los cuerpos deshidratados de las hembras el insecto *Coccus cacti*.
- 9.4.1.27** Quesos: Productos elaborados de la cuajada de leche estandarizada y pasteurizada de vaca o de otras especies animales, con o sin adición de crema, obtenida de la coagulación de la caseína con cuajo, gérmenes lácticos, enzimas apropiadas, ácidos orgánicos comestibles y con o sin tratamiento ulterior, por calentamiento, drenada, prensada o no, con o sin adición de fermentos de maduración, mohos especiales, sales fundentes e ingredientes comestibles opcionales, dando lugar a las diferentes variedades de quesos pudiendo por su proceso ser: fresco, madurado o procesado.
- 9.4.1.28** Base de Goma de Mascar: Formulación que contiene sustancias masticables como el chicle y otras numerosas sustancias grasas; usada en la fabricación de la goma de mascar, listadas en el anexo V del **ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y sus modificaciones**, (ver 3, Referencias).



- 9.4.1.29** Sales de Colina: Sustancia perteneciente a la familia de las vitaminas del complejo B utilizada como emulsificante.
- 9.4.1.30** Cochinilla: Colorante rojo extraído de los cuerpos deshidratados de la hembra del insecto *Coccus cacti*; El colorante es el ácido carminico, del cual se obtiene un extracto hidrosoluble llamado cochinilla.
- 9.4.1.31** Colágeno de pescado, incluyendo isinglass: Proteína, principal constituyente del tejido conectivo; usado en cubiertas y productos de cuidado personal.
- 9.4.1.32** Cisteína: Aminoácido no esencial; usado para incrementar la elasticidad; puede ser extraído del cabello humano, plumas de pato o de manera sintética.
- 9.4.1.33** Cistina: Aminoácido no esencial; usado como nutriente y suplemento alimenticio.
- 9.4.1.34** Esteres de mono y diglicéridos del Ácido Diacetil Tartárico: Emulsificante hidrofílico; utilizado en emulsiones de aceite en agua.
- 9.4.1.35** Diglicéridos: Emulsificante preparado a través de la esterificación de dos ácidos grasos con glicerol o por interesterificación de glicerol y triglicéridos.
- 9.4.1.36** Sulfosuccinato de Dioctilo y Sodio: Agente emulsificante.
- 9.4.1.37** Monoglicéridos de Ácidos grasos: Emulsificantes formados por al menos 90 % de monoglicéridos derivados de grasas comestibles y glicerina.
- 9.4.1.38** Mono y Diglicéridos Etoxilados: Emulsificante preparado a través de la glicerolisis de grasas vegetales comestibles en reacción con óxido de etileno.
- 9.4.1.39** Grasas utilizadas como ingrediente alimentario: Material insoluble en agua de origen vegetal o animal, compuesto por triglicéridos, semisólidos a temperatura ambiente.

- 9.4.1.40** Mono y Diglicéridos de Ácidos Grasos: Mezcla de ácidos alifáticos de origen vegetal o animal; los ácidos grasos son usados como lubricantes, aglutinantes, antiespumantes en procesos alimentarios y emulsificantes.
- 9.4.1.41** Saborizantes: Cualquier ingrediente natural o artificial, puro o compuesto, que de sabor a la comida, o los componentes de un sabor generalmente no revelados al consumidor que se encuentren en el **ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y sus modificaciones**, (ver 3, Referencias).
- 9.4.1.42** Ácido Fólico: Vitamina del complejo B encontrada en el hígado, las nueces y los vegetales verdes.
- 9.4.1.43** Gelatina: Proteína de origen animal utilizada como agente gelificante; obtenida del colágeno proveniente de los huesos de bovinos y las pieles de terneros, cerdos, peces y aves de corral.
- 9.4.1.44** Ácido Glutámico: Aminoácido usado como potenciador y acentuador del sabor.
- 9.4.1.45** Esteres Lácticos y de Ácidos Grasos del Glicerol: Polioliol (Alcohol polihídrico con varios grupos de hidroxilos) usado como emulsificantes y estabilizantes.
- 9.4.1.46** Triacetato de Glicerol Triacetina: Triglicérido del ácido acético; usado como humectante y solvente.
- 9.4.1.47** Glicina: aminoácido no esencial.
- 9.4.1.48** Goma Base: El componente de la goma de mascar que es insoluble en agua y permanece después de masticado; preparado a partir de los ingredientes listados en el anexo V del **ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y sus modificaciones**, (ver 3, Referencias).

- 9.4.1.49** L-Cisteína: Ver Cisteína.
- 9.4.1.50** L-Glutamina: Aminoácido aislado del jugo de la remolacha azucarera; puede encontrarse también en otras plantas y animales, incluidas bacterias.
- 9.4.1.51** L-Taurina: Aminoácido usualmente sintético.
- 9.4.1.52** Esteres Lactilados de Ácidos Grasos de glicerol: Emulsificante obtenido a través de la reacción del ester de glicol-propileno con ácido láctico; usado en crema batida y blanqueadores de café (Crema para el café).
- 9.4.1.53** Ácido Láurico: Ácido graso usualmente extraído del aceite de coco y otras grasas vegetales; usado como lubricante, aglutinante y agente antiespumante.
- 9.4.1.54** Laurato de Magnesio: Sal de magnesio del ácido láurico; usado como emulsificante y agente antiaglomerante:
- 9.4.1.55** Miristato de Magnesio: Sal de magnesio del ácido mirístico; usado como emulsificante y agente antiaglomerante.
- 9.4.1.56** Oleato de Magnesio: Sal de magnesio del ácido oleico; usado como emulsificante y agente antiaglomerante.
- 9.4.1.57** Palmitato de Magnesio: Sal de magnesio del ácido palmítico; usado como emulsificante y antiaglomerante.
- 9.4.1.58** Estearato de Magnesio: Sal de magnesio del ácido esteárico; usado como lubricante, aglutinante, emulsificante y agente antiaglomerante.
- 9.4.1.59** Margarina: sustancia parecida a la manteca elaborada a partir de aceites y leche emulsificados, pudiendo ser usadas grasas vegetales o combinaciones de grasas vegetales y animales.
- 9.4.1.60** Glutamato de Monoamonio: Potenciador de sabor obtenido del ácido glutámico; usado en dietas bajas en sal.

- 9.4.1.61** Mono y Diglicéridos: Emulsificante mixto que contiene mono y digliceridos obtenidos a partir de la reacción del glicerol con grasas o aceites; usados en numerosos procesos alimentarios.
- 9.4.1.62** Monogliceridos: Emulsificante obtenido a partir de la esterificación directa de ácidos grasos con glicerol o por la interesterificación del glicerol con otros triglicéridos.
- 9.4.1.63** Citrato de Estearilo: Secuestrante resultante de la mezcla de monooleato de gliceril y ácido cítrico, también conocido como Ester estearílico del ácido cítrico; usado como emulsificante y secuestrante, para su uso deberá además tomarse en cuenta los límites establecidos en el anexo I del **ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y sus modificaciones**, (ver 3, Referencias).
- 9.4.1.64** Glutamato Monosódico (MSG): Potenciador del sabor, sal de sodio del ácido glutámico; usado en carnes, sopas y salsas.
- 9.4.1.65** Ácido Mirístico: Ácido graso obtenido del aceite de coco y otras grasas; utilizado como lubricante y antiespumante.
- 9.4.1.66** Ácido Oleico: Ácido graso insaturado; usado como lubricante y antiespumante.
- 9.4.1.67** Oxistearina: Ácido graso modificado compuesto de glicéridos de derivados óxidos esteáricos y otros ácidos grasos.
- 9.4.1.68** Ácido Palmítico: Ácido graso compuesto principalmente por ácido palmítico con cantidades variables de ácido esteárico; usado como lubricante, aglutinante, y antiespumante.
- 9.4.1.69** Ácido Pantoténico: Vitamina B hidrosoluble encontrada en el hígado, los huevos y la carne.
- 9.4.1.70** Esteres de Poliglicerol de Ácidos Grasos: Emulsificante, esterres parciales mixtos formados por la reacción polimerizada de gliceroles con grasas comestibles, aceites o ácidos grasos; usados

en mezclas para pasteles, cremas batidas y en sabores y colores como solubilizante.

- 9.4.1.71** Polisorbatos: Obtenido por la reacción del óxido de etileno con esterres de sorbitán; usados como emulsificantes, antiespumantes, dispersantes, estabilizantes, espesante y gelificantes. Para su uso deberá además tomarse en cuenta los límites establecidos en el anexo I del **ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y sus modificaciones**, (ver 3, Referencias).
- 9.4.1.72** Polioxil (40) Estearato: Emulsificante y antiespumante.
- 9.4.1.73** Oleato de Potasio: Sal de potasio del ácido oleico; usado como emulsificante y antiaglomerante.
- 9.4.1.74** Palmitato de Potasio: Sal de potasio del ácido palmítico; usado como aglutinante, emulsificante y antiaglomerante.
- 9.4.1.75** Estearato de Potasio: Sal de potasio del ácido esteárico; usado como plastificante en la base de la goma de mascar.
- 9.4.1.76** Mono y Diesterres de Propileno-Glicol: Emulsificante compuesto por esterres de propilenglicol de ácidos grasos tales como el palmítico y el esteárico.
- 9.4.1.77** Clorhidrato de Piridoxina: Vitamina B hidrosoluble.
- 9.4.1.78** Renina: Coagulante lácteo que es el extracto concentrado de la renina, enzima obtenida de los estómagos de los terneros o de los bovinos adultos.
- 9.4.1.79** Materia Grasa: Cualquier grasa o aceite de origen animal o vegetal utilizada en productos de panadería.
- 9.4.1.80** Saborizante de Humo (Humo Líquido): Saborizante obtenido por la combustión de maderos; es usado y mezclado con otros ingredientes.

- 9.4.1.81** Caprato Sódico: Sal de sodio del ácido cáprico; usado como emulsionante y antiaglomerante.
- 9.4.1.82** Cáprilato Sódico: Sal de sodio del ácido caprílico; usado como emulsificante y antiaglomerante.
- 9.4.1.83** Laurato Sódico: Sal de sodio del ácido laúrico; usado como emulsificante.
- 9.4.1.84** Sulfato de Lauril Sódico: Emulsificante y coadyuvante para batido.
- 9.4.1.85** Miristato Sódico: Sal de sodio del ácido mirístico; usado como aglutinante, emulsificante y antiaglomerante.
- 9.4.1.86** Oleato Sódico: Sal de sodio del ácido oleico; usado como emulsificante y antiaglomerante.
- 9.4.1.87** Palmitato Sódico: Sal de sodio del ácido palmítico; utilizado como emulsificante y antiaglomerante.
- 9.4.1.88** Estearato Sódico: Sal de sodio del ácido esteárico; utilizado como plastificante en la base de la goma de mascar.
- 9.4.1.89** Monoestearato de Sorbitan: Emulsificante, Ester de ácido graso de sorbitán, es un derivado del sorbitol análogo del monoestearato de sorbitol.
- 9.4.1.90** Ácido esteárico: Ácido graso compuesto por una mezcla de ácidos orgánicos sólidos, principalmente ácido esteárico y palmítico.
- 9.4.1.91** Estearoil Lactilato de Sodio: Acondicionador de masa, emulsificante y agente de batido. Para su uso deberá además tomarse en cuenta los límites establecidos en el anexo I del **ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y sus modificaciones**, (ver 3, Referencias).
- 9.4.1.92** Citrato de Estearil: Antioxidante obtenido por la reacción del ácido cítrico con estearil alcohol.



- 9.4.1.93 Monoglicéridos Succinilados: Emulsificantes.
- 9.4.1.94 Sebo: Grasa animal obtenida del cordero o la res.
- 9.4.1.95 Tirosina: Aminoácido usualmente extraído de los desechos de la seda.
- 9.4.1.96 Extracto de Vainilla: Saborizante elaborado a partir del extracto de la semilla de vainilla.
- 9.4.1.97 Saborizante Artificial de Vainilla: Saborizante compuesto por vanillina y etil vanillina.
- 9.4.1.98 Vanillina: Saborizante obtenido a partir de vainilla sintética.
- 9.4.1.99 Suero: Porción de la leche que queda luego de extraídos los sólidos coagulados.
- 9.4.1.100 Suero en polvo: Fracción sólida o forma deshidratada del suero.
- 9.4.1.101 Proteína Concentrada de Suero: Suero en polvo del cual han sido removidos los componentes no proteicos.
- 9.4.1.102 Proteína Aislada de Suero: Proteínas aisladas del suero.
- 9.4.1.103 Salsa Worcestershire o Salsa Inglesa: Salsa que contiene numerosos ingredientes.
- 9.4.1.104 Levaduras: Fermentos usados en masas.
- 9.4.1.105 Yogurt: Producto de leche fermentada, producido a partir de la fermentación bacteriana de la leche.
- 9.5 De los aditivos
  - 9.5.1 Sin demérito de lo establecido en el **ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias y sus modificaciones**, (ver 3, Referencias), la permisibilidad de los aditivos dentro de la cadena productiva de alimentos Halal se detalla a continuación: (Ver tabla 5)

**TABLA 5. Clasificación de los aditivos de acuerdo a la normativa mexicana vigente y su grado de permisibilidad desde el punto de vista islámico (continúa)**

<b>CODIGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>OBSERVACION</b>	<b>ESTATUS JURIDICO ISLAMICO</b>
SIN: 100(i)	Curcumina Sinónimos: Cúrcuma, Cúrcuma en polvo, Azafrán indio, Azafrán de Indias, Cúrcuma Turmérico	Este colorante es permitido solo si se encuentra en estado puro, sin embargo en la industria alimenticia normalmente se encuentra mezclado con bases grasas y emulsificantes tales como el polisorbato 80.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 101(i)	Riboflavina (Lactoflavina - Vitamina B2) Sinónimos: Lactoflavina	Este colorante es permitido solo si es de origen sintético, de modo contrario deberá investigarse la fuente.	<b>DUDOSO</b>
SIN:102	Tartrazina Sinónimos: Amarillo ácido 23, Amarillo FD&C5	Si la tartrazina es de origen natural será soluble en agua y será permitida. Cuando es sintética solo será halal si se encuentra solubilizada en aceite vegetal.	<b>DUDOSO</b>
SIN no reportado	Amarillo 2G Sinónimos: Amarillo ácido 17	Colorante sintético obtenido a partir de la hulla de alquitrán y un colorante azoico amarillo. Es soluble en agua.	<b>PERMITIDO</b>



SIN:110	Amarillo ocaso FCF y sus lacas Sinónimos: Amarillo 6, Amarillo FD&C 6	Colorante químico, es islámicamente permitido si se usa en polvo, o en líquido siempre y cuando el solvente sea permitido.	<b>DUDOSO</b>
SIN:120	Extracto de cochinilla ( Rojo natural 4) Sinónimos: Carmín, Carmín cochinilla, Ácido carmínico	Colorante obtenido de insectos	<b>PROHIBIDO</b>
SIN:122	Azorrubina (Carmoisina) Sinónimos: Rojo ácido 14, Rojo D&C 5	Colorante químico, Islámicamente permitido si se usa en polvo, de lo contrario sólo será permitido si el solvente lo es.	<b>DUDOSO</b>
SIN:124	Ponceau 4R, Rojo Alimentos 7, Rojo Cochinilla A Sinónimos: Rojo ácido 18, Rojo 6, Rojo D&C6	Ponceau 4R: Colorante sintético, Islámicamente permitido si se usa en polvo, de lo contrario sólo será permitido si el solvente lo es.	<b>DUDOSO</b>
		Rojo Cochinilla: Comúnmente extraído de la Cochinilla (Dactylopius coccus).	<b>PROHIBIDO</b>
SIN:127	Eritrosina, Rojo Alimentos 14, Rojo 3 FD&C Sinónimos: Rojo 3, Rojo FD&C3, Rojo ácido 51	Colorante sintético, Islámicamente permitido si se usa en polvo, de lo contrario sólo será permitido si el solvente lo es.	<b>DUDOSO</b>

SIN:129	Rojo Allura AC y sus lacas, Rojo Alimentos 17 y sus lacas, Rojo No 40 FD&C Sinónimos: Rojo coccin, Rojo Curry, Rojo 40, Rojo FD&C40	Es soluble en agua, por lo que en cualquiera de sus presentaciones será islámicamente lícito.	<b>PERMITIDO</b>
SIN:132	Indigotina y sus lacas, Azul alimentos 1 y sus Lacas, Azul No. 2 FD&C Sinónimos: Azul ácido 74, Carmín de Índigo, Azul 2, Azul FD&C 2	Usualmente era extraído de fuentes vegetales, sin embargo ahora se hace de manera sintética y será permitido siempre y cuando su fuente lo sea. En la presentación líquida se requiere de un solvente, por tanto será permitido siempre y cuando el solvente lo sea.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 133	Azul Brillante FCF y sus lacas, Azul Alimentos 2 y sus lacas, Azul No 1 FD&C Sinónimos: Azul ácido 9, Azul 1, Azul FD&C 1	Extraído a partir de un hidrocarburo aromático del petróleo. Es solvente en agua por lo que su uso es lícito.	<b>PERMITIDO</b>
SIN: 140	Clorofilinas, Verde Natural 3 Sinónimos: Complejo de magnesio feofitina A (clorofila A), Complejo de magnesio feofitina B (clorofila B), Clorofila de magnesio, Feofitina de magnesio	Colorante vegetal, es lícito si el solvente no es un alcohol.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 141 (i) y (ii)	Complejos cúpricos de clorofilinas	Colorante vegetal, es lícito si el solvente no es un alcohol.	<b>DUDOSO</b>

	<p>Complejos cúpricos de clorofilas, Verde Natural 3 Sales de sodio y potasio de complejos cúpricos de clorofilinas</p> <p>Sinónimos: Feofitina de cobre A. Feofitina de cobre B. Clorofila de cobre. Feofitina de cobre. Clorofilas, Clorofilina de cobre A (forma ácida). Clorofilina de cobre B (forma ácida). Clorofilina de sodio y cobre. Clorofilina de potasio y cobre. Clorofilina de sodio y potasio</p>		
SIN: 143	<p>Verde rápido FCF y sus lacas, Verde Alimentos 3 y sus lacas Sinónimos: Verde Japón, Verde 3, Verde FD&amp;C3</p>		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 150 (a)	<p>Caramelo Clase I Sinónimos: Caramelo cáustico, Caramelo puro.</p>	Extraído de fuentes sintéticas o vegetales	<b>PERMITIDO</b>
SIN: 153	<p>Carbón Vegetal Sinónimos: Carbón negro, Vegetal negro</p>	Colorante obtenido a partir de alquitrán de hulla	<b>PERMITIDO</b>
SIN: 160 a (ii) y a (i)	<p>Beta Caroteno Carotenos Naturales, Anaranjado Alimentos 5. Beta Caroteno Sintético Anaranjado Alimentos 5 Sinónimos: Alfa-caroteno, beta-caroteno, gama-caroteno, Amarillo natural 26</p>	Este colorante es de origen vegetal, pero no se encuentra disponible en su forma pura pues no es soluble en agua. Es permitido si el solvente lo es.	<b>DUDOSO</b>

SIN: 160 b(i)	Extracto de Annato, (Extracto de Semillas de <i>Bixa Orellana</i> ), Anaranjado Natural 4. Sinónimos: Achiote. Annato norbixina. Bixina cis, bixina trans. Norbixina cis, norbixina trans. Anaranjado 3.	Es un colorante permitido. Es usado en solución acuosa en productos líquidos.	<b>PERMITIDO</b>
SIN: 160(c)	Oleoresina de Paprika, Extracto de Paprika Sinónimos: Principales colorantes capsantina y capsorubina, leorresina cápsico, Extracto de paprika, Oleoresina de pimentón.	Es de origen vegetal, disponible en presentación hidrosoluble o liposoluble.	<b>PERMITIDO</b>
SIN: 160(d)	Lycopeno Sinónimos: Gama, gama-caroteno.	Carotenoide obtenido del tomate y otros vegetales. No es soluble en agua sino en aceite y otros solventes orgánicos. Es permitido si el solvente lo es.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 160(e)	Beta-Apo-8'-Carotenal. Anaranjado Alimentos 6 Sinónimos: 8'-apo-beta-carotenal	Posee origen vegetal, pero no se encuentra disponible en su forma pura pues no es hidrosoluble.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 161b(i)	Luteína, Extracto de Cempazuchitl, Xantofilas Sinónimos: Heleniema: Dipalmitato de luteína. Xantófilas.	Es un caroteno xantófilo, presente en las plantas en forma de éster de ácido graso. Es extraído de los pétalos de la caléndula. Su estatus desde el punto de vista islámico dependerá del estatus del solvente utilizado para su extracción. Si es extraído	<b>DUDOSO</b>

		utilizando alcohol como solvente no es permitido.	
SIN: 161(g)	Cantaxantina Sinónimos: Anaranjado Alimentos 8	Es un pigmento caroténico de origen vegetal. Su estatus islámico depende de las sustancias utilizadas para su extracción y los solventes usados en su forma líquida.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 162	Rojo Remolacha (Betanina) Sinónimos: Rojo raíz de betabel.	Es un colorante alimentario extraído de la remolacha o el jugo de la remolacha. Su estatus islámico dependerá de las sustancias químicas utilizadas en su extracción y los solventes usados en su presentación líquida.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 163 (ii)	Antocianinas Sinónimos: Los principales colorantes son las antocianinas, glucósidos de antocianidinas como peonidina, malvidina, delfinidina y petunidina. Encianina. Eno.	Es un pigmento vegetal hidrosoluble.	<b>PERMITIDO</b>
SIN: 170	Carbonato y Carbonato Hidrogenado de Calcio		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 171	Dióxido de Titanio Sinónimos: Oxido de titanio. Pigmento Blanco 6		<b>PERMITIDO</b>



SECRETARÍA DE  
ECONOMÍA

NMX-F-595-SCFI-2015  
67/120

SIN: 172 (iii)	Óxidos de Hierro Óxido de hierro Amarillo. Pigmento Amarillo 42 Sinónimo: Óxido de hierro (III) hidratado. Óxido férrico hidratado		<b>PERMITIDO</b>
172 (i)	Óxido de hierro Negro. Pigmento Negro 11 Sinónimo: Óxidos de hierro (II, III). Óxido ferroso férrico		
172 (ii)	Óxido de hierro Rojo. Pigmento rojo 101 Sinónimos: Óxido de hierro (III) anhidro. Óxido férrico anhidro		
SIN: 200	Ácido Sórbico		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 201	Sorbato de Sodio Sinónimos: Sal de sodio del ácido sórbico. Sorbato sódico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 202	Sorbato de Potasio Sinónimos: Sal de potasio del ácido sórbico. Sorbato potásico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 203	Sorbato de Calcio Sinónimos: Sal de calcio del ácido sórbico. Sorbato cálcico		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 210 al 213,	Benzoatos SIN: 210 Ácido Benzóico		<b>PERMITIDO</b>



SECRETARÍA DE  
ECONOMÍA

216 y 218	<p>Sinónimos: Acido bencencarboxílico. Ácido fenilcarboxílico. Ácido fenilfórmico. Carboxibenceno.</p> <p>SIN: 211 Benzoato de Sodio Sinónimos: Sal de sodio del ácido bencencarboxílico. Sal de sodio del ácido fenilcarboxílico. Sal de sodio del ácido benzoico. Benzoato sódico</p> <p>SIN: 212 Benzoato de Potasio Sinónimos: Sal de potasio del ácido bencencarboxílico. Sal de potasio del ácido fenilcarboxílico. Sal de potasio del ácido benzoico. Benzoato potásico.</p> <p>SIN: 213 Benzoato de Calcio Sinónimos: Sal de calcio del ácido bencencarboxílico. Sal de calcio del ácido fenilcarboxílico. Sal de calcio del ácido benzoico. Benzoato monocálcico. Benzoato cálcico.</p> <p>SIN: 216 p-Hidroxibenzoato de Propilo Sinónimos: Ester n-propílico del ácido p-hidroxibenzoico. p-Oxibenzoato de propilo. Pirrolidinil etileno. Propilparabeno. Propil p-hidrobenzoato</p>		
--------------	--	--	--



	<p>SIN: 218 p-Hidroxibenzoato de Metilo</p> <p>Sinónimos: Ester metílico del ácido p-hidroxibenzoico. Metilparabeno. p-Oxibenzoato de metilo. Metil p-hidroxibenzoato</p>		
<p>SIN: 220 al 225, 227, 228, 539</p>	<p>Sulfitos</p> <p>SIN: 220 Dióxido de Azufre Sinónimos: Acido sulfuroso anhídrido. Oxido sulfuroso.</p> <p>SIN: 221 Sulfito de Sodio Sinónimos: Sulfito sódico</p> <p>SIN: 222 Sulfito Ácido de Sodio Sinónimos: Sulfito hidrogenado de sodio</p> <p>SIN: 223 Metabisulfito de Sodio Sinónimos: Pentaóxodisulfato disódico. Disulfito de sodio. Metabisulfito sódico. Pirosulfito de sodio. Bisulfito de sodio</p> <p>SIN: 224 Metabisulfito de potasio Sinónimos: Pentaóxodisulfato de potasio disódico. Disulfito de potasio. Metabisulfito potásico. Pirosulfito de potasio.</p>		<p><b>PERMITIDO</b></p>





	<p>SIN: 225 Sulfito de Potasio Sinónimos: Sulfito potásico.</p> <p>SIN: 227 Sulfito Ácido de Calcio Sinónimos: Sulfito hidrogenado de calcio</p> <p>SIN: 228 Bisulfito de Potasio Sinónimos: Hiposulfito de sodio.</p> <p>SIN: 539 Tiosulfato de Sodio Sinónimos: Tiosulfato sódico.</p>		
SIN: 234	<p>Nisina Sinónimos: No reportado.</p>		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 235	<p>Pimaricina Sinónimos: Natamicina</p>		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 252	<p>Nitrato de Potasio Sinónimos: Nitrato potásico. Nitro. Salitre.</p>		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 260	<p>Ácido Acético Glacial Sinónimos: Acido etanóico. Ácido acético</p>		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 261(i)	<p>Acetato de Potasio Sinónimos: Sal de potasio del ácido acético. Acetato potásico</p>		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 262 (i)	<p>Acetato de Sodio</p>		<b>PERMITIDO</b>



SECRETARÍA DE  
ECONOMÍA

	Sinónimos: Sal de sodio del ácido acético. Acetato sódico.		
SIN: 263	Acetato de Calcio Sinónimos: Sal de calcio del ácido acético. Acetato cálcico		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 270	Ácido Láctico Sinónimos: Ácido láctico (l-,d- y dl-)		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 280	Ácido Propiónico Sinónimos: Ácido metilacético. Ácido etilfórmico. Carboxietano. Ácido propanoico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 281	Propionato de Sodio Sinónimos: Sal sodio del ácido propiónico. Propanoato de sodio. Propionato sódico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 282	Propionato de Calcio Sinónimos: Sal de calcio del ácido propiónico. Propanoato de calcio. Propionato cálcico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 283	Propionato de Potasio Sinónimos: Propanoato de potasio		<b>PERMITIDO</b>
	Tetraborato de Sodio (Bórax)	Es un coadyuvante de elaboración y se encuentra en el Anexo X del acuerdo	<b>PERMITIDO</b>
SIN: 290	Dióxido de Carbono Sinónimos: Anhídrido del ácido carbónico. Bióxido de carbono. Anhídrido carbónico. Gas carbónico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 296	Ácido D,L-Málico		<b>PERMITIDO</b>



SECRETARÍA DE  
ECONOMÍA

NMX-F-595-SCFI-2015

72/120

	Sinónimos: Acido hidroxibutanodioico. Ácido hidroxisuccínico. Ácido málico. Ácido pomaloso.		
SIN: 297	Ácido Fumárico Sinónimos: Ácido trans-butenodioico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 300	Ácido Ascórbico		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 301	Ascorbato de Sodio Sinónimos: Sal de sodio del ácido ascórbico. Ascorbato sódico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 302	Ascorbato de Calcio Sinónimos: Sal de calcio del ácido ascórbico. Ascorbato cálcico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 304	Palmitato de Ascorbilo Sinónimos: Ester ascorbílico del ácido hexadecanoico. Ester ascorbílico del ácido palmítico. Palmitato ascorbílico.	Existe la posibilidad de que el ácido palmítico utilizado sea obtenido a partir de grasa animal, incluida la de cerdo, a pesar de que la principal fuente es la grasa vegetal.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 307	Tocoferoles D-Alfa-Tocoferol Concentrado 307 (a) Tocoferoles Concentrados. (Mezcla) 307 (b) DI-Alfa-Tocoferol 307 (c)		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 310	Galato de Propilo Sinónimos: Ester propílico del ácido gálico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 311	Galato de Octilo Sinónimos: Ester n-octílico del ácido gálico.		<b>PERMITIDO</b>

SIN: 312	Galato de Dodecilo Sinónimos: Ester dodecílico del ácido gálico. Galato de laurilo	Existe la posibilidad de que el ácido laúrico utilizado para la producción del alcohol laúrico sea obtenido de grasas animales, a pesar de ser las grasas vegetales son la principal fuente.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 315	Ácido eritórbito Sinónimos: Acido d-isoascórbico. Ácido isoascórbico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 316	Eritorbato de Sodio Sinónimos: Sal de sodio del ácido eritórbito. Eritorbato sódico. Isoascorbato de sodio.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 320	Butilhidroxianisol Sinónimos: BHA	Es permitido siempre y cuando el medio de transporte sea un aceite vegetal dado que no se encuentra disponible en su forma pura.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 321	Butilhidroxitolueno Sinónimos: BHT	Es permitido siempre y cuando el medio de transporte sea un aceite vegetal dado que no se encuentra disponible en su forma pura.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 322(i)	Lecitina Sinónimos: Mezcla de complejo de acetona-fosfátidos insolubles incluyendo: fosfatidil colina, fosfatidil-etanolamina y fosfatidil inositol, combinada con varias cantidades de otras sustancias tales como triglicéridos, ácidos grasos y carbohidratos. Fosfolípidos. Fosfátidos. Lecitina	Está catalogada islámicamente como dudosa dado que deberá verificarse la fuente de su procedencia.	<b>DUDOSO</b>



SECRETARÍA DE  
ECONOMÍA

	parcialmente hidrolizada. Lecitina de soya. Lecitina hidroxilada. Lecitina de girasol (Helianthus annuus)		
SIN: 325	Lactato de Sodio Sinónimos: Lactato sódico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 326	Lactato potásico Sinónimos: Lactato potásico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 327	Lactato de Calcio Sinónimos: Dilactato de calcio. Dilactato de calcio hidratado. Lactato cálcico. Sal de calcio del ácido L-láctico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 330	Ácido cítrico Sinónimos: Ácido cítrico anhidro. Ácido cítrico monohidratado.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 331 (i y iii)	Citratos de sodio Sinónimos: Citrato Dihidrogenado De Sodio: Citrato monosódico, citrato monobásico de sodio Citrato Trisódico: Sal tripotásica del ácido beta- hidroxi-tricarboxílico. Sal trisódica del ácido cítrico. Citrato de sodio.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 332 (ii)	Citrato Tripotásico Sinónimos: Sal tripotásica del ácido cítrico. Citrato de potasio.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 333	Citrato de calcio		<b>PERMITIDO</b>



SECRETARÍA DE  
ECONOMÍA

	Sinónimos: Sal de calcio del ácido cítrico. Citrato cálcico. Citrato tricálcico.		
SIN: 334	Ácido L(+)-Tartárico Sinónimos: Acido dextro-tartárico	Es permitido solo si proviene de uvas no fermentadas.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 335 (i y ii)	L(+)-Tartrato Monosódico y L(+)-Tartrato de sodio	Es permitido solo si proviene de uvas no fermentadas.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 336 (i y ii)	L(+)-Tartrato de potasio y L(+)-Tartrato Dipotásico	Es permitido solo si proviene de uvas no fermentadas.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 337	L(+)-Tartrato de Potasio y Sodio Sinónimos: Tartrato doble de potasio y sodio	Es permitido solo si proviene de uvas no fermentadas.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 338	Ácido Fosfórico Sinónimos: Ácido Ortofosfórico		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 339 (i, ii y iii)	Fosfatos Sinónimos: (i) Fosfato Dihidrogenado de Sodio: Ortofosfato dihidrogenado monosódico. Fosfato monosódico. Fosfato ácido de sodio. Bifosfato de sodio. Fosfato monobásico de sodio. Ortofosfato monosódico (ii) Fosfato hidrogenado disódico: Fosfato ácido disódico. Fosfato disódico. Fosfato dibásico de sodio. Fosfato de sodio secundario. (iii) Fosfato Trisódico: Sal de sodio del ácido monofosfórico. Fosfato de sodio. Fosfato	Puede ser obtenido a partir de huesos de animales.	<b>DUDOSO</b>



SECRETARÍA DE  
ECONOMÍA

	tribásico de sodio. Monofosfato trisódico. Ortofosfato trisódico.		
SIN:340 (i, ii y iii)	<p>Fosfatos Sinónimos:</p> <p>(i) Fosfato Dihidrogenado de Potasio: Ortofosfato dihidrogenado monopotásico. Fosfato monopotásico. Fosfato monobásico de potasio. Fosfato ácido de potasio. Bifosfato de potasio.</p> <p>(ii) Fosfato Hidrogenado Dipotasico: Ortofosfato hidrogenado dipotásico. Fosfato dibásico de potasio. Monofosfato dipotásico. Fosfato dipotásico secundario.</p> <p>(iii) Fosfato Tripotásico: Sal de potasio del ácido monofosfórico. Fosfato de potasio. Fosfato tribásico de potasio. Monofosfato tripotásico. Ortofosfato tripotásico.</p>	Puede ser obtenido a partir de huesos de animales.	<b>DUDOSO</b>
SIN:341 (i, ii y iii)	<p>Fosfatos Sinónimos:</p> <p>(i) Fosfato Dihidrogenado de Calcio: Tetraortofosfato dihidrogenado de calcio. Fosfato monobásico de calcio. Fosfato monocálcico. Ortofosfato monocálcico</p> <p>(ii) Fosfato Hidrogenado de Calcio: Ortofosfato hidrogenado de calcio. Fosfato de calcio</p>	En grandes cantidades puede provocar hiperactividad, problemas digestivos y perturbar el equilibrio natural de calcio y fósforo en el organismo. Es muy fácil consumir grandes cantidades debido a los numerosos alimentos que lo contienen.	<b>DUDOSO</b>



SECRETARÍA DE  
ECONOMÍA

	secundario. Fosfato dicálcico. Fosfato dibásico de calcio. Monofosfato hidrogenado de calcio (iii) Fosfato Tricálcico: Fosfato tribásico de calcio. Fosfato de calcio. Fosfato de calcio precipitado.		
SIN: 350 (i y ii)	SIN: 350 (i) Hidrogenomalato de sodio Sinónimo: No tiene SIN: 350 (ii) D,L-Malato de sodio Sinónimo: Sal de sodio del ácido D,L-málico. D,L-Malato sódico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 351 (i y ii)	SIN: 351 (i) D,L-Malato Hidrogenado de Potasio, Sinónimos: Sal hidrogenada de potasio del ácido D,L-málico. D,L-Malato hidrogenado potásico. SIN: 351 (ii) D,L-Malato de Potasio Sinónimos: Sal de potasio del ácido D,L-málico. D,L-Malato potásico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 352(ii)	D,L-Malato de calcio Sinónimos: Sal de calcio del ácido D,L-málico. D,L-Malato cálcico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 354	L(+)-Tartrato de Calcio Sinónimos: Sal de calcio del ácido L (+)-tartárico. L (+)-tartrato cálcico.	Solo será permitido si proviene de uvas sin fermentar.	<b>DUDOSO</b>





SECRETARÍA DE  
ECONOMÍA

SIN: 357	Adipato de Potasio Sinónimos: Sal de potasio del ácido adípico. Adipato potásico.	Es una sal de sodio del ácido adípico, el cual es obtenido por oxidación de grasas.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 380	Citrato Triamónico Sinónimos: Sal triamónica del ácido cítrico. Citrato tribásico de amonio.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 381	Citrato de Amonio Férrico Sinónimos: Citrato de hierro amónico. Citrato amónico de hierro (III) Citrato de hierro (III) y amonio. Citrato de hierro y amonio.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 386 y 385	Etilendiamino Tetracetato Sinónimos: Etilendiamino Tetracetato Disodico: Etilendiamino tetraacetato disódico dihidrogenado. EDTA disódico. Edetato disódico. Etilendiamino Tetracetato Calcico-Disodico EDTA: Tetraacetato (etiléndinitrilo) disódico- cálcico. Edetato cálcico-disódico. EDTA de calcio. EDTA disódico cálcico		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 400	Ácido algínico Sinónimos: Acido polimanurónico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 401	Alginato de Sodio Sinónimos: Sal de sodio del ácido algínico. Alginato sódico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 402	Alginato de Potasio		<b>PERMITIDO</b>



SECRETARÍA DE  
ECONOMÍA

	Sinónimos: Sal de potasio del ácido algínico. Alginato potásico.		
SIN: 403	Alginato de Amonio Sinónimos: Sal de amonio del ácido algínico. Alginato amónico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 404	Alginato de Calcio Sinónimos: Sal de calcio del ácido algínico. Alginato cálcico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 405	Alginato de Propilenglicol Sinónimos: Alginato de hidroxipropilo, éster de 1,2-propanodiol de ácido algínico, alginato de 1,2-propanodiol		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 406	Agar Sinónimos: Agar agar, gelosa, agar japonés, bengal ceylon		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 407	Carragenina (Carragenato de Amonio, Calcio, Potasio y Sodio) Sinónimos: Polisacárido de D-galactosa y 3,6- anhidro-galactosa y Euchemana. Iridofican. Furcerelan. Hipnean. Carragenina semielaborada		<b>DUDOSO</b>
SIN: 410	Goma de Algarrobo Sinónimos: Algarrobo. Goma garrofín. Goma de semillas de algarrobo		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 412	Goma Guar		<b>PERMITIDO</b>



	Sinónimos: Polisacáridos de alto peso molecular derivados de galactomananas. Harina guar.		
SIN: 413	Goma tragacanto Sinónimo: Tragacanto		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 414	Goma arábica Sinónimo: Goma acacia.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 415	Goma Xantana Sinónimo: No reportado	Deberá vigilarse el nivel de trazas de alcohol en el producto resultante, ya que se produce en un medio alcohólico creado por fermentación de cadenas hidrocarbonadas.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 416	Goma Karaya Sinónimos: Goma Esterculia. Goma kadaya. Katilo. Kutirra. Kullo.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 417	Goma Tara Sinónimo: No reportado		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 418	Goma Gellana Sinónimo: No reportado		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 420 al 421	SIN: 420 (i) Sorbitol SIN: 420 (ii) Jarabe de sorbitol Sinónimos: Sorbitol: D-Glucitol. D-Sorbitol. SIN:(421) Manitol Sinónimos: Acido cordicéptico. D-manitol.		<b>PERMITIDO</b>

SIN: 422	Glicerol Sinónimos: Glicerina. Trihidroxipropano.	Es un propiol obtenido de grasas y aceites.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 428	Gelatina Sinónimos: Grenetina.	La gelatina de origen porcino es no está permitida	<b>DUDOSO</b>
SIN: 430- 433 y del 435 al 436	<p>SIN: 430 Estearato de Polioxietileno (8) Sinónimos: Estearato de polioxilo (8). Monoestearato de polioxietileno 8.</p> <p>SIN: 431 Estearato de Polioxietileno (40) Sinónimos: Estearato de polioxilo (40). Monoestearato de polioxietileno 40.</p> <p>SIN: 432 Monolaurato de sorbitan Polioxietilenado (20) Sinónimos: Polisorbato 20.</p> <p>SIN: 433 Monooleato de sorbitan Polioxietilenado (20) Sinónimos: Polisorbato 80.</p> <p>SIN: 435 Monoestearato de sorbitan Polioxietilenado (20) Sinónimos: Polisorbato 60.</p> <p>SIN: 436 Triestearato de sorbitan Polioxietilenado (20) Sinónimos: Polisorbato 65.</p>	Derivados de ácidos grasos, deberá establecerse su origen	<b>DUDOSO</b>



SECRETARÍA DE  
ECONOMÍA

SIN: 440	<p>Pectinas Sinónimos: Pectina. Pectina amidada. Pectina no amidada. Pectina de bajo metóxilo. Esteres metílicos parciales del ácido poligalacturónico y sus sales de amonio, calcio, potasio y sodio. Pectato amónico. Pectato de amonio. Pectato cálcico. Pectato de calcio. Pectato potásico. Pectato de potasio. Pectato sódico. Pectato de sodio</p>		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 442	<p>Sales de amonio del ácido fosfatídico Sinónimos: Mezcla de sales de amonio de glicéridos fosforilados. Fosfátidos de Amonio</p>	<p>Aunque usualmente es extraído de la semilla de colza, el uso de grasa animal no puede ser completamente descartado.</p>	<b>DUDOSO</b>
SIN: 444	<p>Acetato Isobutirato de Sacarosa Sinónimos: Diacetato hexaisobutirato de sacarosa.</p>	<p>Deberá establecerse el origen de los ácidos grasos involucrados en su proceso de obtención.</p>	<b>DUDOSO</b>
SIN: 450 (i, ii y iii)	<p>Fosfatos SIN: 450 (i) Pirofosfato Disodico Sinónimos: Difosfato disódico. Pirofosfato ácido de sodio. Pirofosfato dihidrogenado disódico  SIN: 450 (ii) Pirofosfato Trisodico Sinónimos: Difosfato trisódico.</p>	<p>Podría provenir de huesos de animales.</p>	<b>DUDOSO</b>



	<p>SIN: 450 (iii) Pirofosfato Tetrasódico Sinónimos: Difosfato tetrasodico. Pirofosfato de sodio. Pirofosfato sódico</p>		
SIN: 451 (i y ii)	<p>Fosfatos</p> <p>SIN: 451 (i) Trifosfato Pentasodico Sinónimos: Tripolifosfato pentasódico. Trifosfato de sodio. Tripolifosfato de sodio.</p> <p>SIN: 451 (i i) Trifosfato Pentapotasico Sinónimos: Tripolifosfato pentapotásico. Trifosfato de potasio. Tripolifosfato de potasio.</p>	Podría provenir de huesos de animales.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 452 (i, ii, iv y v)	<p>Fosfatos</p> <p>SIN: 452 (i) Polifosfato de Sodio Sinónimos: Hexametafosfato de sodio. Metafosfato de sodio. Polimetafosfato de sodio. Polifosfato sódico. Sal de Graham. Tetrafosfato de sodio.</p> <p>SIN: 452 (ii) Polifosfato de Potasio Sinónimos: Hexametafosfato de potasio. Metafosfato de potasio. Polimetafosfato de potasio. Polifosfato potásico.</p> <p>SIN: 452 (iv) Polifosfato de Calcio</p>	Podría provenir de huesos de animales.	<b>DUDOSO</b>



	<p>Sinónimos: Mezcla heterogénea de las sales de calcio de ácidos polifosfóricos. Polifosfato cálcico.</p> <p>SIN: 452 (v) Polifosfato de Amonio Sinónimos: Polifosfato amónico.</p>		
SIN: 459	<p>Beta Ciclodextrina Sinónimos: Cicloheptamilasa, Beta Dextrina Schardinger, Ciclodextrina B, BCD</p>		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 460 (i y ii)	<p>Celulosa Microcristalina y en Polvo Sinónimos: SIN: 460 (i) Celulosa Microcristalina Sinónimos: Celulosa. Gel de celulosa.</p> <p>SIN: 460 (ii) Celulosa en Polvo Sinónimos: Celulosa.</p>		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 461	<p>Metil celulosa Sinónimos: Eter metílico de celulosa.</p>		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 463	<p>Hidroxipropilcelulosa Sinónimos: Eter hidroxipropílico de celulosa.</p>		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 464	<p>Hidroxipropil Metil Celulosa Sinónimos: Eter 2-hidroxipropílico de metilcelulosa.</p>		<b>PERMITIDO</b>

SIN: 465	Metil Etil Celulosa Sinónimos: Metil etil éter de celulosa. MEC.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 466	Carboximetilcelulosa de sodio Sinónimos: Sal de sodio del éter carboximetílico de celulosa, Carboximetilcelulosa sódica, CMC sódica, Glicolato celulosa de sodio, Goma celulosa, Na CMC.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 469	Carboximetilcelulosa Sinónimos: Carboximetilcelulosa enzimáticamente hidrolizada, CMC, goma de celulosa hidrolizada mediante enzimas		<b>PERMITIDO</b>
SIN:470	Ésteres de ácidos grasos y sus sales  Estearato de aluminio <sup>a</sup> , Estearato de amonio <sup>b</sup> , Estearato de calcio <sup>c</sup> , Estearato de magnesio <sup>d</sup> , Estearato de potasio <sup>e</sup> y Estearato de sodio <sup>f</sup> Sinónimos: <sup>a</sup> Sal de aluminio del ácido octadecanoico. Sal de aluminio del ácido esteárico. Estearato aluminico. Triestearato de aluminio.  <sup>b</sup> Sal de amonio del ácido octadecanoico. Sal de amonio del ácido esteárico. Estearato amónico.  <sup>c</sup> Sal de calcio del ácido octadecanoico. Sal de calcio del ácido esteárico. Estearato cálcico.	Debe confirmar su origen	<b>DUDOSO</b>





SECRETARÍA DE  
ECONOMÍA

	<p><sup>d</sup>Sal de magnesio del ácido octadecanoico. Sal de magnesio del ácido esteárico. Estearato magnésico.</p> <p><sup>e</sup>Sal de potasio del ácido octadecanoico. Sal de potasio del ácido esteárico. Estearato potásico.</p> <p><sup>f</sup>Sal de sodio del ácido octadecanoico. Sal de sodio del ácido esteárico. Estearato sódico.</p>		
SIN: 471	<p>Monogliceridos y Digliceridos de acidos grasos: Monoestearato de glicerilo monogliceridos y digliceridos de acidos grasos: Monopalmitato de glicerilo: Monooleato de glicerilo. Sinónimos: Monoestearina. Mono y diglicéridos. Monopalmitina. Mono y diglicéridos. Monooleína. Mono y diglicéridos.</p>	Debe confirmar su origen	<b>DUDOSO</b>
SIN: 472 (a)	<p>Esteres aceticos y de Ácidos grasos del glicerol Sinónimos: Esteres de glicerol del ácido acético y ácidos grasos. Acetoglicéridos. Mono y diglicéridos acetilados. Esteres mono y diglicéridos del ácido acético. Monoglicéridos acetilados. Esteres acéticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos.</p>	Debe confirmar su origen	<b>DUDOSO</b>
SIN: 473	Esteres de Ácidos grasos y Sacarosa	Debe confirmar su origen	<b>DUDOSO</b>



SECRETARÍA DE  
ECONOMÍA

	Sinónimos: Mono, di y tri-ésteres de sacarosa con porciones de ácidos grasos. Sucroésteres de ácidos grasos. Ésteres de sacarosa. Ésteres de sacarosa y ácidos grasos		
SIN:475	Ésteres de Poliglicerol de ácidos grasos Sinónimos: Ésteres parcialmente mezclados formados por reacción de glicerol polimerizado con grasas comestibles, aceites o ácidos grasos. Ésteres de glicerina de ácidos grasos.	Debe confirmar su origen	<b>DUDOSO</b>
SIN: 476	Ésteres de Poliglicerol del ácido ricinoleico interesterificado. Sinónimos: Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos policondensados del ácido ricinoleico. Ésteres de glicerina de ácidos grasos de aceite de cástor condensado. Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos condensados de aceite de cástor. Poliglicerol de polirricinoleato.	Debe confirmar su origen	<b>DUDOSO</b>
SIN:477	Ésteres de Propilenglicol de ácidos grasos Sinónimos: Mezcla mono y diésteres de propilenglicol de ácidos grasos de grasas de alimentos. Ésteres de propan-1,2 diol de ácidos grasos.	Debe confirmar su origen	<b>DUDOSO</b>
SIN: 480	Dioctilsulfosuccinato de Sodio Sinónimos: Sal de sodio del éster 1,4-bis (2-etilhexil) del ácido sulfosuccínico. Sulfosuccinato de dioctilo y sodio.	Debe confirmar su origen	<b>DUDOSO</b>



SECRETARÍA DE  
ECONOMÍA

SIN: 481 (i)	Estearoil-2-lactilato de sodio Sinónimos: Di-2-Estearoil lactato de sodio. Estearoil lactilato de sodio. Estearoil-2-lactilato sódico.	Debe confirmar su origen	<b>DUDOSO</b>
SIN: 482 (i)	Estearoil-2-lactilato de calcio Sinónimos: Di-2-Estearoil lactato de calcio. Estearoil lactilato de calcio. Estearoil-2-lactilato cálcico.	Debe confirmar su origen	<b>DUDOSO</b>
SIN: 484	Citrato de Estearilo. Sinónimos: Ester estearílico del ácido cítrico. Citrato estearílico	Debe confirmar su origen	<b>DUDOSO</b>
SIN: 491	Monoestearato de sorbitan Sinónimos: Mezcla de ésteres parciales de sorbitol y sus mono y dianhidros con ácido esteárico comestible. Ester del ácido esteárico con sorbitol	Debe confirmar su origen	<b>DUDOSO</b>
SIN: 492	Triestearato de sorbitan Sinónimos: Mezcla parcial de ésteres de sorbitol y mono y dianhídridos con ácido esteárico comestible.	Debe confirmar su origen	<b>DUDOSO</b>
SIN: 501 (i)	Carbonatos  Carbonato de potasio Sinónimos: Sal dipotásica del ácido carbónico. Carbonato potásico. Sal de potasio del ácido carbónico.		<b>PERMITIDO</b>



SECRETARÍA DE  
ECONOMÍA

NMX-F-595-SCFI-2015  
89/120

SIN: 501 (ii)	Carbonato Hidrogenado de Potasio Sinónimos: Carbonato ácido de potasio. Bicarbonato de potasio. Carbonato de potasio hidrogenado.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 503 (i)	Carbonato de amonio Sinónimos: Sal de amonio del ácido carbónico. Carbonato amónico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 503 (ii)	Carbonato hidrogenado de amonio Sinónimos: Bicarbonato de amonio. Carbonato ácido de amonio.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 504 (i)	Carbonato de magnesio Sinónimos: Sal de magnesio del ácido carbónico. Carbonato magnésico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 504 (ii)	Carbonato hidrogenado de magnesio Sinónimos: Carbonato de hidróxido de magnesio hidratado. Carbonato hidratado básico de magnesio. Subcarbonato de magnesio. Carbonato hidrogenado de magnesio. Carbonato hidratado de magnesio		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 507	Ácido clorhídrico Sinónimos: Cloruro de hidrógeno, ácido muriático.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 508	Cloruro de Potasio Sinónimos: Sal de potasio del ácido clorhídrico. Cloruro potásico.		<b>PERMITIDO</b>

SIN: 509	Cloruro de Calcio Sinónimos: Sal de calcio del ácido clorhídrico. Cloruro cálcico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 510	Cloruro de Amonio Sinónimos: Sal de amonio, Muriato de amonio, Cloruro amónico, Sal de amonio del ácido clorhídrico		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 511	Cloruro de Magnesio Sinónimos: Sal de magnesio del ácido clorhídrico. Cloruro de magnesio hexahidratado. Cloruro magnésico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 512	Cloruro Estañoso Sinónimos: Sal de estaño (II) del ácido clorhídrico. Cloruro de estaño (II).		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 513	Ácido Sulfúrico Sinónimos: Sin Sinónimo.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 514 (i)	Sulfato de sodio Sinónimos: Sal de glauber		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 514 (ii)	Sulfato acido de sodio Sinónimos: Bisulfato de sodio, sulfato hidrogenado de sodio, ácido sulfúrico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 515 (i)	Sulfato de potasio Sinónimos: Sin Sinónimo.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 516	Sulfato de calcio		<b>PERMITIDO</b>



	Sinónimos: Sal de calcio del ácido sulfúrico. Sulfato cálcico.		
SIN: 518	Sulfato de magnesio Sinónimos: Sal de magnesio del ácido sulfúrico. Sulfato magnésico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 521	Sulfato de Aluminio y Sodio Sinónimos: Sal de aluminio y sodio del ácido sulfúrico. Sulfato doble de aluminio y sodio.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 524	Hidróxido de Sodio Sinónimos: Hidróxido sódico. Hidrato de sodio. Sosa caustica.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 525	Hidróxido de potasio Sinónimos: Hidróxido potásico. Hidrato de potasio. Potasa cáustica.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 526	Hidróxido de calcio Sinónimos: Dihidróxido de calcio. Hidróxido cálcico. Hidrato de calcio.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 527	Hidróxido de amonio Sinónimos: Hidróxido amónico. Agua amoniacal. Agua amónica.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 528	Hidróxido de magnesio Sinónimos: Hidróxido magnésico. Hidrato de magnesio. Leche de magnesia.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 529	Óxido de calcio		<b>PERMITIDO</b>



SECRETARÍA DE  
ECONOMÍA

NMX-F-595-SCFI-2015  
92/120

	Sinónimos: Óxido cálcico. Cal.		
SIN: 530	Óxido de magnesio Sinónimos: Óxido magnésico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 535	Ferrocianuros Ferrocianuro de sodio Sinónimos: Hexacianoferrato (II) de sodio. Ferrocianuro de sodio decahidratado. Ferrocianuro sódico. Hexacianoferrato de sodio. Sosa de amarillo prusiato.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 536	Ferrocianuros Ferrocianuro de potasio Sinónimos: Hexacianoferrato (II) de potasio. Ferrocianuro potásico. Hexacianoferrato de potasio. Potasa de amarillo prusiato.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 538	Ferrocianuros Ferrocianuro de calcio Sinónimos: Hexacianoferrato (II) de calcio. Amarillo Prusia. Ferrocianuro cálcico. Hexacianoferrato de calcio. Lima de amarillo prusiato.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 541	Fosfato de aluminio y sodio Sinónimos: Fosfatos aluminicos, sódicos.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 551	Dióxido de silicio amorfo		<b>PERMITIDO</b>



SECRETARÍA DE  
ECONOMÍA

	Sinónimos: Dióxido de silicio. Dióxido de silicón. Sílica. Sílice coloidal. Dióxido de silicón amorfo.		
SIN: 552	Silicato de calcio Sinónimos: Silicato cálcico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 553 i	Silicato de magnesio Sinónimos: Silicato magnésico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 553 iii	Talco Sinónimos: Sin sinonimo.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 554	Aluminosilicato de sodio Sinónimos: Silicato de aluminio y sodio. Silicoaluminato de sodio. Silicoaluminato sódico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 555	Aluminosilicato de potasio Sinónimos: Silicato de aluminio y potasio. Silicoaluminato de potasio. Silicoaluminato potásico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 556	Silicato de calcio y aluminio Sinónimos: Silicoaluminato de calcio. Aluminosilicato de calcio.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 559	Silicato de aluminio Sinónimos: Silicato aluminico. Caolin.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 570	Ácidos Grasos (Esteárico, Cáprico, Caprílico, Láurico, Mirístico, Oléico y Palmítico) Ácido Esteárico Sinónimos: Ácido Octadecanoico. Ácido graso.	Debe determinarse su procedencia	<b>DUDOSO</b>





SECRETARÍA DE  
ECONOMÍA

	<p>Ácido Cáprico Sinónimos: Ácido decanoico. Ácido graso. Ácido Caprílico Sinónimos: Ácido octanoico. Ácido graso. Ácido Láurico Sinónimos: Ácido Dodecanoico. Ácido graso. Ácido Mirístico Sinónimos: Acido 1-tridecanocarboxílico. Ácido tetradecanoico. Ácido graso. Ácido Oléico Sinónimos: Acido cis-octadec-9-enoico. Acido 9,10-octadecenoico. Ácido graso. Ácido Palmítico Sinónimos: Acido hexadecanoico. Ácido cetílico. Ácido graso.</p>		
SIN: 575	<p>Glucono-Delta-Lactona Sinónimo: glucono delta lactona, gluconolactona, delta gluconolactona, GDL.</p>		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 576	<p>Gluconato de sodio Sinónimo: Sal de sodio del ácido glucónico. Gluconato sódico.</p>		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 577	<p>Gluconato de potasio Sinónimo: Sal de potasio del ácido glucónico. Gluconato potásico.</p>		<b>PERMITIDO</b>

SIN: 578	Gluconato de calcio Sinónimo: Sal de calcio del ácido glucónico. Gluconato cálcico.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 579	Gluconato ferroso Sinónimo: Sal de hierro (II) del ácido glucónico. Di-d-Gluconato dihidratado de hierro (II). Gluconato de hierro (II).		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 620	Ácido L-Glutámico Sinónimo: Acido L-2-amino-pentanodioico. Acido L- $\alpha$ -aminoglutámico. Acido glutámico.	Debe determinarse su procedencia	<b>DUDOSO</b>
SIN: 621	L-Glutamato monosodico Sinónimo: Sal monosódica del ácido L-glutámico. Glutamato de sodio. Glutamato monosódico. GMS.	Debe determinarse su procedencia	<b>DUDOSO</b>
SIN: 622	L-Glutamato monopotasio Sinónimo: Sal monopotasio del ácido L-glutámico. Glutamato de potasio. Glutamato monopotásico.	Debe determinarse su procedencia	<b>DUDOSO</b>
SIN: 623	Di-L-Glutamato de calcio Sinónimo: Sal de calcio del ácido L-glutámico. DI-L-Glutamato cálcico. Glutamato de calcio.	Debe determinarse su procedencia	<b>DUDOSO</b>
SIN: 624	L-Glutamato monoamónico	Debe determinarse su procedencia	<b>DUDOSO</b>



SECRETARÍA DE  
ECONOMÍA

	Sinónimo: Sal monoamónica del ácido L-glutámico. Glutamato de amonio. Glutamato monoamónico.		
SIN: 625	Di-L-Glutamato de magnesio Sinónimo: Sal de magnesio del ácido L-glutámico. DI-L-Glutamato magnésico. Glutamato de magnesio.	Debe determinarse su procedencia	<b>DUDOSO</b>
SIN: 626	Acido 5´ Guanilico Sinónimo: Ácido guanosín-5´ monofosfórico, ácido guanílico.	Debe determinarse su procedencia	<b>DUDOSO</b>
SIN: 627	5´ Guanilato de disodico Sinónimo: Sal disódica del ácido 5´ guanílico, guanilato de sodio, 5´ guanilato de sodio.	Debe determinarse su procedencia	<b>DUDOSO</b>
SIN: 628	5´ Guanilato Dipotásico Sinónimo: Sal dipotásico del ácido 5´ guanílico, guanilato de sodio, 5´ guanilato de potasio.	Debe determinarse su procedencia	<b>DUDOSO</b>
SIN: 629	5´ Guanilato de calcio Sinónimo: Sal de calcio del ácido 5´ guanílico, guanilato de calcio, guanosin 5´ monofosfato de calcio.	Debe determinarse su procedencia	<b>DUDOSO</b>

<b>CODIGO</b>	<b>NOMBRE</b>	<b>OBSERVACION</b>	<b>ESTATUS JURIDICO ISLAMICO</b>
SIN: 630	Acido 5'-Inosinico Sinónimo: Inosina monofosfato, ácido inosínico.	Es un nucleótido comercial obtenido de la levadura Torula. Esta levadura puede crecer en medio alcohólico o utilizando caña de azúcar como medio de cultivo.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 631	5'-Inosinato Disodico Sinónimo: Sal disódica del ácido 5'- inosínico. Inosinato de sodio. Inosinato disódico 5'- Inosinato de sodio. Inosin-5'-monofosfato disódico.	Es un nucleótido comercial obtenido de la levadura Torula. Esta levadura puede crecer en medio alcohólico o utilizando caña de azúcar como medio de cultivo.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 632	5'-Inosinato Dipotasico Sinónimo: Sal dipotásica del ácido 5'- inosínico. Inosinato de potasio. 5'- Inosinato de potasio. Inosin-5'-monofosfato dipotásico.	Es un nucleótido comercial obtenido de la levadura Torula. Esta levadura puede crecer en medio alcohólico o utilizando caña de azúcar como medio de cultivo.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 633	5'-Inosinato de calcio Sinónimo: Sal de calcio del ácido 5'- inosínico. Inosinato de calcio. 5'- Inosinato de calcio. Inosin-5'-monofosfato de calcio.	Es un nucleótido comercial obtenido de la levadura Torula. Esta levadura puede crecer en medio alcohólico o utilizando caña de azúcar como medio de cultivo.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 636	Maltol Sinónimos: Ácido Larixínico		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 637	Etil Matol		<b>PERMITIDO</b>

	Sinónimos: 2-Etil-3-hidroxi-4-pirona		
SIN: 900 (a)	Polidimetilsiloxano Sinónimos: Dimetilpolixiloxano, aceite de dimetilsilicona, dimetilsilicona fluida, polidimetilsiloxano, dimeticona.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 901	Cera de Abeja. Sinónimos: Cera de abeja blanca y amarilla		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 903	Ceras de Carnauba Sinónimos: No reportada		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 904	Goma Laca Sinónimos: Barniz laca. Goma laca blanqueada. Goma laca blanqueada libre de cera. Shellac	Solo en su estado puro es permitida.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 905 (a)(c: i y ii)	Aceite Mineral Grado Alimentario Sinónimos: Parafina líquida. Petrolato líquido. Aceite mineral de alta viscosidad. Aceite mineral de baja y media viscosidad Cera Microcristalina: Cera de hidrocarburos. Cera de petróleo Cera de Parafina: Petrolato. Parafina.		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 925	Agentes Usados para Tratar Harinas (Cloro) Sinónimo: No reportado		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 926	Agentes Usados para Tratar Harinas (Dióxido de Cloro) Sinónimo: Oxido de cloro (IV). Bióxido de cloro. Peróxido de cloro.		<b>PERMITIDO</b>



SIN: 941	Nitrógeno. Sinónimo: No reportado		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 942	Óxido Nitroso. Sinónimos: Monoóxido de dinitrógeno, óxido de nitrógeno.		<b>PERMITIDO</b>
	Isobutano. Sinónimo: No reportado	Es un coadyuvante de elaboración y se encuentra en el Anexo X del acuerdo	<b>PERMITIDO</b>
SIN: 944	Propano. Sinónimo: No reportado		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 950	Acesulfame Potásico Sinónimos: Acesulfame K		<b>PERMITIDO</b>
SIN: 951	Aspartame Sinónimos: Ester metil aspartílico de la fenilalanina.		<b>EVITAR</b>
SIN: 952 (i, ii y iv),	Ciclamatos SIN: 952(i)Ácido Cicláamico  SIN: 952(ii) Ciclamato de Calcio  SIN: 952(iii) Ciclamato de Sodio) Sinónimos: Ciclamatos  SIN: 955 Sucralosa		<b>PERMITIDO</b>

SIN: 955,	Sinónimos: 1,6-Dicloro-1,6-dideoxi-beta-D-fructofuranosil-4-cloro-4-deoxi-alfa-D-galactopiranosido. 4,1',6'-Triclorogalactosacarosa		
SIN: 957,	SIN: 957 Taumatina Sinónimos: sin reporte		
SIN: 965 (i y ii)	SIN: 965(i) Maltitol		
SIN: 967	SIN: 965(ii) Jarabe de Maltitol. Sinónimos: D-Glucitol. D-Sorbitol		
	SIN: 967 Xilitol Sinónimos: No reportado		
SIN: 966	Lactitol Sinónimos: Lactositol, lactobiositol	Es extraído usando alcohol como solvente por lo que deberá revisarse el nivel de las trazas en el producto.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 999 (i y ii)	Extractos de Quilaaia Tipos I y II Sinónimos: Quilaya y quillaza respectivamente	Es Extraído usando alcohol como solvente, por lo que deberá revisarse los niveles de trazas de alcohol en el producto.	<b>DUDOSO</b>
SIN: 1200	Polidextrosas Sinónimo: Polidextrosas modificadas		<b>PERMITIDOS</b>
SIN: 1201	Polivinil Pirrolidona Sinónimo: Povidona, PVP, Poli [1-(2-oxo-1-pirrolidinil)-etileno]		<b>PERMITIDOS</b>



<p>SIN: 1202</p>	<p>Polivinil Pirrolidona Insoluble Sinónimo: Polivinilpolipirrolidona, PVP insoluble, PVPP, Crospovidona, Polividona entrelazada</p>		<p><b>PERMITIDOS</b></p>
<p>SIN: 1404,  SIN: 1410,  SIN: 1411,  SIN: 1412,  SIN: 1413,</p>	<p>Almidones Modificados SIN: 1404 Almidón oxidado Sinónimo: Almidón tostado</p> <p>SIN: 1410 Fosfato de monoalmidón Sinónimo: Almidón modificado.</p> <p>SIN: 1411 Glicerolado de dialmidón Sinónimo: Almidón modificado. Dialmidón glicerol, Fosfato de dialmidón esterificado con trimerfosfato de sodio, esterificado con oxiclóruo de fósforo.</p> <p>SIN: 1412, Fosfato de dialmidón Sinónimo: Almidón modificado.</p> <p>SIN: 1413 Fosfato de Dialmidón Fosfatado Sinónimo: Almidón modificado. Dialmidón fosfato fosfatado.</p>		<p><b>PERMITIDOS</b></p>





SIN: 1414,	SIN: 1414 Fosfato de Dialmidón Acetilado Sinónimo: Almidón modificado. Fosfato acetilado de dialmidón.		
SIN: 1420,	SIN: 1420 Acetato de Almidón. Sinónimo: Almidón modificado. Almidón acetilado.		
SIN: 1422,	SIN: 1422 Adipato de Dialmidon Acetilado Sinónimo: Almidón modificado, Adipato acetilado de dialmidón.		
SIN: 1440,	SIN: 1440 Almidón Hidroxipropilado Sinónimo: Almidón modificado. Hidroxipropil almidón.		
SIN: 1450 y	SIN: 1450 Almidón Octenil Succinato Sódico Sinónimo: Almidón modificado.		
SIN: 1451	SIN: 1451 Almidón Oxidado Acetilado Sinónimo: Almidón modificado.		



SIN: 1518 y 1520	SIN: 1518 Triacetina Sinónimo: Triacetato de glicerina, Gliceril triacetato SIN: 1520 Propilenglicol Sinónimos: 1,2-Dihidroxiopropano. Metil glicol. 1,2-Propanodiol	Deberá establecerse el origen de la glicerina que se usa en su producción	<b>DUDOSO</b>
------------------	---	---	---------------



- 9.6** Empacado, etiquetado y almacenamiento
- 9.6.1** Sin perjuicio a lo estipulado en las Directrices generales para el uso del Término Halal, plasmado en el documento CAC/GL 24-1997, deberán tomarse en cuenta los siguientes requisitos:
- 9.6.1.1** Los Productos deberán poseer en un lugar visible de la etiqueta el sello de identificación de producto Halal, acompañado por los datos completos de origen y la entidad certificadora.
- 9.6.1.2** Los Productos deberán ser almacenados de manera separada a los productos no halal.
- 9.6.1.3** Deberá garantizarse la trazabilidad de los procesos de empackado, etiquetado y almacenamiento.
- 9.6.1.4** Será imprescindible la inspección por parte de un musulmán capacitado.
- 9.6.1.5** Los productos destinados a la exportación deberán ir acompañados por un certificado halal expedido por una autoridad competente.
- 9.7** Locaciones, maquinaria y equipos
- 9.7.1** Al inicio de cada jornada deberá verificarse la adecuada limpieza y correcta purificación ritual de las locaciones, maquinarias y equipos.
- 9.7.2** En los casos de empresas con líneas de producción halal y no halal, que trabajen de manera simultánea, estas deberán estar separadas por barreras físicas que minimicen el riesgo de contaminación cruzada entre ambas.
- 9.7.3** En los casos de empresas con línea de producción única pero producción de productos halal y no halal, estos deberán llevar a cabo una estricta planeación de procesos de tal manera que nunca sean procesados simultáneamente. Dicha programación deberá ser informada con mínimo 48 horas de anticipación al ente certificador a fin de que estos puedan constatar la correcta limpieza y



purificación de locaciones, maquinarias y quipos antes de inicio del proceso de producción de productos certificados con el sello halal.

- 9.7.4** Las locaciones, maquinarias y equipos deberán ser previamente lavados y desinfectados antes del proceso de purificación, para lo cual deberán utilizarse productos que no contengan ningún tipo de sustancia catalogada como impura.
- 9.7.5** El proceso de purificación deberá llevarse a con agua pura que corra, siempre que sea posible, sin embargo en casos en los que debido a las características específicas de la locación, maquinaria o equipo, no sea posible, podrán utilizarse chorros de vapor de agua.
- 9.7.6** Nunca deberá utilizarse tierra para purificación, pues aunque islámicamente esta puede ser usada para tal fin en ausencia de agua apta para tal proceso, la legislación sanitaria lo prohíbe.

## **10 CONSIDERACIONES LEGALES CONCERNIENTES AL USO DEL LOGOTIPO Y DEBERES Y DERECHOS DE LOS USUARIOS DE LA MARCA**

- 10.1** Las empresas que deseen certificar sus productos y procesos bajo el sello Halal deberán adquirir un compromiso contractual con el Organismo de Control Halal o los signatarios de esta norma, en la que se obligan a la estricta observancia y cumplimiento de lo aquí especificado, so pena de las sanciones administrativas y económicas a las que hubiere lugar en caso de incumplimiento.
- 10.2** Las Empresas deberán facilitar al ente certificador y al organismo auditor asignado toda la información necesaria para el cumplimiento de sus funciones y la plena verificación del cumplimiento de esta norma dentro de las líneas de producción.
- 10.3** Las empresas deberán implementar un sistema de gestión de calidad halal que garantice mediante la identificación de puntos críticos de control, la implementación de políticas y estrategias encaminadas a minimizar estos riesgos y la implementación de procesos de mejora continua, la completa inocuidad y permisibilidad de consumo del alimento, desde el punto de vista de la legislación islámica.

**10.4** Esta norma establece en líneas generales, los requerimientos mínimos para la producción de productos alimenticios cuyo consumo es lícito por parte de las comunidades musulmanas, por lo que en caso de discrepancias entre las partes deberá nombrarse un tribunal de arbitramento que deberá contar como mínimo con 5 personas de la siguiente manera: 1 experto en ciencias alimentarias, 1 experto en legislación islámica, 1 representante de la entidad certificadora, 1 representante del ente certificado y 1 representante del ente auditor.

**10.5** Durante los procesos de arbitraje las partes deberán presentar todas las pruebas documentales que apoyen su causa y luego tomar una decisión por votación secreta, en la que será adoptada la opinión de la mayoría, es decir, tres de cinco.

## **11 VIGENCIA**

La presente norma mexicana entrará en vigor a los 60 días hábiles siguientes al día de su publicación de la Declaratoria de vigencia en el **Diario Oficial de la Federación**.

## **12 BIBLIOGRAFÍA**

- Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos CAC/RCP 57-2004
- Norma general para los aditivos alimentarios CODEX STAN 192-1995
- Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo CAC/RCP 15-1976
- Directrices para el diseño y la implementación de programas nacionales reglamentarios de aseguramiento de inocuidad alimentaria relacionados con el uso de medicamentos veterinarios en los animales destinados a la producción de alimentos CAC/GL 71-2009



- Código de prácticas para reducir al mínimo y contener la resistencia a los antimicrobianos CAC/RCP 61-2005.
- Código de prácticas para reducir la aflatoxina b1 presente en las materias primas y los piensos suplementarios para animales productores de leche CAC/RCP 45-1997
- Glosario de términos y definiciones (para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos) CAC/MISC 5-1993
- Contaminación de los cereales por micotoxinas, con anexos sobre la ocratoxina a, la zearalenona, las fumonisinas y los tricotecenos CAC/RCP 51-2003.
- Código de prácticas para reducir la Aflatoxina b1 presente en las materias primas y los piensos suplementarios para animales productores de leche CAC/RCP 45-1997
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la Contaminación de las nueces de árbol por aflatoxinas CAC/RCP 59-2005
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la Contaminación del maní (cacahuete) por aflatoxinas CAC/RCP 55-2004
- Código de prácticas para prevenir y reducir la Contaminación por aflatoxinas en los higos secos CAC/RCP 65-2008
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la Contaminación por ocratoxina a en el vino CAC/RCP 63-2007
- Código de prácticas para prevenir y reducir la Contaminación de ocratoxina A en el café CAC/RCP 69-2009
- Código de prácticas para la prevención y reducción de la Contaminación por patulina del zumo (jugo) de manzana e ingredientes de zumo (jugo) de manzana en otras bebidas CAC/RCP 50-2003
- Prevención/reducción de la contaminación con los metales pesados presencia de plomo en los alimentos CAC/RCP 56-2004

- Código de prácticas para la prevención y reducción de la Contaminación por estaño en los alimentos enlatados CAC/RCP 60-2005
- Prevención/reducción de la contaminación con las sustancias químicas medidas aplicables en el origen para reducir la contaminación de los alimentos con sustancias químicas CAC/RCP 49-2001
- Código de prácticas para reducir el Contenido de acrilamida en los alimentos CAC/RCP 67-2009
- Código de Prácticas para Prevenir y Reducir la Contaminación en alimentos y piensos por dioxinas y BPC análogos a las dioxinas CAC/RCP 62-2006
- Código de prácticas para prevenir y reducir el Contenido de carbamato de etilo en destilados de frutas de hueso CAC/RCP 70-2011
- 3-MCPD Durante la producción de PVH-ácido y productos que contienen PVH-ácido CAC/RCP 64-2008
- Código de prácticas para reducir la Contaminación por hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP) en los alimentos producidos por procedimientos de ahumado y secado directo CAC/RCP 68-2009
- Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos CAC/GL 21-1997
- Principios y directrices para la aplicación de la evaluación de riesgos microbiológicos CAC/GL 30-1999
- Principios y directrices para la aplicación de la gestión de riesgos microbiológicos (grm) CAC/GL 63-2007
- Norma general del CODEX para los alimentos irradiados CODEX STAN 106-1983. REV. 1-2003
- Código de prácticas para el tratamiento de los alimentos por irradiación CAC/RCP 19-1979



- Directrices sobre la aplicación de principios generales de higiene de los alimentos para el control de listeria monocytogenes en los alimentos CAC/GL 61-2007
- Norma del Codex para el arroz CODEX STAN 198-1995
- Norma del Codex para la avena CODEX STAN 201-1995
- Norma del Codex para el cuscús CODEX STAN 202-1995
- Norma del Codex para determinadas legumbres CODEX STAN 171-1989
- Norma del Codex para el gari CODEX STAN 151-1989
- Norma del Codex para la harina de mijo perla CODEX STAN 170-1989
- Norma del Codex para la harina de sorgo CODEX STAN 173-1989
- Norma del Codex para la harina de trigo CODEX STAN 152-1985
- Norma del Codex para la harina de yuca comestible CODEX STAN 176-1989
- Norma del Codex para la harina integral de maíz CODEX STAN 154-1985
- Norma del Codex para la harina y la sémola de maíz sin germen CODEX STAN 155-1985
- Norma del Codex para el maíz CODEX STAN 153-1985
- Norma del Codex para el maní CODEX STAN 200-1995
- Norma del Codex para el mijo perla en grano entero y decorticado CODEX STAN 169-1989
- Norma del Codex para la sémola y la harina de trigo duro CODEX STAN 178-1991





- Norma del Codex para el sorgo en grano CODEX STAN 172-1989
- Norma del Codex para el trigo y el trigo duro CODEX STAN 199-1995
- Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de los cereales por micotoxinas, con anexos sobre la ocratoxina a, la zearalenona, las fumonisinas y los tricotecenos CAC/RCP 51-2003
- Norma del Codex para los fideos instantáneos CODEX STAN 249-2006
- Norma del Codex para productos de proteína de trigo incluido el gluten de trigo CODEX STAN 163-1987
- Norma del codex para productos proteínicos de soja CODEX STAN 175-1989
- Norma general del codex para los productos proteínicos vegetales CODEX STAN 174-1989
- Directrices generales del Codex para la utilización de productos proteínicos vegetales en los alimentos CAC/GL 4-1989
- Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados CODEX STAN 1-1985
- Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales CODEX STAN 107-1981
- Norma general para el etiquetado y declaración de propiedades de alimentos preenvasados para regímenes especiales CODEX STAN 146-1985
- Directrices generales sobre declaraciones de propiedades CAC/GL 1-1979
- Directrices sobre etiquetado nutricional CAC/GL 2-1985
- Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables CAC/GL 23-1997



- Directrices generales para el uso del término "halal" CAC/GL 24-1997
- Norma del codex para las Leches en polvo y la nata (crema) en polvo CODEX STAN 207-1999
- Norma del codex para Leches fermentadas CODEX STAN 243-2003
- Mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal CODEX STAN 250-2006
- Norma para Mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo CODEX STAN 251-2006
- Norma del codex para Mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal CODEX STAN 252-2006
- Norma del codex para Materias grasas lácteas para untar CODEX STAN 253-2006
- Norma del codex para la Mantequilla (manteca) CODEX STAN 279-1971
- Norma del codex para los Productos a base de grasa de la leche CODEX STAN 280-1973
- Norma del codex para las Leches evaporadas CODEX STAN 281-1971
- Norma del codex para las Leches condensadas CODEX STAN 282-1971
- Norma del codex para las Natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas CODEX STAN 288-1976
- Norma del codex para Sueros en polvo CODEX STAN 289-1995
- Norma para los Productos a base de caseína alimentaria CODEX STAN 290-1995



- Norma de grupo del codex para Queso en salmuera CODEX STAN 208-1999
- Norma de grupo del codex para el Queso no madurado, incluido el queso fresco CODEX STAN 221-2001
- Norma para el Queso extra duro para rallar CODEX STAN 278-1978
- Norma general del codex para el queso CODEX STAN 283-1978
- Norma del codex para los Quesos de suero CODEX STAN 284-1971
- Norma del codex para la Mozzarella CODEX STAN 262-2006
- Norma del codex para el Cheddar CODEX STAN 263-1966
- Norma del codex para el Danbo CODEX STAN 264-1966
- Norma del codex para el Edam CODEX STAN 265-1966
- Norma del codex para el Gouda CODEX STAN 266-1966
- Norma del codex para el Havarti CODEX STAN 267-1966
- Norma del codex para el Samsø CODEX STAN 268-1966
- Norma del codex para el Emmental CODEX STAN 269-1967
- Norma del codex para el Tilsiter CODEX STAN 270-1968
- Norma del codex para el Saint-paulin CODEX STAN 271-1968
- Norma del codex para el Provolone CODEX STAN 272-1968
- Norma del codex para el Queso cottage CODEX STAN 273-1968
- Norma del codex para el Coulommiers CODEX STAN 274-1969
- Norma del codex para el Queso crema (queso de nata, "Cream Cheese") CODEX STAN 275-1973

- Norma del codex para el Camembert CODEX STAN 276-1973
- Norma del codex para el Brie CODEX STAN 277-1973
- Norma general del codex para el uso de términos lecheros CODEX STAN 206-1999.
- Directrices para la conservación de la leche cruda mediante la aplicación del sistema de la lactoperoxidasa CAC/GL 13-1991
- Modelo de certificado de exportación para la leche y los productos lácteos CAC/GL 67-2008.
- Aashur, I. (s.f.). At-Tajtit wat-Tanuir. Makitaba Ash-Shamila. waqfeya.
- Abi Dawud, I. (1999). Sunan Abi Dawud. Riyadh: Dar-us-Salam.
- Abu Khalil, S. (2002). Atlas As-Siratu An-Nabawia. Damasco: Dar Al-Fikr.
- Al-Arbuli, A. B.-A. (2000). Al-Kalam 'alal-Agdiya. Granada: Arraez Editores.
- Al-'Asakir, I. (s.f.). Tarikh Dimashq. Makitaba Ash-Shamila. Waqfeya.
- Al-Asqalani, I. H. (2004). Bulug Al-Maram min Adala al-Ahkam. Riyadh: Dar-us-Salam.
- Al-Bagdadi, A.-Q. (s.f.). Khizana al-Adab. Makitaba Ash-Shamila. Waqfeya.
- Al-Dumayri, M. b. (2010). Al-Hayat al-Haiyawan al-Kubra. Beirut: Dar Al-Kutub Al-Ilmiyah.
- Al-Hakim, M. T. (2006).Codigo de Jurisprudencia para Musulmanes en Occidente. Beirut: Biblioteca Islámica Uhl Al-Bait.
- Al-Harbi, I. (s.f.). Garib Al-Hadiz. Maquitaba Ash-Shamila. Waqfeya.

- Al-Khudrawi, D. (2004). Diccionario de Terminos islámicos. Damasco: Al-Yamamah.
- Al-Qairawani, I. A. (1999). La Risala. Palma de Mayorca, España: Editorial Kutubia Mayurqa.
- Al-Qalaqshandi. (s.f.). Subaja Al-A'ashi. Makitaba As-Shamila. Waqfeya.
- Al-Qaradawy, Y. (2005). Lo lícito e ilícito en el Islam. Argentina: Oficina de Cultura y Difusión islámica.
- Al-Qurtubi, M. (1994). Yama'a al Ahkam al Qur'an. El Cairo: Dar Al-Hadith.
- Al-Siwati. (s.f.). Bida'a az-Zuhur fi Waqa'a ad-Duhur. Makitaba Ash-Shamila. waqfeya.
- Al-Tabari, A. Y. (2000). Yama'a al Bian fi Tawail al Qur'an. Riyadh: Ar-Risala.
- Al-Tawjidi, A. j. (s.f.). Al-Imtá'a wal-Muánasa. Makitaba Ash-Shamila. Waqfeya.
- Al-Wardi, I. (s.f.). Kharida al-'Aya'ib wa-Farida al-Fara'ib. Makitaba Ash-Shamila. Waqfeya.
- Al-Yajiz. (s.f.). Al-Jayawan. Makitaba As-Shamila. Waqfeya.
- Al-Yazirí, '.-R. (2008). Al-Faqah 'ala al Mudajib al-Arba'a. El Cairo: Dar at-Taqua.
- Asociación de Geografos Españoles. (s.f.). AGE. Recuperado el 29 de Junio de 2011, de Temas de Actualidad: <http://age.ieg.csic.es/temas/imagen/PlagaLangosta/Figura%204.JPG>.
- As-Safadi. (s.f.). A'ayan al-'Asr wa-A'awan an-Nasr. Makitaba Ash-Shamila. Waqfeya.

- As-Safadi. (s.f.). Al-Wafi bil-Wafiat. Makitaba Ash-Shamila. Waqfeya.
- Az-Zamakhshari. (s.f.). Al-Faíq Fi Garíb al-Hadiz wal-Azar.
- Barnett, J., Croning, G., & Scott, P. (2007). Veterinany Record. Recuperado el 22 de Marzo de 2011, de Papers and Articles- Behavioural responses of poultry during kosher slaughter and their implications for the birds' welfare: <http://veterinaryrecord.bmj.com/content/160/2/45>
- Bin Ahmad, A.-K. (s.f.). Al-'Ain. Makitaba As-Shamila. Waqfeya.
- Bin Ahmad, K. (s.f.). Al-'Ain. Makitaba Ash-Shamila. Waqfeya.
- Bukhari, I. A. (2005). Sahih. Damasco: Makitaba Al-'Ilm Al-Hadith.
- Chambers, P., & Temple, G. (2001). Directrices para el Manejo, Transporte y Sacrificio Humanitario del Ganado. Bangkok, Tailandia: FAO.
- Daraaqutni. (s.f.). Sunan Al-Daraaqutni. makitaba Ash-Shamila. al-Waqfeya.
- Department of Islamic Development Malaysia (JAKIM). (2004). Malaysian Standard MS 15000:2004 Halal Food -Production, Preparation, Handling and storage. General Guidelines (First Revision). Obtenido de Department of Islamic Development Malaysia: [http://www.dld.go.th/certify/certify/page/page\\_law/data\\_law/s3/3\\_2/halal/HALAL%20FOOD%20MALAYSIAN%20STANDARD.pdf?GID=585](http://www.dld.go.th/certify/certify/page/page_law/data_law/s3/3_2/halal/HALAL%20FOOD%20MALAYSIAN%20STANDARD.pdf?GID=585)
- Dharmananda, S. (s.f.). Institute for Traditional Medicine. Recuperado el 2011 de Julio de 11, de Sea Cucumber: Food and Medicine: <http://www.itmonline.org/arts/seacucumber.htm>
- Encarta. (2009). Enciclopedia Encarta Premium.
- Enciclopedia Britanica. (2009). Enciclopedia Britanica. Chicago, Illinois, Estados Unidos.

- FAO. (1997). Estructura y Funcionamiento de Mataderos Medianos en Países en Desarrollo. Roma: FAO.
- FAO. (1997). Secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias-Anexo al CAC/RCP-1 (1969), Rev. 3 (1997). Recuperado el 23 de Marzo de 2011, de Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) y Directrices para su Aplicación:  
<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/005/Y1579S/Y1579s.pdf>
- FAO. (2005). Estudio FAO: Alimentación y Nutrición. En FAO, Biotoxinas Marinas (pág. 278). Roma: FAO.
- Grandin, T. (2010). Grandin.com. Recuperado el 22 de 3 de 2011, de Kosher Box Operation, Design, and Cutting Technique will Affect the Time Required for Cattle to Lose Sensibility (Updated December 2010):  
<http://www.grandin.com/ritual/kosher.box.variables.time.lose.sensibility.html>
- Gregory, N. (2010). Relationships Between Pathology and Pain Severities.
- Gregory, N. (2010). Time to collapse following slaughter without stunning. Meat Science.
- Gregory, N., & Wotton, S. (1984). Time to loss of brain responsiveness following exsanguination in calves.
- Gutierrez, G., Reines, H., & Wulf-Gutierrez, M. (2008). Clinical Review: Hematologic Shock- Critical Care.
- Ibn Al-Baytar, D. A.-D.-I.-A. (s.f.). Al-Yama'a Limufradat Al-Aduiah wal-Agdiah. Beirut: Dar Sadr.
- Ibn Battuta, A. A.-L. (2005). Rihla. Madrid: Alianza Editorial.
- Ibn Hanbal, I. A. (1993). Al-Musnad. Beirut: Dar al-Kutub Al-'ilmiah.

- Ibn Kazir, A. A.-F. (7<sup>o</sup> edición). Al Bidaya wal-Nihaya. Damasco: Makitaba Al-Iman.
- Ibn Khaldún, A. R. (1971). Tarikh Ibn Khaldún. Beirut: Makitaba Al-Alami.
- Ibn Masud, A. B. (s.f.). Bada'a al-Sana'a fi Tartib al-Shara'a. Makitaba Ash-Shamila. Al-waqfeya.
- Ibn Maya, A. '-l. (1999). Sunan Ibn Maya. Riyadh: Dar-us-Salam.
- Ibn Qayyim Al-Jauziyah, M. I. (2003). Sanando con la Medicina del Profeta. Riyadh: Dar-us-Salam.
- Ibn Ruzain, A.-T. (1981). Fan At-tabakh fil-Andalus wal- Magrib fi Bidaiya al-'Asar Bani Mirin. Rabat: Universidad Muhammad V.
- Islamic Fiq Academy of India. (2009). Juristic decisions on some contemporary issues. Beirut, Libano: Dar Al-Kotob Al-Ilmiyah.
- Kallweit, E., Ellendorf, F., Daly, C., & Smid, D. (1989). Physiologic reactions during slaughter of cattle and sheep with and without stunning.
- Kotula, A., & Helbacka, N. (1966a). Blood retained by chicken carcasses and cut-up parts as influenced by slaughter method.
- Kotula, A., & Helbacka, N. (1966b). Blood Volumen of Live Chickens and Influence of Slaughter Technique on Blood Loss.
- Ministry of Awqaf and Islamic Affairs of State of Kuwait. (s.f.). Jurisprudence Encyclopedia. Recuperado el 2011 de Julio de 9, de Ministry of Awqaf and Islamic Affairs of State of Kuwait: [http://www.islam.gov.kw/eng/books\\_lib/list.php?cat=1](http://www.islam.gov.kw/eng/books_lib/list.php?cat=1)
- Muslim, A. A.-H. (2000). Sahih Muslim. Riad- Arabia Saudita: Dar Ash-Shalam.
- Najeebabadi, A. S. (2000). The History of islam. Riyadh: Darussalam.



- Organización de Estados Interamericanos. (2010). Código Sanitario para los Animales Terrestres. Buenos Aires: Organización de Estados Interamericanos.
- Organización Mundial de la Salud; Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (2007). Codex Alimentarius. En OMS, & FAO, Producción de Alimentos de origen Animal (pág. 217). Roma: División de Comunicaciones FAO.
- Organización Mundial de la Salud; Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (2009). Codex Alimentarius. En OMS, & FAO, Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (pág. 162). Roma: División de Comunicaciones FAO.
- Organización Mundial de la Salud; Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (2010). Codex Alimentarius. En OMS, & FAO, Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros Revision 2010 (pág. 136). Roma: División de Comunicaciones FAO.
- Palla, P. S. (1776). *Reise\_durch\_verschiedene\_Provinzen\_des\_russischen\_Reichs* (8 Edition). Alemania: ISBN 1120024307.
- Ramos Fernandez, F. (22 de Octubre de 2004). Gran Enciclopedia de los Alimentos. Recuperado el 2011 de Julio de 3, de Repertorio en Torno a las Especialidades Alimentarias más Utilizadas en España- R. P. I. n° M-007567/2004: <http://www.historiacocina.com/especiales/diccionario/index.htm>
- Riaz, M., & Chaudry, M. (2004). Halal Food production. Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Rios, F., & Acosta, D. (2008). Universidad Autonoma de Sinaloa-Proyecto Nacameh. Recuperado el 21 de Marzo de 2011, de Sacrificio Humanitario de Ganado Bovino e Inocuidad de la Carne: [http://cbs.izt.uam.mx/nacameh/v2n2/Nacameh\\_v2n2\\_106RinconRios.pdf](http://cbs.izt.uam.mx/nacameh/v2n2/Nacameh_v2n2_106RinconRios.pdf)
- Shafi'i, M. I. (s.f.). Fatawá al-Faquiha al-Kubra.

- Springer, M. S., Stanhope, M. J., Madsen, O., & Jong, W. W. (6 de Mayo de 2004). Molecules Consolidate The Placental. Recuperado el 2011 de Julio de 13, de Phylogenetics Series: [http://www.zi.ku.dk/evolbiology/courses/me04/7\\_9/springer200-phyl.pdf](http://www.zi.ku.dk/evolbiology/courses/me04/7_9/springer200-phyl.pdf)
- U.S. Department of Agriculture. (Septiembre de 1999). USDA. Recuperado el 23 de Marzo de 2011, de Modelo HACCP General Para el Sacrificio de Reses: [http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/nis/outreach/models/HACCP-13\\_SP.pdf](http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/nis/outreach/models/HACCP-13_SP.pdf)
- Von Holleben, K., Von Wenzlawowicz, M., Gregory, N., Anil, H., Velarde, A., Rodriguez, P., y otros. (Febrero de 2010). Report on Good and Adverse Practices- Animal Welfare Concerns in Relation to Slaughter Practices from Viewpoint of Veterinary Sciences. Recuperado el 15 de Marzo de 2011, de DIALREL- Religion, Legislation and Animal Welfare: Conflicting Standards: <http://www.dialrel.eu/images/veterinary-concerns.pdf>
- Warriss, P. D., & Rhodes, D. N. (1977). Haemoglobin Concentrations in Beef. N.Journal of the Science of Food & Agriculture No 28.

### **13 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES**

Esta norma mexicana no coincide con las normas internacionales siguientes, no es posible concordar con el concepto internacional por las siguientes razones:

- Norma General del CODEX para los Aditivos Alimentarios CODEX STAN 192-1995, únicamente coincide en la codificación.
- Directrices Generales para el uso del término "halal" CAC/GL 24-1997, la norma mexicana sobre pasa los alcances de la directriz.
- Compendio de Normas del CODEX ALIMENTARIUS: Producción de Alimentos de Origen Animal (2da. Edición), la presente norma mexicana no contempla a los porcinos.



**NMX-F-595-SCFI-2015**  
**120/120**

- Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) y Directrices para su Aplicación Anexo al CAC/RCP-1 (1969), Rev. 3 (1997), se apega totalmente a la metodología de este sistema.

**México D.F., a 07 de julio de 2015**

**El Director General de Normas**

**Lic. Alberto Ulises Esteban Marina**

***RAM/EME/RRM/jrrb***