



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-335-S-1979

**“HOJUELAS Y GRANULADOS DE HARINA DE ARROZ
PRECOCIDA PARA INFANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD**

*“PRECOOKED RICE FLOUR FLAKES AND GRANULATES FOR
INFANTS AND CHILDREN”*

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

En la elaboración de esta Norma participaron los siguientes Organismos e Instituciones:

- COMPAÑIA NESTLE, S.A.
- GERBER PRODUCTS, S.A. DE C.V.
- INSTITUTO NACIONAL DEL CONSUMIDOR.
- SECRETARIA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA. DIRECCION
- GENERAL DE CONTROL DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y MEDICAMENTOS.
- TESORERIA DEL DISTRITO FEDERAL (INGRESOS MERCANTILES).
- SECRETARIA DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO (LABORATORIO CENTRAL).

“HOJUELAS Y GRANULADOS DE HARINA DE ARROZ PRECOCIDA PARA
INFANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD

“PRECOOKED RICE FLOUR FLAKES AND GRANULATES FOR INFANTS AND
CHILDREN”

SECRETARIA DE COMERCIO Y FOMENTO INDUSTRIAL
DIRECCION GENERAL DE NORMAS
AVISO AL PUBLICO

Con fundamento en lo dispuesto en los artículos 1º, 2º, 4º, 23 inciso C y 26 de la Ley General de Normas y de Pesas y Medidas, publicada en el Diario Oficial de la Federación con fecha 7 de abril de 1961, esta Secretaría ha aprobado la siguiente Norma Mexicana “HOJUELAS Y GRANULADOS DE HARINA DE ARROZ PRECOCIDA PARA INFANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD”. NMX-F-335-S-1979.

0 INTRODUCCION

La presente norma se aplica a los productos alimenticios para consumo humano denominadas hojuelas y granulados de harina de arroz precocida para infantes y niños de corta edad, debiendo ser fabricados con materias primas de buena calidad sanitaria, en perfecto estado de conservación y se elaboren en locales e instalaciones bajo condiciones higiénicas autorizadas por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

Esta Norma establece las características y especificaciones que deben cumplir las hojuelas y granulados de harina de arroz precocida para infantes y niños de corta edad.

2 REFERENCIAS.

Para la verificación de las especificaciones que se establecen en esta norma, que deben aplicar las siguientes Normas Mexicanas vigentes:

NMX-F-083	Método de prueba para la determinación de humedad a 100-105°C en el azúcar.
NMX-F-066	Método de prueba para la determinación de cenizas.
NMX-F-068	Método de prueba para la determinación de proteínas.
NMX-F-089	Método de prueba para la determinación de extracto etéreo.
NMX-F-312	Método de prueba para la determinación de reductores directos y totales en alimentos.

NMX-F-090	Método de prueba para la determinación de fibra cruda en productos vegetales.
NMX-F-255	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NMX-F-253	Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NMX-F-308	Cuenta de organismos coliformes fecales.
NMX-F-304	Método general de investigación de Salmonella en alimentos.
NMX-F-310	Determinación de cuenta de staphylococcus aureus, coagulasa positiva, en alimentos.
NMX-F-254	Cuenta de organismos coliformes.
NMX-R-018	Muestreo para la inspección por atributos.
NMX-F-228	Etiquetado o rotulación de alimentos y bebidas.

3 DEFINICION

Hojuelas y granulados de harina de arroz precocida. Son los productos obtenidos de la molienda de los granos de arroz (*Oriza Sativus L.*) limpios y sanos sin cáscara, sometidos a tratamiento térmico adecuado para su cocimiento adicionados o no de nutrimentos, ingredientes opcionales y aditivos alimentarios permitidos (véase 5.6, 5.7 y 5.8) cuya forma es en hojuelas y granulados y no requieren cocimiento posterior para su consumo.

4 CLASIFICACION

Para los efectos de esta norma, las hojuelas y granulados de harina de arroz precocida se clasifican en tres tipos y un grado de calidad.

Tipos:

- A Simple (solo de harina de arroz) adicionada o no de nutrimentos.
- B Mixto (no menos de 50% de harina de arroz más otros cereales) adicionados o no de nutrimentos.
- C Combinado (no menos de 50% de harina de arroz y otros ingredientes) (Véase 5.6, 5.7 y 5.8).

5 ESPECIFICACIONES

El producto objeto de esta norma debe cumplir con las siguientes especificaciones.

5.1 Sensoriales

5.1.1 Color

Debe ser característico de la composición del producto.

5.1.2 Olor

Debe ser característico de la composición del producto.

5.1.3 Sabor

Debe ser característico de la composición del producto.

5.1.4 Textura

Debe ser característico de la forma física y composición del producto.

5.2 Físicas y químicas

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	TIPO A	
	MINIMO %	MAXIMO %
Humedad		7
Cenizas	3	5
Proteínas (N x 5.75)	7	8
Extracto etéreo	0.5	2
Fibra cruda	0.40	0.90

NOTA 1) Los carbohidratos por diferencia.

NOTA 2) Las especificaciones para los tipos B y C estarán de acuerdo con la fórmula de composición aprobada por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

5.3 Microbiológicas para el tipo A

Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias por g.	10,000 máx.
Cuenta de hongos y levadura por g	50 máx.
Coliformes fecales en un g	negativo
Salmonella en 25 g	negativo
Staphylococcus aureus en un g	negativo
Cuenta de organismos coliformes totales en 0.1 g	negativo

NOTA: Para los tipos B y C los límites microbiológicos para bacterias mesofílicas aerobias y hongos serán los autorizados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia de acuerdo con la fórmula de composición, respecto a límites de coliformes totales, coliformes fecales, salmonella y Staphylococcus aureus, serán los mismos para todos los tipos.

5.4 Materia extraña

Los ingredientes utilizados en su elaboración deben estar exentos de fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedores y otras materias extrañas o contaminantes y dentro de las tolerancias de residuos de plaguicida permitidos por las Secretarías de Agricultura y Recursos Hidráulicos y la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

5.5 Ingredientes básicos

Para el tipo A, solo harina de arroz.

Para los tipos B y C de acuerdo a su clasificación (ver 4) y de acuerdo a su fórmula de composición autorizada por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

5.6 Ingredientes opcionales

Para los tipos A, B y C sal yodatada (sodio 0.3% máximo), para B y C harinas de otros cereales, leguminosas, frutas, leche en polvo entera o descremada, suero de leche desmineralizado, extracto de malta, miel de abejas, azúcares, aceites vegetales comestibles y otras sustancias comestibles adecuadas.

5.7 Aditivos alimentarios

Los permitidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia dentro de los límites autorizados: para los tres tipos.

5.7.1 Antioxidantes

Mezcla de tocoferoles (300 mg por kg de grasa), palmitato de ascorbilo (200 mg por kg de grasa), ácido ascórbico y sus sales de sodio y potasio (50 mg por kg de grasa) y lecitina 0.5%.

5.7.2 Emulsivos

Lecitina 1%, mono y diglicérido de ácidos grasos 1.5%.

5.7.3 Saborizantes

Extracto de vainilla cantidad necesaria, vainillina y etilvainillina, 5 mg por 100 g de producto terminado.

5.8 Nutrimientos

5.8.1 Vitaminas, minerales y/o aminoácidos

Los permitidos dentro de los límites autorizados por el reglamento correspondiente y la Secretaría de Salubridad y Asistencia, para los tres tipos.

5.8.2 Proteínas

Los permitidos dentro de los límites autorizados por el reglamento correspondiente y la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

6 MUESTREO

6.1 El muestreo se establece de común acuerdo entre fabricante y comprador, a falta de este acuerdo se recomienda el siguiente método de muestreo, para la aceptación de lotes del producto objeto de esta norma, siguiendo las prescripciones indicadas en la Norma NMX-R-018 (véase el capítulo 2), considerando para ello los siguientes parámetros.

Nivel de inspección general I

Nivel de calidad aceptable 4%

6.2 Criterio de aceptación

Si el número de unidades defectuosas es menor o igual al número de aceptación, se acepta el lote.

Si el número de unidades defectuosas es mayor o igual al número de rechazo, se rechaza el lote.

6.3 Para fines de control sanitario la toma de muestras se debe llevar a cabo, por inspector sanitario autorizado y puede ser del producto, de la materia prima utilizada, de las sustancias que directa o indirectamente están en contacto con el producto durante su elaboración, manipulación, mezcla, acondicionamiento, envase, almacenamiento, expendio o suministro al público, y se aplicará el sistema de muestreo que la Secretaría de Salubridad y Asistencia tiene establecido. Así como los métodos de prueba que sean necesarios para su control.

7 METODOS DE PRUEBA

Para la verificación de las especificaciones de esta norma, deben aplicarse los métodos de prueba mencionados en el capítulo 2 y otros que sean aplicables.

8 MARCADO, ETIQUETADO, ENVASE Y EMBALAJE

8.1 Marcado y etiquetado

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión permanente, visible o indeleble con los siguientes datos:

- Denominación del producto.
- Nombre o marca comercial y/o símbolo del fabricante.
- Texto de contenido neto, seguido de la cantidad correspondiente expresada en gramos, kilogramos o con las abreviaturas oficiales.
- Número de lote de fabricación.
- Nombre y domicilio del fabricante.
- La leyenda "HECHO EN MEXICO".
- Número de registro y texto de las siglas Reg. S.S.A N° _____ "A".
y demás datos que exija el reglamento respectivo o disposiciones de la --
Secretaría de Salubridad y Asistencia.
- Lista de ingredientes en orden de concentración descendente, señalando el por ciento de los aditivos y su función.
- Información nutricional, como lo señala el reglamento respectivo y la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

8.2 Envase y embalaje

El producto debe ser envasado, con materiales resistentes que protejan el producto y de calidad sanitaria que evite su contaminación y no altere sus características sensoriales. El material puede ser de cartón de cara blanca (couche), o en caso de que sea de otro tipo debe ir dentro de una bolsa de plástico o de papel polifán o cuchel u otros que garanticen la calidad y conservación del producto.

9 ALMACENAMIENTO

El producto terminado debe conservarse en locales, que reúnan los requisitos higiénicos que señale la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

10 APENDICE

10.1 Se entiende por infantes a los niños menores de 12 meses de edad.

10.2 Se entiende por niños de corta edad a los niños mayores de un año y menores de 3 años.

10.3 En la elaboración y manipulación de deberá tener especial cuidado para evitar su contaminación por plaguicidas.

11 BIBLIOGRAFIA

11.1 Sociedad científica de Stuttgart. Composición de los productos alimenticios. Tabla sobre el valor nutritivo.

11.2 Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations 1977.

11.3 Codex Alimentarius. Norma Internacional recomendada para los alimentos elaborados a base de cereales para niños de pecho y niños de corta edad. CAC/RS 74-1976.

11.4 Matz. The Chemistry technology of cereal as food and feed. A.V.I.

11.5 Rice Chemistry and Technology American Assoc. Cereal Chem. Vol 4-1972.

México, D.F., Julio 24, 1979

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS



DR. ROMAN SERRA CASTAÑOS

EL DIRECTOR GENERAL DE CONTROL DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y
MEDICAMENTOS DE LA SECRETARIA DE SALUBRIDAD Y ASISTENCIA



DR. JOSE RUIROBA BENITEZ

Con fundamento en los Artículos 29 de la Ley General de Normas, y de Pesas y Medidas y Fracción 20 del reglamento Interior de la Secretaria de Salubridad y Asistencia.

Fecha de aprobación y publicación: Agosto 14, 1979