



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-417-1982

**PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA USO HUMANO - GRANOS
ENTEROS DE ELOTE ENVASADOS**

*FOOD PRODUCTS FOR HUMAN USE - CANNED WHOLE CORN
GRAINS*

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

En la elaboración de la presente norma participaron los siguientes Organismos:

SUBSECRETARIA DE SALUBRIDAD.

DIRECCION GENERAL DE LABORATORIOS DE SALUD PUBLICA.

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

HERDEZ, S. A.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA USO HUMANO - GRANOS
ENTEROS DE ELOTE ENVASADOS

FOOD PRODUCTS FOR HUMAN USE - CANNED WHOLE CORN
GRAINS

0 INTRODUCCION

Las especificaciones que se establecen en esta norma sólo podrán satisfacerse cuando en la elaboración del producto se utilicen materias primas e ingredientes de calidad sanitaria, se apliquen buenas técnicas de elaboración, se realicen en locales e instalaciones bajo condiciones higiénicas, que aseguren que el producto es apto para el consumo humano de acuerdo con el Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos, sus Reglamentos y demás disposiciones de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

Esta Norma Mexicana establece las especificaciones que debe cumplir el producto denominado "Granos enteros de Elote Envasados".

2 REFERENCIAS

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

NMX-F-112	Método de prueba para la determinación de sólidos solubles por lectura refractométrica en productos derivados de las frutas.
NMX-F-144	Determinación del vacío en recipientes rígidos herméticamente sellados.
NMX-F-150-S	Alimentos para humanos - Determinación de cloruro de sodio en salmuera.
NMX-F-315	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
NMX-F-317-S	Determinación de pH en alimentos.
NMX-Z-012	Muestreo para inspección por atributos.

3 DEFINICION

Para los efectos de esta norma se establece la siguiente definición: Se entiende por granos enteros de elote envasados al producto obtenido a partir de granos de maíz dulce, sanos, limpios y tiernos, de la familia *Zea mays L.*, envasados con un medio líquido de cobertura adecuado y en recipientes sanitarios de cierre hermético sometidos a tratamiento térmico para evitar su alteración.

4 CLASIFICACION Y DESIGNACION DEL PRODUCTO

4.1 El producto objeto de esta norma se clasifica en un tipo con un sólo grado de calidad, designándose como Granos enteros de Elote Envasados.

5 ESPECIFICACIONES

Los Granos enteros de Elote Envasados en su único tipo y grado de calidad deben cumplir con las siguientes especificaciones:

5.1 Sensoriales

5.1.1 Color: Amarillo, dorado o blanco característico.

5.1.2 Olor: Característico y libre de olores extraños.

5.1.3 Sabor: Característico y libre de sabores extraños.

5.1.4 Consistencia: Firme.

5.2 Físicas y químicas

Los granos enteros de Elote Envasados en su medio de cobertura deben cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la tabla 1.

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
Cloruros (NaCl), en %	-	4.0
pH	5.5	6.5
Sólidos solubles, en %	-	15.0
Vacío (kPa)	13.54	

5.2.1 Peso o masa drenada. De acuerdo con las disposiciones de la Secretaría de Comercio.

5.3 Microbiológicas

El producto objeto de esta norma no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas e inhibidores microbianos ni otras sustancias tóxicas que pueden afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto.

5.4 Materia extraña

El producto objeto de esta norma debe estar libre de: fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña.

5.5 Aditivos para alimentos permitidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia

5.5.1 Conservador

Acido cítrico

5.6 Contaminantes químicos

El producto objeto de esta norma no deberá contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

5.7 Ingredientes básicos

- Granos enteros de Elote sanos, limpios y tiernos
- Agua
- Sal
- Azúcares

5.8 Ingredientes opcionales

- Hortalizas y vegetales
- Trozos de chiles y vinagre

6 MUESTREO

6.1 Cuando se requiera el muestreo del producto, éste podrá ser establecido de común acuerdo entre productor y comprador, recomendándose el uso de la Norma Mexicana NMX-Z-012 (véase 2).

6.2 Muestreo Oficial

El muestreo para efectos oficiales estará sujeto a la legislación y disposiciones de la Dependencia Oficial correspondiente, recomendándose el uso de la Norma Mexicana NMX-Z-012 (véase 2).

7 METODOS DE PRUEBA

Para la verificación de las especificaciones físicas y químicas que se establecen en esta norma se deben aplicar las Normas Mexicanas que se indican en el capítulo de Referencias (véase 2).

8 MARCADO, ETIQUETADO ENVASE Y EMBALAJE

8.1 Marcado y etiquetado

8.1.1. Marcado en el envase

Cada envase del producto debe llevar troquelada en su tapa la clave de la fecha de fabricación, número de lote y clave de la planta otorgada por la Secretaría de Salubridad y Asistencia, y además una etiqueta o impresión permanente, visible e indeleble con los siguientes datos:

- Denominación del producto, conforme a la clasificación de esta norma.
- Nombre o marca comercial registrada, pudiendo aparecer el símbolo del fabricante.
- El "Contenido Neto" y "Peso drenado" de acuerdo con las disposiciones de la Secretaría de Comercio.
- Nombre o razón social y domicilio del fabricante.
- La leyenda "HECHO EN MEXICO".
- Lista de ingredientes en orden de concentración decreciente incluyendo los aditivos si es que los contiene.
- Texto de las siglas Reg. S.S.A No. _____ "A", debiendo figurar en el espacio en blanco el número de registro correspondiente.
- Otros datos que exija el reglamento respectivo o disposiciones de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

8.1.2 Marcado en el embalaje

Deben anotarse los datos necesarios de 8.1.1 para identificar el producto y todos aquellos otros que se juzguen convenientes tales como las precauciones que debe tenerse en el manejo y uso de los embalajes.

8.2 Envase

El producto objeto de esta norma se debe envasar en recipientes de tipo sanitario que tengan cierre hermético, elaborados con materiales resistentes a las distintas etapas del proceso de fabricación, a las condiciones habituales del almacenaje, de tal naturaleza que no reaccione con el producto, ni se disuelvan alterando las características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas (véase A.1).

8.3 Embalaje

Para el embalaje del producto objeto de esta norma, se deben usar cajas de cartón o envolturas de algún otro material apropiado, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen (véase A.1).

9 ALMACENAMIENTO

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

APENDICE A

A.1 Las especificaciones de envase y embalaje que deben aplicarse para cumplir con 8. 2 y 8. 3 serán las correspondientes a las Normas Mexicanas de envase y embalaje específicas para cada presentación y gramaje del producto.

10 BIBLIOGRAFIA

- | | |
|----------------|--|
| NMX-Z-013-1977 | Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas. |
| CAC/RS-18-1969 | Norma Internacional recomendada para el Maíz dulce en conserva. |
| ICONTEC-1201 | Maíz Dulce Envasado. |

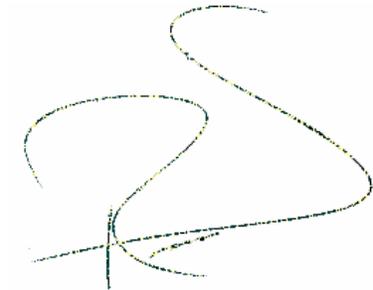
México, D.F., Marzo 16, 1982

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS
COMERCIALES DE LA SECRETARIA
DE COMERCIO.

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

LIC. HECTOR VICENTE BAYARDO MORENO.

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS

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

DR. ROMAN SERRA CASTAÑOS

Fecha de aprobación y Publicación: Abril 21, 1982