



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-451-1983

ALIMENTOS - NOPALES ENVASADOS

FOODS - CANNED PRICKLY PEARS

DIRACCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

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

- ASOCIACION NACIONAL DE EMPACADORES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, A.C.
- HERDEZ, S.A
- CLEMENTE JACQUES Y CIA. ,S.A
- SECRETARIA DE COMERCIO FOMENTO INDUSTRIAL. DIRECCION GENERAL DE NORMAS COMERCIALES. DEPARTAMENTO DE NORMAS.

ALIMENTOS - NOPALES ENVASADOS

FOODS - CANNED PRICKLY PEARS

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

1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

Esta Norma Mexicana establece las especificaciones que debe cumplir el producto denominado "Nopales Envasados".

2 REFERENCIAS

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

NMX-F-102	Determinación de la acidez titulable en productos elaborados a partir de frutas y hortalizas.
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 la inspección por atributos.

3 DEFINICION

Para los efectos de esta norma se establece la siguiente definición: Se entiende por Nopales Envasados al producto obtenido a partir de las paletas carnosas erizadas de espinas que representan las hojas de la planta de la familia de las cactáceas Opuntia ficus - indica las cuales deben estar sanas, limpias y sin espinas, envasadas en recipientes sanitarios de cierre hermético y sometidas a proceso térmico antes y después de cerrado para asegurar su conservación.

4 CLASIFICACION Y DESIGNACION DEL PRODUCTO

El producto objeto de esta norma se clasifica en tres tipos con un sólo grado de calidad, designándose como Nopales Envasados.

Tipo I Nopales en salmuera

Tipo II Nopales en vinagre

Tipo III Nopales en escabeche

5 ESPECIFICACIONES

Los Nopales Envasados en sus tres tipos con sólo grado de calidad deben cumplir con las siguientes especificaciones:

5.1 Sensoriales

Color: Verde característico.

Olor: Característico y libre de olores extraños

Sabor: Característico y libre de sabores extraños.

Consistencia: Tierna y que no estén excesivamente duros.

5.2 Físicas y químicas

Los Nopales Envasados deben cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la Tabla 1.

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
cloruro de sodio, en %	0.5	5.0
Acidez en % (véase nota)	0.5	2.5
pH	3.0	5.0

NOTA: Exclusivo para nopales en vinagre y en escabeche.

5.2.1 Peso o masa drenada

De acuerdo con las disposiciones de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

5.3 Microbiológicas

El producto objeto de esta norma no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto.

5.3.1 Inhibidores microbianos exclusivamente los permitidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

5.4 Materia extraña objetable

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 Contaminantes químicos

El producto objeto de esta norma no debe 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.

5.6 Ingredientes básicos

- Nopales sanos, tiernos y limpios.
- Cloruro de sodio.
- Agua.

5.7 Ingredientes opcionales

- Otras hortalizas.
- Aceite vegetal comestible.
- Especias.
- Vinagre.
- Azúcares.

6 MUESTREO

6.1 Cuando se requiera el muestreo del producto, este 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 debe aplicar las Normas Mexicanas que se indican en el capítulo de Referencias (véase 2).

8 MARCADO, ETIQUETADO, ENVASE Y EMBALAJE

8.1 Marcado y etiquetado

8.1.1 Marcado en el envase

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta 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" de acuerdo con las disposiciones vigentes de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.
- Lista completa de ingredientes en orden porcentual decreciente, incluyendo los aditivos, porcentaje y su función si 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.
- Número de lote o la clave de la fecha de fabricación.
- Nombre o razón social y domicilio del fabricante.
- La leyenda "HECHO EN MEXICO".
- Otros datos que exija el reglamento respectivo o disposiciones de la Secretaría de Salubridad y Asistencia y de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.

8.1.2 Marcado en el embalaje

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

8.2 Envase

El producto objeto de esta norma, se debe envasar en recipientes de un material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.

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 tenga la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez faciliten su manejo en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.

9 ALMACENAMIENTO

El producto terminado debe almacenarse en locales que reúnan los requisitos sanitarios para que no se altere la calidad del mismo.

10 BIBLIOGRAFIA

NMX-Z-013-1977

Guía para Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas.

Naucalpan de Juárez, Edo. de México., Julio 29, 1983

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS



LIC. HECTOR VICENTE BAYARDO MORENO.

Fecha de aprobación y publicación: Agosto 5, 1983