



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-028-1981

ALIMENTOS PARA HUMANOS - CHICHAROS ENVASADOS

FOODS FOR HUMANS CANNED PEAS

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

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

- PRODUCTOS DEL MONTE, S. A. DE C. V.
- ELIAS PANDO, S. A.
- HERDEZ, S. A.
- GERENCIA DE COORDINACION DE PRODUCTOS, COMERCIALIZACION Y SERVICIOS DE FILIALES CONASUPO.

ALIMENTOS PARA HUMANOS - CHICHAROS ENVASADOS

FOODS FOR HUMANS CANNED PEAS

0 INTRODUCCION

Las especificaciones que se señalan a continuación, solo podrán satisfacerse cuando en la elaboración del producto objeto de esta norma, 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 "Chícharos Envasados".

2 REFERENCIAS

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

NMX-F-315	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
NMX-F-150-S	Alimentos para humanos - Determinación de cloruro de sodio en Salmuera.
NMX-F-317	Determinación de pH en alimentos.
NMX-B-231	Requisitos de las cribas para clasificación de materiales.
NMX-F-112	Método de prueba para la determinación de sólidos solubles por lectura refractométrica en productos derivados de las frutas.
NMX-F-253	Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NMX-F-144	Determinación del vacío en recipientes rígidos herméticamente sellados.
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 Chícharos Envasados el producto obtenido a partir de los frutos frescos, sanos, limpios, enteros, secados de la vaina aún no maduros (verdes) y de la variedad Pisum sativum L., envasados con un medio líquido de cobertura adecuado en envases herméticamente cerrados y tratados térmicamente para su conservación.

4 CLASIFICACION Y DESIGNACION DEL PRODUCTO

4.1 El producto objeto de esta norma se clasifica en dos tipos con un sólo grado de calidad.

4.1.1 Tipo I: Finos

Son los chícharos que pasan a través de un tamiz con abertura de malla de 11.2mm NMX 11.

4.1.2 Tipo II: Grueso

Son los chícharos que no pasan a través de un tamiz con abertura de malla de 11.2mm NMX 11.

5 ESPECIFICACIONES

Los chícharos envasados en sus dos tipos con un sólo grado de calidad deben cumplir con las siguientes especificaciones:

5.1 Sensoriales

Color: Verde característico de los chícharos envasados.

Olor: Característico y libre de olores extraños.

Sabor: Característico y libre de sabores extraños.

Consistencia: Tierna y firme.

5.2 Físicas y químicas

Los chícharos una vez envasados y durante su vigencia en el mercado deben cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la Tabla 1.

T A B L A 1

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
% Cloruros (NaCl)	0	2.0
pH	5.5	6.5
% Sólidos Solubles		12.0
Vacío (kpa)	13.54	
Masa drenada		60%

5.3 Microbiológicas

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

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 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.

5.6 Ingredientes básicos

- Chícharos sanos, limpios y no maduros.
- Sal común (cloruro de sodio).
- Azúcar (sacarosa).
- Agua.

5.7 Ingredientes opcionales

- Trozos de pimiento verde o rojo
- Jugo de hortalizas y hierbas aromáticas
- Hortalizas en trozos.

5.8 No se permite el uso de aditivos

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, químicas y microbiológicas que se establecen en esta norma se deben aplicar las Normas Mexicanas que se indican en el capítulo de Referencias (véase 2).

8 MARCADO, ETIQUETADO, ENVASE Y EMBALAJE

8.1 Marcado y etiquetado

8.1.1 Marcado en el envase

Cada envase del producto debe llevar 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, para el caso de que el producto sea envasado en frascos deberá llevar los mismos datos marcados en una etiqueta y además los siguientes:

- 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 completa de ingredientes en orden de concentración decreciente.

- 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 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 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 debe 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 autorizados 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.
- NMX-F-028-1952 Chícharos envasados.
- CAC/RS-58-1972 Norma Internacional Recomendada para los guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva.

México, D.F., Noviembre 30, 1981

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



LIC. HECTOR VICENTE BAYARDO MORENO.

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS.



DR. ROMAN SERRA CASTAÑOS.

Fecha de aprobación y publicación: Enero 14, 1982

Esta Norma cancela a la: NMX-F-028-1952