



**SECRETARIA DE COMERCIO**

**Y**

**FOMENTO INDUSTRIAL**

**NORMA MEXICANA**

**NMX-F-040-1985**

**ALIMENTOS - CEREZAS ENVASADAS**

*FOODS - CANNED CHERRIES*

**DIRECCION GENERAL DE NORMAS**

## PREFACIO

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

- CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE TRANSFORMACION. DEPARTAMENTO DE NORMAS.
- CONSERVAS GUAJARDO, S.A. DE C.V.
- CLEMENTE JACQUES Y CIA., S.A.
- EMPACADORA BUFALO, S.A.
- HERDEZ, S.A.
- PRODUCTOS LOL TUN, S.A.

## ALIMENTOS - CEREZAS ENVASADAS

### FOODS - CANNED CHERRIES

#### 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

Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones que debe cumplir el producto denominado, Cerezas envasadas.

#### 2 REFERENCIAS

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

NOM-F-103	Alimentos - Frutas y derivados - Determinación de grados Brix.
NOM-F-315	Determinación de la masa drenada ó escurrida en alimentos envasados.
NOM-F-317-S	Determinación de pH en alimentos.
NOM-F-358-S	Alimentos para humanos - Alimentos envasados - Análisis microbiológico.
NOM-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.

#### 3 DEFINICION

Para los efectos de esta norma se establece la siguiente definición:

Cerezas envasadas.- Es el producto importado obtenido a partir del cerezo del género Prunus; sano, limpio, envasado y adicionado con un medio de cobertura adecuado para su conservación, conteniendo o no aditivos aprobados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

#### 4 CLASIFICACION Y DESIGNACION DEL PRODUCTO

El producto objeto de esta norma se clasifica en un sólo tipo con un sólo grado de calidad, designándose como Cerezas envasadas.

#### 5 ESPECIFICACIONES

Las Cerezas envasadas en un sólo tipo y con un sólo grado de calidad deben cumplir con las siguientes especificaciones.

##### 5.1 Sensoriales

Color: Rojo ó verde según su presentación.

Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños.

Sabor: Dulce, característico del producto sin presentar sabores extraños.

Consistencia: Característica del producto.

##### 5.2 Físicas y químicas

Las Cerezas envasadas deben cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la tabla 1.

*TABLA 1*

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
° BRIX	40	60
PESO DRENADO, EN %	60	—
pH	2.5	4.0

##### 5.3 Microbiológicas

El producto objeto de esta norma no debe contener microorganismos patógenos ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor ó provocar deterioro del producto, según disposiciones de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

##### 5.4 Materia extraña objetable

El producto objeto de esta norma debe estar libre de cualquier otra materia extraña.

##### 5.5 Contaminantes químicos

El producto 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 Aditivos para alimentos

Los permitidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia dentro de los límites que ésta establezca.

#### 5.7 Ingredientes básicos

- Cerezas
- Agua
- Azúcares

### 6 MUESTREO

6.1 Cuando se requiera el muestreo de los productos, este podrá ser establecido de común acuerdo entre productor y comprador, recomendándose el uso de la Norma Oficial Mexicana NOM-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 Oficial Mexicana NOM-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 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 vigentes de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.
- Lista completa de ingredientes en orden porcentual decreciente, mencionando los aditivos, porcentaje y su función 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.
- 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.

#### 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 y conservación 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 tengan 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

NOM-Z-013-1977 Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Oficiales Mexicanas.

NOM-F-040-1954 Cerezas envasadas.

11 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

No se puede establecer concordancia por no existir referencia al momento de la elaboración de la presente.

México, D.F., Marzo 15, 1985

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS

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

LIC. HECTOR V. BAYARDO MORENO.

Fecha de aprobación y publicación: Marzo 15, 1985

Revisiones sucesivas: Esta Norma cancela la NOM-F-040-1954