NMX-F-064-1964. ALIMENTO PARA USO HUMANO. LEVADURA DE CERVEZA DESECADA. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.

1. DEFINICIÓN Y GENERALIDADES

1.1 Definición

Para los efectos de la presente Norma, se entiende por Levadura de Cerveza Desecada (Para uso humano) el subproducto obtenido en la fermentación de la Cerveza a base del *Sacharomyces Cerevisiae* y sometido posteriormente a un proceso de desamargado y secado, o bien especialmente cultivada para los mismos fines.

1.2 Generalidades

1.2.1 Composición

Masas irregulares y células aisladas, de forma ovoide, esferoidal o elíptica y alargadas, conteniendo algunas de ellas una o dos yemas.

1.2.2 Descripción

Escamas, gránulos o polvo.

1.2.3 Color: Ligeramente amarillento, tendiendo a gris o a café claro.
1.2.4 Olor: Especial, característico.
1.2.5 No tiene poder fermentativo
1.2.6 Conservación: En recipientes adecuados, bien cerrados y que no alteren su calidad.

1.3 Usos

Se usa en terapéutica o para la elaboración de complementos dietéticos.

2. CLASIFICACIÓN Y ESPECIFICACIONES

2.1 Clasificación

Para los efectos de esta Norma, la “Levadura de Cerveza Desecada” (Para uso humano), se clasificará en un sólo tipo, con un sólo grado de calidad denominado "Grado Único"

2.2 Especificaciones

La “Levadura de Cerveza Desecada” (Para uso humano), tendrá las siguientes especificaciones.

2.2.1 Microscópicas

Observada al microscopio, no contendrá almidones u otras materias extrañas. Sus células están formadas de una pared de celulosa típica de los hongos, que rodea el protoplasma, que contiene vacuolas de glicógeno y glóbulos de grasa brillante. Las dimensiones de dichas células son hasta de 12 micras y 7.5 micras de ancho.

2.2.1.1 Contenido de bacterias y hongos

La cuenta bacteriana no será mayor de 7500 por gramo ni mayor de 50 hongos por gramo.

2.2.2 Químicas

Especificaciones	**Grado Único**	
	Máximo %	**Mínimo %**
Residuo de la ignición	8	
Pérdida al secado	7	
Proteínas. No debe ser menor de:		40 g
Tiamina		12 mg
Riboflavina		4 mg
Ácido nicotínico		25 mg

2.3 Envases y marcas

2.3.1 Envases

La Levadura de Cerveza Desecada, (Para uso humano), se envasará en recipientes adecuados permitidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia, que aseguren la buena conservación del producto.

2.3.2 Marcas

Marca o nombre del fabricante, ubicación de la fábrica, número del lote, peso neto expresado en kg, grado de calidad, Sello de Garantía de la Dirección General de Normas y la leyenda Hecho en México.

3. MÉTODOS DE PRUEBA

3.1 Muestreo

Se aconseja el método siguiente que puede variar de acuerdo entre comprador y vendedor.

3.1.1 Inspección sistemática

Tómense al azar 3 muestras suficientes para el análisis de levadura de la producción del día y efectúense sobre ellas los análisis indicados en la Norma, de la misma manera que se efectúa el control sistemático de la fábrica. Si las muestras no cumplen con las

especificaciones de la Norma, se rechazará el lote de producción al que corresponda la muestra.

3.1.2 Para reclamación o expedición del Sello de Garantía

3.1.2.1 Lote de entrega

Es la cantidad total del producto, motivo de la transacción comercial.

3.1.2.2 Lote de prueba

Si se entrega envasado, el lote anterior se dividirá en lotes de prueba, cuyo número y unidades constituyentes será igual a la raíz cuadrada del número total de envases.

En caso de que la entrega sea a granel, este será igual al 1% del lote de entrega.

3.1.2.3 Lote de muestra

Del lote anterior se tomarán porciones al azar de cada uno de los envases, o del material a granel de tal manera que la muestra final sea de 3 kg, aproximadamente la que se dividirá en 3 porciones; una para el análisis, otra para el vendedor y la tercera que se conservará para el caso de tercería.

Las muestras serán guardadas en recipientes cerrados y limpios.

Los métodos de prueba para la comprobación de estas especificaciones se encuentran establecidas en las normas correspondientes.