



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-121-1982

**ALIMENTOS PARA HUMANOS - ENVASADOS CHILES
JALAPEÑOS O SERRANOS EN VINAGRE O ESCABECHE**

*FOOD FOR HUMANS - PACKET- JALAPEÑOS OR SERRANOS
CHILES IN VINEGAR OR PICKLE*

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

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

- PRODUCTOS DEL MONTE, S.A DE C.V.
- LA COSTEÑA, S.A.
- HERDEZ, S.A.
- CONSERVAS SAN MIGUEL, S.A.
- CONSERVAS GUAJARDO, S.A.
- ELIAS PANDO, S.A. DE C.V.

ALIMENTOS PARA HUMANOS - ENVASADOS CHILES JALAPEÑOS O
SERRANOS EN VINAGRE O ESCABECHE

FOOD FOR HUMANS - PACKET- JALAPEÑOS OR SERRANOS
CHILES IN VINEGAR OR PICKLE

0 INTRODUCCION

Las especificaciones que se señalan a continuación, sólo 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 "Chiles Jalapeños o serranos en vinagre o escabeche".

2 REFERENCIAS

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

NMX-F-102-S	Productos elaborados a partir de frutas y hortalizas – Determinación de la acidez titulable.
NMX-F-144	Determinación del vacío en recipientes Rígidos herméticamente sellados.
NMX-F-314	Determinación de la masa de la capacidad de llenado, para envases de productos alimenticios.
NMX-F-315	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
NMX-F-317-S	Alimentos - Determinación de pH.
NMX-F-358-S	Alimentos enlatados - Análisis microbiológicos.
NMX-F-360-S	Alimentos para humanos - Determinación de cloruros como cloruro de sodio (Método de Volhard).
NMX-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.

3 DEFINICIONES

Para los efectos de esta norma se establecen las siguientes definiciones:

3.1 Se entiende por chiles Jalapeños o serranos en vinagre o escabeche el producto alimenticio usado como condimento, elaborado con chiles sanos, limpios y con el grado de madurez adecuado, del género *Capsicum annum* variedad *longus* (Senat) que han sido sometidos o no al proceso de encurtido y posteriormente envasados en un medio líquido constituido de vinagre. Aceite vegetal comestible, sal y agua, pudiendo adicionarse o no de verduras y especias.

3.2 Chiles enteros desvenados. Es el producto definido en 3.1 a los que se han eliminado parcialmente semillas y venas.

3.3 Chiles en mitades. Es el producto definido en 3.1 que han sido sometidos a un corte longitudinal en mitades, parcialmente libre de semillas y pedúnculos.

3.4 Chiles en rajas. Es el producto definido en 3.1 que han sido sometidos a varios cortes en sentido longitudinal, parcialmente libre de semillas y prácticamente libre de pedúnculos.

3.5 Chiles en rodajas. Es el producto definido en 3.1 que han sido sometidos a varios cortes en sentido transversal, libres, de pedúnculos.

3.6 Chiles en trocitos. Es el producto definido en 3.1 que han sido sometidos a un procedimiento de picado, libres de pedúnculos.

3.7 Escabeche. Es la mezcla elaborada con vinagre, aceite vegetal comestible, cebolla, zanahorias, hojas de laurel, ajo, sal, azúcar y especias.

3.8 Encurtido. Es el procedimiento de conservación que consiste en someter los chiles a un tratamiento de curado a base de sal, adicionado o no de vinagre y especias en recipientes destinados especialmente para este propósito.

4 CLASIFICACION

El producto objeto de esta norma, se clasifica en seis Tipos de acuerdo a su presentación y dos grados de calidad para el tipo I, designándose como chiles Jalapeños o serranos en vinagre o escabeche.

TIPO	PRESENTACION	GRADO DE CALIDAD
I	Chiles enteros.	A Y B
II	Chiles enteros desvenados.	Uno solo
III	Chiles en mitades	Uno solo
IV	Chiles en rajas	Uno solo
V	Chiles en rodajas	Uno solo
VI	Chiles en trocitos	Uno solo

5 ESPECIFICACIONES

Los chiles jalapeños o serranos en vinagre o escabeche en sus seis tipos y dos grados de calidad para el tipo I, deben cumplir con las especificaciones que se indican a continuación.

5.1 Sensoriales

Color: Característico del producto.

Olor: Característico del producto exento de olores desagradables.

Sabor: Picante característico.

Consistencia: Debe ser firme, sin presentar ablandamiento o endurecimiento excesivo.

5.2 Físicas y químicas

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
Acidez expresada en % de ácido acético.	0.75	2.0
Cloruros expresados en % de NaCl	2.0	7.0
pH		4.3
Llenado % del volumen del envase	90.0	
Espacio libre % del volumen del envase		10.0

5.2.1 Vacío

El envase deberá tener un mínimo de vacío de (76.2 mm Hg) 10.15 kPa.

5.2.2 Contenido neto y masa drenada

Los valores de contenido neto y masa drenada se fijarán según disposiciones de la Secretaría de Comercio y la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

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 Contaminantes químicos

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 los que establezca la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

5.5 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.

5.6 Ingredientes opcionales

Espicias y condimentos: Ajo, pimienta, canela, clavo, jengibre, hojas de laurel, mejorana, tomillo, orégano, nuez moscada y otros adecuados para la buena elaboración del producto.

5.7 Aditivos para alimentos

Para envases de vidrio se permitirá el uso de conservadores autorizados en los límites establecidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia (véase A.2).

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.

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).

7.1 Determinación del grado de calidad

Grado A: Son los chiles cuya variedad tienen propiedades similares entre sí, que poseen un sabor característico, uniformidad de color y tamaño por envase, prácticamente libres de defectos y materiales vegetales extraños que califican con no más puntos negativos de los establecidos en la Tabla 2.

Grado B: Son los chiles variedad tienen propiedades similares entre sí, que poseen un sabor característico; están razonablemente libres de defectos, y son de tal calidad con respecto al aspecto de uniformidad de color y tamaño por envase y presencia de materiales vegetales extraños que califican con no más puntos negativos de los establecidos en la Tabla 2.

Se pueden determinar el grado de calidad de los chiles envasados, considerando los siguientes factores: defectos, uniformidad de tamaño y color véase Tabla 2.

7.2 Defectos

El factor defectos se refiere a la presencia de materia vegetal extraña e inofensiva (tales como tallos, semillas, pedúnculos y hojas de planta de chile) y a la posible presencia de chiles con defectos de campo (picaduras de insectos y granizados). La determinación de defectos se hará de acuerdo a la Tabla 3.

7.3 Uniformidad de tamaño

El factor se considera únicamente para chiles enteros, con objeto de evaluarlo, el tamaño del chile más pequeño del envase no debe ser menor de la mitad del tamaño del chile más grande.

La tolerancia es de 10 %, cada 2 piezas excedentes a la tolerancia es iguala un punto negativo.

7.4 Color

Para los tipos de chile especificados en esta norma se tolera 2% en peso de chiles parcialmente ó totalmente rojos; cada 1% en peso excedente a la tolerancia es igual a un punto negativo.

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 permanente, visible e indeleble en la que en caso de que el producto sea envasado en frasco debe llevar marcado el número de lote o la fecha de fabricación en forma de clave y en ambos casos en la etiqueta deberán ir los siguientes datos:

- Nombre del producto, conforme a la clasificación de esta norma.
- Nombre comercial o marca registrada, pudiendo aparecer el símbolo del fabricante.

T A B L A 2				
	1	2	3	4
TIPO	ENTEROS.	DESYEMADOS.	MITADES RAJAS Y RODAJAS.	TROCIOS
Grado de Calidad	A B	Uno solo	Uno solo	Uno solo
Defectos	-4P -8P	-2P	-3P	-2P
Color	-1P -8P	-1P	-1P	-1P
Tamaño	-3P -8P	-3P		
Calificación negativa máxima	-8P -24P	-6P	-4P	-3P

TABLA 3

Enteros		Desvenados		Mitades		
Defectos	Tolerancia	Calificación	Tolerancia	Calificación	Tolerancia	Calificación
Semilla suelta	No Aplicable	No Aplicable	100 semillas por 100 g de chile	C/50 semillas que exceda la tolerancia =-1p	100 semillas por 100 g de chile	C/50 semillas que exceda la tolerancia =-1p
materia vegetal extraña	1.5% del peso del chile	C/0.5% que exceda la tolerancia =-1p	0% en peso de chile	C/0.5% que exceda la tolerancia =-1p	0% en peso del chile	C/0.5% que exceda la tolerancia =-1p
Pendúnculo	NO aplicable	No aplicable	No aplicable	No aplicable	No aplicable	No aplicable
Picados por insecto ó granizados	1 Pieza en 100 unidades	C/2 piezas que exceda la tolerancia =-1p	0 en 100 piezas	C/pieza dañada en 100 piezas =-1p	0 en 100 piezas	C/pieza dañada en 100 piezas =-1p

Continuación de la tabla 3

Rajas		Rodajas		Trocitos		
Defectos	Tolerancia	Calificación	Tolerancia	Calificación	Tolerancia	Calificación
Semilla suelta	150 semillas por 100g de rajas	C/100 semillas que exceda la tolerancia =-1p	No aplicable	No aplicable	No aplicable	No aplicable
materia vegetal extraña	1.5% del peso del chile	C/0.5% que exceda la tolerancia =-1p	1.5% de peso del chile	C/0.5 que exceda la tolerancia =-1p	1.5% del peso del chile	C/0.5% que exceda la tolerancia =-1p
Pendúnculo	2 piezas en 100g de chile	C/2 piezas que exceda la tolerancia =-1p	2 piezas en 100 g de chile	C/2 piezas que exceda la tolerancia =-1p	2 piezas en 100 g de chile	C/2 piezas que excedan la tolerancia =-1p
picados por insectos ó granizados	2 piezas en 100g	C/4 rajas que exceda la tolerancia =-1p	NO aceptable	NO aceptable	No aceptable	No aceptable

- El "Contenido Neto y Masa Drenada" de acuerdo con las disposiciones de la Secretaría de Comercio.
- Nombre o razón social del fabricante o propietario del registro y domicilio donde se elabore el producto.
- 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 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 de almacenaje, de tal naturaleza que no altere 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 las mismas, 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 envases y embalajes 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.

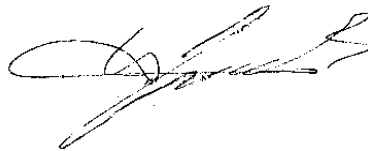
A.2 Para la presentación de envases institucionales de 2500 g ó mayores y frascos de vidrio, se permite el uso de conservadores antimicrobianos dentro de los límites autorizados, debiendo figurar en la etiqueta, en la lista de ingredientes el nombre, función y porcentaje empleado.

10 BIBLIOGRAFIA

- NMX-Z-013-1977 Guía para la Redacción, estructuración y presentación de las Normas Mexicanas.
- NMX-F-121-1968 Chiles sin encurtir, envasados.

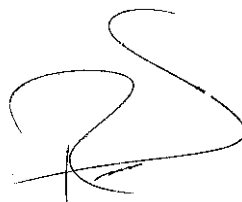
México, D.F., Febrero 29, 1982

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: Febrero 12, 1982