



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-233-1982

**ALIMENTOS PARA HUMANOS - ESPECIAS Y CONDIMENTOS -
CEBOLLA DESHIDRATADA**

*FOODS FOR HUMANS - SPICES AND CONDIMENTS - ONION
DEHYDRATED*

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

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

- ERNESTO IBARRA Y CIA., S. A.

- GENERAL FOODS DE MEXICO, S. A.

- HERDEZ, S. A.

ALIMENTOS PARA HUMANOS - ESPECIAS Y CONDIMENTOS -
CEBOLLA DESHIDRATADA

FOODS FOR HUMANS - SPICES AND CONDIMENTS - ONION
DEHYDRATED

0 INTRODUCCION

La cebolla deshidratada, es el producto elaborado por eliminación del agua de la constitución de la cebolla mediante procedimiento tecnológico adecuado y apto para el consumo humano.

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 "Cebolla Deshidratada".

2 REFERENCIAS

Para la aplicación correcta de esta norma es necesario consultar las siguientes Normas Mexicanas vigentes:

NMX-F-66-S	Alimentos para humanos - Determinación de cenizas. (Determinación de cenizas en alimentos).
NMX-F-90	Alimentos para humanos - Determinación de fibra cruda. (Determinación de fibra cruda en alimentos).
NMX-F-360-S	Alimentos para humanos - Determinación de cloruro de sodio en alimentos. (Método de Volhard).
NMX-F-227	Alimentos para humanos - Ajo y cebolla deshidratados - Determinación de humedad. (Determinación de humedad en ajo y cebolla deshidratados).

NMX-F-231	Alimentos para humanos - Ajo y cebolla deshidratados - Determinación de partículas negras. (Determinación de partículas negras en ajo y cebolla deshidratados).
NMX-F-68-S	Alimentos para humanos - Determinación de proteínas.(Alimentos - Determinación de proteínas).
NMX-F-230	Alimentos para humanos - Especies y condimentos - Determinación de sedimentos y cenizas insolubles en ácido.(Determinación de sedimentos y cenizas insolubles en ácido en especias y condimentos).
NMX-F-248	Alimentos para humanos - Especies y condimentos - Determinación de microorganismos. (Determinación de microorganismos en especias y condimentos).
NMX-F-164	Alimentos para humanos - Especies y condimentos - Determinación de materia extraña.
NMX-F-255	Alimentos para humanos - Microbiológicos - Cuenta de hongos y levaduras. (Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos).
NMX-F-254	Alimentos para humanos - Microbiológicos - Cuenta de organismos coliformes. (Cuenta de organismos coliformes).
NMX-F-304	Alimentos para humanos - Microbiológicos - Investigación de Salmonella. (Método general de investigación de Salmonella en alimentos).
NMX-F-310	Alimentos para humanos - Microbiológicos - Cuenta de Staphylococcus aureus coagulasa positiva. (Determinación de cuenta de Estafilococos áureo, coagulasa positiva en alimentos).
NMX-F-231	Clasificación de materiales - Requisitos de las cribas. (Requisitos de las cribas para clasificación de materiales).
NMX-Z-12	Muestreo para la inspección por atributos.

3 DEFINICION

Para los efectos de esta norma se establece la siguiente definición: "Cebolla Deshidratada", es el producto obtenido por la eliminación parcial del agua de los bulbos de cebolla (*Allium cepa* Linnaeus) sana, libre de tierra, piel, tallo y raíz, (véase 5.4) usando métodos que permitan obtener las características de la cebolla fresca al ser rehidratada.

4 CLASIFICACION Y DESIGNACION DEL PRODUCTO

El producto objeto de esta norma se clasifica de acuerdo a su forma de presentación en 4 tipos con un sólo grado de calidad.

4.1 Formas de presentación

Tipo I en polvo: Producto homogéneo donde el 95% del producto pasa a través de un tamiz de 0.250 mm de abertura de malla, NOM 24 M (60 U.S.).

Tipo II Granulado: El 95% del producto pasa a través de un tamiz de 1.25 mm de abertura de malla NOM 5 M (16 U.S.) y la mayor parte es retenido en un tamiz de 0.250 mm de abertura de malla NOM 24 M (60 U.S.).

Tipo III Picado en trozos: Producto donde el 95% de las partículas pasa a través de un tamiz, de 4 mm de abertura de malla, NOM 19 M (5 U.S.) y la mayor parte es retenido en un tamiz de 1.25 mm de abertura de malla NOM 5 M (16 U.S.).

Tipo IV Escamas o rebanadas: Trozos y partículas obtenidas por el corte de la cebolla deshidratada pudiendo ser tostada o no y eliminando por tamizado los trozos inferiores a 4 mm, usando una malla NOM 19 M (5 U.S.).

5 ESPECIFICACIONES

La cebolla deshidratada debe cumplir con las siguientes especificaciones:

5.1 Sensoriales

Color: El tipo I, II, III y IV no tostadas entre blanco y amarillo libre de partículas quemadas y tostadas.
El tipo IV tostado es entre amarillo y café libre de partículas quemadas.

Olor: Característico, picante y libre de olores extraños.

Sabor: Característico, picante y libre de sabores extraños.

5.2 Físicas y químicas

El producto objeto de esta norma debe cumplir con las siguientes especificaciones de la Tabla 1.

5.3 Microbiológicas

La cebolla deshidratada debe cumplir con las especificaciones microbiológicas anotadas en la Tabla 2.

5.4 Materia extraña

5.4.1 El producto objeto de esta norma debe estar libre de insectos vivos, huevos o larvas, enmohecimiento, insectos muertos, así como de fragmentos metálicos, de madera y de vidrio. Para fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores se dan valores en la Tabla 3.

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	TIPO I y II		TIPO III y IV	
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.
Humedad %		7		7
Cenizas Totales % (Base seca)		5		5
Cenizas insolubles en ácido % (Base seca)		0.5		0.5
Fibra cruda %		15		15
Proteínas %	0.4		0.4	
Partículas negras %		0.01		0.025
Cloruros (NaCl) %		2.0		2.0

TABLA 2

ESPECIFICACIONES	Col/g Máximo
Cuenta bacteriana total	100 000
Organismos coliformes	25
Hongos y levaduras	100
Staphylococcus aureus (coagulasa positiva).	Negativo
Salmonella	Negativo
Escherichia coli	Negativo

TABLA 3

ESPECIFICACIONES	MAXIMO
Excreción de roedores	1 mg /454 g
Fragmentos de insectos	50 /25 g
Pelos de roedores	3 /25 g

5.4.2 La proporción total de materia extraña, incluida la originada por la misma planta (raíz, piel, partículas comunes, etc.), no debe exceder de 0.5 % de producto terminado.

5.5 Aditivos para alimentos permitidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia

5.5.1 Blanqueadores Límite Máximo

Bióxido de azufre. 0.006%

Sulfito de Sodio. 0.035%

5.5.2 Anticompactante

Dióxido de Silicio 0.3%, máximo.

5.6 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.

6 MUESTREO

6.1 Cuando se requiera el muestreo para una inspección éste podrá ser establecido de común acuerdo entre productor y comprador, recomendándose el uso de la Norma Mexicana NMX-Z-12 (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-12 (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 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 de la Secretaría de Comercio.
- Nombre comercial o marca comercial registrada.
- Número de lote o clave de la fecha de fabricación.
- La leyenda "HECHO EN MEXICO".
- Lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, incluyendo los aditivos.
- Texto de las siglas Reg. S.S.A. No. _____ "A" debiendo figurar en el espacio 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 el 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 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 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.

9 ALMACENAMIENTO

El producto terminado debe conservarse en locales que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

10 BIBLIOGRAFIA

- NMX-Z-13 Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas.

Draft International Standard ISO/DIS 5559 - 1978 Dehydrated Onion - Specification.

-NFV-26-001 Légumes Deshydrates Oignon deshydrate.
Specifications, Norme Francaise Enregistree.

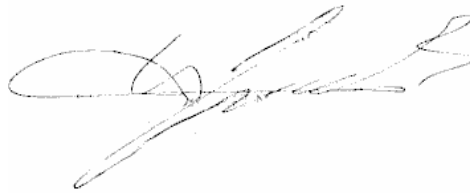
-NMX-F-250-S Ajo deshidratado.

-NMX-F-233-1975 Cebolla deshidratada.

- Tolerancias y métodos analíticos para la sanidad de alimentos exportados por México a E.U.A. Editado por el Instituto Mexicano del Comercio Exterior.
Elaborados por la Food and Drug Administration.

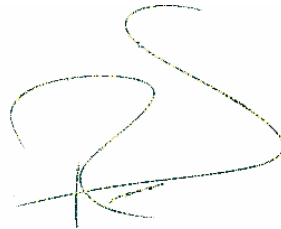
México, D.F., 31 de Mayo de 1982

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: Junio 11, 1982

Esta Norma Cancela a la: NMX-F-