



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-415-1982

**ALIMENTOS PARA HUMANOS - FRUTAS Y DERIVADOS -
MANZANAS EN ALMIBAR**

*FOODS FOR HUMANS - FRUITS AND DERIVATIVES - APPLES IN
SUGAR SIRUP*

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

En la elaboración de esta norma participaron los siguientes Organismos:

- HERDEZ, S.A.

- ASOCIACION NACIONAL DE EMPACADORES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, A. C.

ALIMENTOS PARA HUMANOS – FRUTAS Y DERIVADOS – MANZANAS EN
ALMIBAR

FOODS FOR HUMANS - FRUITS AND DERIVATIVES - APPLES IN SUGAR
SIRUP

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, 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 "Manzanas en Almibar".

2 REFERENCIAS

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

NMX-F-112	Método de prueba para la determinación de sólidos solubles por lectura refractométrica en productos derivados de las frutas.
NMX-F-144	Determinación del vacío en recipientes rígidos herméticamente sellados.
NMX-F-314	Envases de productos alimenticios - Determinación de la masa de la capacidad de llenado.
NMX-F-317-S	Alimentos - Determinación de pH
NMX-F-358-S	Alimentos envasados - Análisis microbiológicos.
NMX-F-255	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NMX-F-254	Cuenta de organismos coliformes.
NMX-F-102-S	Frutas y derivados - Determinación de la acidez titulable.
NMX-Z-12	Muestreo para inspección por atributos.

3 DEFINICION

Se entiende por manzanas en almíbar, al producto alimenticio preparado con manzanas (*Plyrus Malus*), en sus variedades propias para el proceso. Maduras, sanas, frescas, limpias, peladas y rebanadas, libres de corazón, y semillas, empleando jarabe como medio líquido, adicionados o no de ingredientes opcionales (véase 5. 6) y aditivos permitidos, envasados en recipientes sanitarios herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación.

4 CLASIFICACION Y DENOMINACION DEL PRODUCTO

4.1 Clasificación

El producto objeto de esta norma se clasifica en un tipo con un sólo grado de calidad.

4.2 Denominación

El producto objeto de esta norma se denomina "Manzanas en Almibar".

5 ESPECIFICACIONES

El producto objeto de esta norma en su único tipo y grado de calidad debe cumplir con las siguientes especificaciones:

5.1 Sensoriales

Color: Característico del fruto sano y maduro.

Olor: Característico de la variedad de fruto empleado, sano y maduro, libre de olores extraños causados por descomposición.

Sabor: Característico del fruto sano y maduro, agradable.

Textura: Consistente.

5.2 Físicas y químicas

Las manzanas en almíbar deben cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la tabla 1.

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
DBK	18	22
pH	3.5	4.2
Vacío en kPa	13.54	

5.2.1 Peso o masa drenada

De acuerdo con las disposiciones de la Secretaría de Comercio.

5.3 Microbiológicos

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 deterioren al producto.

5.4 Materia extraña objetable

El producto objeto de esta norma debe estar exento de fragmentos, larvas y huevecillos de insectos, pelos y excretas de roedor y partículas metálicas u otros materiales extraños.

5.5 Ingredientes básicos

Manzanas limpias, sanas y con el grado de madurez adecuada y jarabe preparado con agua y edulcorantes nutritivos.

5.5.1 Edulcorantes nutritivos

Sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, jarabe de glucosa seco y jarabe de glucosa.

5.6 Ingredientes opcionales

5.6.1 Puede agregarse ácido cítrico como acidulante cuando se requiera para alcanzar el pH necesario.

5.6.2 Conservadores

Este producto no requiere necesariamente de conservadores pero podrá agregársele hasta un 0.1% en masa, de Benzoato de sodio expresado como ácido Benzoico en el producto final. Y sorbato de sodio o potasio hasta 0.05% expresado como ácido Sorbico en el producto final.

5.6.3 Contaminantes químicos

El producto objeto de esta norma no deberá contener ningún contaminante químico en cantidad que pueda representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a los que establezca la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

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-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 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 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:

- Denominación del producto.
- Nombre comercial o marca comercial registrada pudiendo aparecer el símbolo del fabricante.
- El "Contenido Neto" de acuerdo con las disposiciones de la Secretaría de Comercio.
- La leyenda "HECHO EN MEXICO".
- Nombre o razón social del fabricante o titular del registro y domicilio en donde se elabore el producto.
- Texto de las siglas Reg. S.S.A. No. ----- "A", debiendo figurar en el espacio en blanco el número de registro correspondiente.
- Lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente.

- Otros datos que exija el reglamento respectivo o disposiciones de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

8.1 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 debe 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, que no altere sus características 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 cualquier otro material apropiado que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección 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. (véase a.1).

9 ALMACENAMIENTO

El producto terminado debe almacenarse en locales 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-13-1977 Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas.

México, D.F., 25 de Febrero de 1982

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

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

LIC. HECTOR VICENTE BAYARDO MORENO.

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Roman Serra Castaños', written in a cursive style.

DR. ROMAN SERRA CASTAÑOS.

Fecha de aprobación y publicación: Febrero 12, 1982