
NMX-F-453-1983. ALIMENTOS PARA HUMANOS. ESPECIAS Y CONDIMENTOS. JENGIBRE. FOODS FOR HUMANS. SPICES AND CONDIMENTS. GINGER. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.

PREFACIO

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

Ernesto Ibarra y Cia., S.A.
Stange Pesa, S.A de C.V.
Herdez, S.A.
División Mc. Cormick de México

0. INTRODUCCIÓN

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 Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta Norma Mexicana establece las especificaciones que debe cumplir el producto denominado "Jengibre".

2. REFERENCIAS

Esta Norma se complementa con las siguientes Normas Mexicanas vigentes:

NMX-F-066-S. Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-090-S. Determinación de fibra cruda en alimentos.
NMX-F-164-S. Alimentos para humanos. Especias molidas y similares. Determinación de materia extraña.
NMX-F-230. Determinación de sedimentos y cenizas insolubles en ácido, en especias y condimentos.
NMX-F-247-S. Determinación de aceites volátiles en sustitutos de canela en polvo.
NMX-B-231. Industria siderúrgica. Cribas de laboratorio para clasificación de materiales. Granulares. Especificaciones.
NMX-Z-012. Muestreo para la inspección por atributos.

3. DEFINICIÓN

Para los efectos de esta Norma se establece la siguiente definición: Se entiende por Jengibre, al producto obtenido a partir del rizoma desecado y descortezado de la planta *Zingiber officinale roseae*, el cual es sometido a procesos de industrialización (limpieza, molido, etc.) para ser envasado y enviado al mercado para su consumo.

4. CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN DEL PRODUCTO

El producto objeto de esta Norma se clasifica en tres tipos con un sólo grado de calidad, designándose como Jengibre.

Tipo I. Jengibre entero

Tipo II. Jengibre en trozos

Tipo III. Jengibre molido

5. ESPECIFICACIONES

El Jengibre en sus tres tipos y un sólo grado de calidad debe cumplir con las siguientes especificaciones:

5.1 Sensoriales

Color: El jengibre descortezado es de color amarillo claro, sin descortezar es oscuro y gris amarillento.

Olor: Aromático agradable y ligeramente picante

Sabor: Picante, astringente y libre de sabores extraños.

Aspecto: Conforme al tipo de presentación.

5.2 Físicas y químicas.

El Jengibre debe cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la Tabla 1.

Tabla 1

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Humedad en %		12.0
Cenizas en %		7.0
Fibra cruda en %		9.0
Cenizas insolubles en ácido en %		2.0
Aceites volátiles mg/100g	1.5	

Tipo III malla NOM-60-M (140 U.S.) pasa entre 65 y 70 %.

5.3 Microbiológicas

El producto objeto de esta Norma no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas e inhibidores microbianos ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto.

5.4 Materia extraña objetable

5.4.1 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.

5.4.2 La proporción total de materia extraña, incluida la originada por la misma planta (raíz, tallo, partículas comunes, etc.), no debe exceder del 1 % de producto terminado.

5.5 Contaminantes químicos

El producto objeto 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

En el jengibre no se permite el empleo de aditivos

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, recomendándose el uso de la Norma Mexicana NMX-Z-012 (véase 2).

7. MÉTODOS 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" de acuerdo con las disposiciones de la Secretaría de Comercio.
- La leyenda "Hecho en México".
- Lista completa de ingredientes en orden de composición 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, maquilador y/o importador.
- Número de lote o clave de la fecha de fabricación (véase 8.1.2).
- Otros datos que exija el reglamento respectivo a 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 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 altere la calidad del mismo.

10. BIBLIOGRAFÍA

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

IS-1908-1961. Ginger

ISO-1003-1980. Spices and condiments. Ginger, Whole in pieces, or ground Specification.

U. Gerhardt, Especies y Condimentos. Editorial Acribia, Zaragoza (España), 1975. Capítulo 2.

F. Leslie Hart-Harry, J. Fisher. Análisis Mordernos de los Alimentos. Editorial Acribia, Zaragoza, (España), 1977. Capítulo 15. Especies y Condimentos.