



**SECRETARIA DE COMERCIO**

**Y**

**FOMENTO INDUSTRIAL**

**NORMA MEXICANA**

**NMX-F-458-1984**

**ALIMENTOS - ESPECIAS Y CONDIMENTOS - SAL CON APIO**

*FOODS - SPICES AND CONDIMENTS - SALT WITH CELERY*

**DIRECCION GENERAL DE NORMAS**

## PREFACIO

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

- STANGE-PESA, S. A. DE C.V.
- ERNESTO IBARRA Y CIA, S. A.
- HERDEZ. S.A.

ALIMENTOS - ESPECIAS Y CONDIMENTOS - SAL CON APIO

FOODS - SPICES AND CONDIMENTS - SALT WITH CELERY

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.

1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

Esta Norma Mexicana establece las especificaciones que debe cumplir el producto denominado "Sal con Apio", que se utiliza como condimento en productos alimenticios.

2 REFERENCIAS

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

NOM-F-066-S	Determinación de cenizas en alimentos.
NOM-F-083	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-F-164-S	Alimentos para humanos - Especies Molidas y similares - Determinación de materia extraña.
NOM-F-231	Determinación de partículas negras en ajo y cebolla deshidratados.
NOM-F-247	Determinación de aceites volátiles en sustitutos de canela en polvo.
NOM-F-332-S	Especies y condimentos - Determinación de extracto soluble en agua fría.
NOM-B-231	Industria siderúrgica - Cribas de laboratorio para clasificación de materiales - Granulares -Especificaciones.
NOM-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.

3 DEFINICION

Para los efectos de esta norma se establece la siguiente definición: Se entiende por sal con apio al producto obtenido por mezcla de sal yodatada (máximo 75 %), apio en polvo el cual deberá ir en un 23 % como mínimo, y aditivos permitidos, deberá presentarse en forma granulosa y/o en polvo.

4 CLASIFICACION Y DESIGNACION DEL PRODUCTO

El producto objeto de esta norma se clasifica en dos tipos con un sólo grado de calidad, designándose como sal con apio.

TIPO I Sal con Apio (polvo)

TIPO II Sal con Apio (granulosa)

5 ESPECIFICACIONES

La sal con apio en sus dos tipos y un solo grado de calidad debe cumplir con las siguientes especificaciones:

5.1 Sensoriales

Color: Café verdoso.

Olor: Característico a apio y libre de olores extraños.

Sabor: Característico y libre de sabores extraños.

Aspecto: Granuloso y/o polvo.

5.2 Físicas y químicas

Las Sal con apio en sus dos tipos debe cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la Tabla 1.

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
Cenizas, en %	2.53	
Humedad, en %		10.0
Aceite volátil, en mg/100 g	0.46	
Partículas negras, en %		0.004

TIPO I

NOM-M-0.150 Máx. retenido 13 %

NOM-F-0.075 Mín. debe pasar 30 %

## TIPO II

NOM-M-0.150	Máx. retenido 13 %
NOM-F-0.090	Mín. debe pasar 50 %

### 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

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.

### 5.5 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 Ingredientes básicos

- Sal yodatada
- Apio en polvo

### 5.7 Aditivos para alimentos

Los permitidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia dentro de los límites máximos que establezca y en combinación no sobrepasarán el 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 NOM-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 NOM-Z-012 (Véase 2).

## 7 METODOS 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 vigentes de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.
- Lista completa de ingredientes en orden porcentual decreciente, incluyendo 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
- La leyenda "HECHO EN MÉXICO".
- 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 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 se altere la calidad del mismo.

### APENDICE A

A.1 Debe estar exento de adulterantes como; harinas, almidones u otros, así como de aditivos no autorizados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

## 10 BIBLIOGRAFIA

- NOM-Z-013-1977 Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas.
- NOM-F-351-S-1980 Especies y condimentos – Sal con ajo.
- U.Gerhardt. Especies y Condimentos Ed. Acribia, Zaragoza (España). 1975.

México, D.F., Abril 11, 1984

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS.

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

LIC. HECTOR VICENTE BAYARDO MORENO.