

SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-Y-221-1967

"CEBADA FORRAJERA" (DESTINADA A LA ALIMENTACION DE ANIMALES)

"FORAGE BARLEY" (FOR ANIMAL FEEDING)

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

"CEBADA FORRAJERA" (DESTINADA A LA ALIMENTACION DE ANIMALES)

"FORAGE BARLEY" (FOR ANIMAL FEEDING)

1 GENERALIDADES Y DEFINICIONES

1.1 GENERALIDADES

Los granos de cebada son de forma alargada, y su calidad depende de la variedad y de las condiciones de cultivo.

1.1.1 Usos

La Cebada Forrajera se emplea en la alimentación de los animales.

1.1.2 Objeto

Esta Norma se aplicará para control de la calidad de este producto, en el momento de su expedición o venta.

1.1.3 Datos para el pedido

Para la fácil identificación del producto normalizado, se especificarán los siguientes datos: Nombre del producto, grado de calidad, peso expresado en unidades del Sistema Métrico Decimal, normas de referencia, y de no hacer uso del Sello Oficial de Garantía. lugar donde se verificará la calidad, incluyéndose, si es necesario, otros datos que faciliten el intercambio comercial.

1.2 DEFINICIONES

1.2.1 Cebada Forrajera

Para los efectos de la Presente Norma, se entiende por Cebada Forrajera, los granos producidos por la Cebada común o sus variedades, e híbridos.

2 CLASIFICACION Y ESPECIFICACIONES

2.1 CLASIFICACION

Para los efectos de la presente Norma, la Cebada Forrajera se clasifica en un solo grado de calidad.

2.2 ESPECIFICACIONES

2.2.1 Físicas

2.2.1.1 Presentación

La Cebada Forrajera deberá cumplir con los requisitos que se indica la Tabla I.

TABLA I

Granos dañados por insectos y/o por calentamiento, hasta	3.5 máximo
Materias extrañas o impurezas	5.0 māximo
Grano desnudo o quebradizo	6.0 máximo

2.2.2 Químicas

La Cebada Forrajera debe cumplir con las especificaciones que indica la Tabla II.

TABLA II

ESPECIFICACIONES	MINIMO, %	MAXIMO, %
Proteina cruda	8.00	
Grasa cruda	2.00	
Fibra		10.00
Cenizas		4.00
Humedad		13.00

2.2.2.1 Adulteración del producto

Se considerará adulterado este producto, cuando se le haya adicionado cualquier materia extraña.

2.2.3 Bioquímicas

2.2.3.1 Organolépticas

2.2.3.1.1 Olor

Libre de olores a rancidez, fermentación, moho, insecticidas y fungicidas.

2.2.3.1.2 Color

Según la variedad, puede ser café claro o crema.

2.2.4 Muestreo

2.2.4.1 Muestreo de aceptación

2.2.4.1.1 Lote de producción

Estará constituido por la producción del día.

La cantidad de Cebada Forrajera, deberá totalizar en kg.

2.2.4.2 Lote de prueba

Cada lote de prueba se forma por el total de kg de Cebada Forrajera del mismo tipo, producido bajo las mismas condiciones.

Un lote de producción deberá formar dos o más lotes de prueba, si la Cebada Forrajera es de diferente tipo.

2.2.4.3 Lote de muestra

El número de muestras que se toman es el indicado en la Tabla III, según el tamaño del lote de prueba. Estas muestras deben tomarse al azar, de acuerdo con la forma que se tenga la producción.

TABLA III

Tamaño	del lote	de prueba (kg)	Número de muestras (kg)
22	_	300	2
301	_	500	3
501	_	800	5
801	_	1300	7
1301	_	3200	10
3201	_	8000	15
8001	_	22000	22
22001	_	En adelante	30
l			

2.2.4.3.1 Toma de muestra del producto

El número total de muestras tomadas en un mismo lote de prueba, se mezclan perfectamente y de ahí se toman tres porciones de 200 g cada una, que se envasarán en recipientes cerrados de polietileno, vidrio o metal, y son: una para el productor, otra para practicar los análisis que se indica esta Norma, y la tercera para casos de tercería.

El inspector al tomar la muestra, debe seguir métodos que estén de acuerdo con la forma de presentación del producto.

2.2.4.3.2 Método de toma de muestra del producto en granel (en bodega, furgones, camiones, etc.)

Si el lote de prueba se encuentra en un solo recipiente o lugar de almacenamiento, el inspector debe tomar en él, el total de muestras de la Tabla III, utilizando el muestreador adecuado al producto de que se trate.

Si el lote de prueba se encuentra distribuido en dos o más recipientes o lugares de almacenamiento, y separado en sublotes, el inspector debe dividir en total de muestras entre el total de sublotes, y tomar al azar en cada uno de estos últimos, el número de muestras de acuerdo con el tamaño del sublote.

2.2.4.3.3 Tomar de la muestra del producto a granel, durante la descarga.

En caso de granel, en tolva o silo, las toma se efectuará durante la descarga, con el muestreador adecuado, y basándose en la Tabla III.

2.2.4.3.4 Método de toma de muestra del producto por envasar

El inspector debe conocer la cantidad de kg. del lote de prueba que se tiene en la tolva, y el número de envases que van a llenarse. Si la tolva contiene todo el lote de prueba, el inspector debe elegir al azar los envases de los cuales ha de tomar la muestra antes de ser cerrados, para ello usará un muestrador adecuado.

Si el lote de prueba abarcara dos o más llenados en tolva, el inspector debe tomar al azar muestras en el número de tolvas que indica la Tabla IV, eligiendo las tolvas de las que ha de sacar las muestras, también al azar.

TABLA IV

Número de llenado de tolvas, necesarias en la producción de un lote de prueba.			Número de tolvas de las que se tomarán muestras
2	_	8	2
9	_	15	3
16	-	25	5
26	-	40	7

Para saber el número de muestras que se deben tomar de cada tolva, el inspector dividirá el número de muestras de la columna 3 de la Tabla III, entre el número de tolvas de la columna 3 de la Tabla IV, procediendo a continuación, a tomar la muestra tal como se indica al principio del inciso 2.2.4.3.4.

2.2.4.3.5 Criterio de aceptabilidad

Las pruebas de laboratorio deben dar resultados dentro de las especificaciones de la Norma, si no cumple con ellas, el producto deberá ser rechazado y se retirará el certificado de garantía al producto de la elaboración que se inspecciona, que dando el interesado en libertad de disponer de una tercería.

NOTA: Los Métodos de Prueba para la comprobación de las especificaciones de esta Norma, se encuentran en las Normas de Métodos de Prueba, correspondientes.

2.2.5 Requisitos

Cada embarque de Cebada Forrajera, deberá llevar en su documentación los siguientes datos: Nombre del producto o merca registrada, peso neto aproximado, expresado en unidades del Sistema Métrico Decimal al embarcar, nombre o razón social del productor o nombre del distribuidor, domicilio del mismo, Sello Oficial de Garantía de la Dirección General de Normas, cuando la Secretaría de la Industria y Comercio, así lo autorice y la leyenda "PRODUCIDO EN MEXICO".

2.2.6 Envasado

Cuando este producto no sea movilizado a granel, deberá ser envasado en sacos adecuados, que no alternen su calidad.

2.2.7 Almacenamiento del producto

Deberá ser almacenado en locales, lo suficientemente ventilados y sin exceso de humedad, para evitar se altere la calidad del producto.

Fecha de aprobación y publicación: Octubre 22, 1969