

SECRETARIA DE SALUD

NORMA Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Salud.

NORMA OFICIAL MEXICANA NM-187-SSA1/SCFI-2002, PRODUCTOS Y SERVICIOS. MASA, TORTILLAS, TOSTADAS Y HARINAS PREPARADAS PARA SU ELABORACION Y ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. INFORMACION COMERCIAL. METODOS DE PRUEBA.

ERNESTO ENRIQUEZ RUBIO, Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, con fundamento en los artículos 34 y 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4o. de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 3o. fracciones XXII y XXIV, 13 apartado A) fracciones I y II, 194 fracción I, 197, 199, 201, 205, 210, 214 y demás aplicables de la Ley General de Salud; 38 fracción II, 39, 40 fracciones I, II, V, XI, XII, 41, 43 y 47 fracción IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 28 y 31 y 34 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 4o., 15, 25, 30, 112 fracción I incisos a) y e), 113 y 116 y demás aplicables del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; 2 literal C fracción II, 34 y 36 fracción V del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud; 23 fracciones I y XV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, y 2 fracciones II y III, 7 fracción XVI, y 11 fracciones I y II del Decreto por el que se crea la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, me permito ordenar la publicación en el **Diario Oficial de la Federación** de la siguiente Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y Servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.

CONSIDERANDO

Que con fecha 11 de marzo de 1999, en cumplimiento a lo previsto en el artículo 46 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, la Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios, ahora la Dirección General de Control Sanitario de Productos y Servicios presentó al Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, el anteproyecto de modificación de la presente Norma Oficial Mexicana.

Que con fecha 7 de mayo de 2002, en cumplimiento del acuerdo del Comité y lo previsto en el artículo 47 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se publicó el Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1-2002, Productos y Servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias, en el **Diario Oficial de la Federación**, a efecto de que dentro de los siguientes sesenta días naturales posteriores a dicha publicación, los interesados presentaran sus comentarios al Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario.

Que con fecha previa fueron publicadas en el **Diario Oficial de la Federación** las respuestas a los comentarios recibidos por el mencionado Comité, en términos del artículo 47 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

Que en atención a las anteriores consideraciones, contando con la aprobación del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, se expide la siguiente:

**NORMA OFICIAL MEXICANA NOM187-SSA1/SCFI-2002, PRODUCTOS Y SERVICIOS.
MASA, TORTILLAS, TOSTADAS Y HARINAS PREPARADAS PARA SU ELABORACION
Y ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN. ESPECIFICACIONES SANITARIAS.
INFORMACION COMERCIAL. METODOS DE PRUEBA**

PREFACIO

En la elaboración de la presente Norma participaron los siguientes organismos e instituciones:

SECRETARIA DE SALUD

Dirección General de Control Sanitario de Productos y Servicios

Instituto de Servicios de Salud Pública del Distrito Federal. Servicios de Salud Pública del Distrito Federal

Laboratorio Nacional de Salud Pública

Instituto de Investigaciones de Ciencias Médicas y Nutrición, Salvador Zubirán

SECRETARIA DE ECONOMIA

Dirección General de Política de Comercio Interior y Abasto

PROCURADURIA FEDERAL DEL CONSUMIDOR

Coordinación General de Investigación

INSTITUTO POLITECNICO NACIONAL

Escuela Nacional de Ciencias Biológicas

Unidad Profesional Interdisciplinaria de Biotecnología

CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE LA TRANSFORMACION

Alimentos Típicos Mexicanos GAVI (Sección 17)

Fabricantes de Materiales para la Construcción (Sección 36)

CAMARA NACIONAL DEL MAIZ INDUSTRIALIZADO

ASOCIACION NACIONAL DE FABRICANTES DE CAL, A.C.

ASOCIACION MEXICANA DE ESTUDIOS PARA LA DEFENSA DEL CONSUMIDOR

ASOCIACION NACIONAL DE TIENDAS DE AUTOSERVICIO Y DEPARTAMENTALES, A.C.

GRUPO BERTRAN

GRUPO CALIDRA

GRUPO BIMBO, S.A. DE C.V.

MAIZ INDUSTRIALIZADO DEL CENTRO, S.A. DE C.V.

GRUPO INDUSTRIAL MASECA, S.A. DE C.V.

CONSEJO EMPRESARIAL DE LA INDUSTRIA DEL MAIZ Y SUS DERIVADOS, A.C.

CLUB CADENA MAIZ, TORTILLA GUERRERO, S.A. DE C.V.

CAMARA REGIONAL DE PRODUCTORES DE TORTILLAS, TLAXCALA, VERACRUZ Y PUEBLA

INDICE

1. Objetivo y campo de aplicación
2. Referencias
3. Definiciones
4. Símbolos y abreviaturas
5. Clasificación
6. Especificaciones
7. Muestreo
8. Métodos de prueba
9. Etiquetado
10. Envase y embalaje
11. Concordancia con normas internacionales y mexicanas
12. Bibliografía
13. Observancia de la norma
14. Vigencia

1. Objetivo y campo de aplicación

1.1 Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones sanitarias que deben cumplir la masa, tortillas, tostadas, harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Asimismo, establece la información comercial que debe figurar en las etiquetas de los productos.

1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso e importación.

1.3 Quedan excluidas las botanas.

2. Referencias

Esta Norma se complementa con lo siguiente:

- | | | |
|------------|-------------------|--|
| 2.1 | NOM-030-SCFI-1993 | Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. |
| 2.2 | NOM-040-SSA1-1993 | Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias. |
| 2.3 | NOM-050-SCFI-1994 | Información comercial. Disposiciones generales para productos. |
| 2.4 | NOM-086-SSA1- | Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas |

	1994	con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
2.5	NOM-110-SSA1-1994	Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.
2.6	NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
2.7	NOM-117-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.
2.8	NOM-120-SSA1-1994	Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad en la elaboración de alimentos y bebidas no alcohólicas y alcohólicas.
2.9	NOM-127-SSA1-1994	Salud ambiental, agua para uso y consumo humano- Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.
2.10	NOM-147-SSA1-1996	Bienes y servicios. Cereales y sus productos. Harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, de semillas comestibles, harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales.
2.11	NOM-188-SSA1-2002	Productos y servicios. Control de aflatoxinas en cereales para consumo humano y animal. Especificaciones sanitarias.

3. Definiciones

Para fines de esta Norma se entiende por:

3.1 Aditivos para alimentos, a las sustancias que se adicionan directamente a los productos, durante su elaboración para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación, entre otras funciones.

3.2 Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición aquéllos a los que se les disminuyen, eliminan o adicionan uno o más de sus nutrimentos, tales como hidratos de carbono, proteínas, lípidos, vitaminas, minerales o fibras dietéticas.

3.3 Aflatoxinas, a los metabolitos secundarios producidos por varios mohos, cuya estructura química es heterocíclica, pertenecientes al grupo de las bisfurano cumarinas. Poseen toxicidad aguda y crónica, así como efectos mutagénicos y carcinogénicos en animales y el hombre.

3.4 Bitácora o registro, al documento controlado que provee evidencia objetiva y auditable de las actividades ejecutadas o resultados obtenidos durante el proceso del producto y su análisis.

3.5 Botanas, a los productos de pasta de harinas, de cereales, leguminosas, tubérculos o féculas; así como de granos, frutas, frutos, semillas o leguminosas con o sin cáscara o cutícula, tubérculos; productos nixtamalizados y piel de cerdo, que pueden estar fritos, homeados, explotados, cubiertos, extruidos o tostados; adicionados o no con sal y otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos.

3.6 Buenas prácticas de fabricación, al conjunto de lineamientos y actividades relacionadas entre sí, destinadas a garantizar que los productos tengan y mantengan las especificaciones sanitarias requeridas para su uso o consumo. En particular en el caso de los aditivos se refiere a la cantidad mínima necesaria para lograr el efecto deseado.

3.7 Coadyuvante de elaboración, a la sustancia o materia, excluidos aparatos, utensilios y los aditivos, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí misma, y se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus

ingredientes, para lograr una finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, que puede dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

3.8 Consumidor, persona física o moral que adquiere o disfruta como destinatario final productos alimenticios y bebidas no alcohólicas preenvasados. No es consumidor quien adquiera, almacene o utilice alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, con objeto de integrarlos en proceso de producción transformación, comercialización o prestación de servicios a terceros.

3.9 Embalaje, al material que envuelve, contiene o protege debidamente a los envases primarios, secundarios, múltiples o colectivos, que facilita y resiste las operaciones de almacenamiento y transporte, no destinado para su venta al consumidor en dicha presentación.

3.10 Envase colectivo, al recipiente o envoltura en el que se encuentran contenidos dos o más variedades de productos preenvasados, destinados para su venta al consumidor en dicha presentación.

3.11 Envase múltiple, al recipiente o envoltura en el que se encuentran contenidos dos o más de productos preenvasados, destinados para su venta al consumidor en dicha presentación.

3.12 Envase primario, al recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo.

3.13 Envase secundario, al que contiene al envase primario de manera individual.

3.14 Etiqueta, al marbete, rótulo, inscripción, marca, imagen gráfica u otra forma descriptiva que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, en relieve o en hueco, grabado, adherido, precintado o anexo al empaque o envase del producto.

3.15 Establecimiento, a los locales y sus instalaciones, sus dependencias y anexos cubiertos o descubiertos, sean fijos o móviles, en los que se desarrolla el proceso de los productos, actividades y servicios objeto de esta norma, tales como: molinos de nixtamal, tortillerías, frituras de tostadas y harinas para prepararlas.

3.16 Fecha de caducidad, a la fecha límite en que se considera que un producto preenvasado almacenado en las condiciones sugeridas por el fabricante, reduce o elimina las características sanitarias que debe reunir para su consumo. Después de esta fecha no debe comercializarse ni consumirse.

3.17 Freír, a la operación que consiste en sumergir total o parcialmente un producto en aceite o grasa comestible caliente, a una temperatura tal que permita alcanzar las características sensoriales deseadas.

3.18 Harina de maíz nixtamalizado, al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos de maíz nixtamalizado.

3.19 Harina integral, al producto obtenido de la molienda del grano de cereal que conserva su cáscara y germen.

3.20 Harina o harina de trigo, a la obtenida de la molienda del grano de trigo maduro, entero, quebrado, sano y seco del género *Triticum*, L.; de las especies de *T. vulgare*, *T. compactum* y *T. durum* o mezclas de éstas, limpio, sano en el que se elimina gran parte del salvado y germen, hasta obtener una harina de finura adecuada.

3.21 Harina preparada para elaborar masa, tortillas o tostadas, al producto resultante de la mezcla de harina de trigo o de maíz nixtamalizado u otros cereales integrales o no, con ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, y que se prepara conforme a las instrucciones del fabricante.

3.22 Ingredientes opcionales, a los que se pueden adicionar a la masa, tales como: chiles, condimentos, especias, harinas de cereales o leguminosas.

3.23 Inocuo, al que no causa daño a la salud.

3.24 Límite máximo, a la cantidad establecida de aditivos, microorganismos, parásitos, materia extraña, plaguicidas, radionúclidos, biotoxinas, residuos de medicamentos, metales pesados y metaloides, entre otros, que no se deben exceder en un alimento, bebida o materia prima.

3.25 Lote, a la cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas.

3.26 Maíz nixtamalizado o nix tamal, al maíz que ha sido sometido a cocción parcial con agua en presencia de hidróxido de calcio (cal, óxido de calcio).

3.27 Masa, al producto obtenido de la molienda húmeda de granos de maíz nixtamalizado o pasta que se forma a partir de harina de maíz nixtamalizado, harina de trigo, harinas integrales o sus combinaciones y agua. Pudiendo estar mezclada con ingredientes opcionales y aditivos permitidos para alimentos.

3.28 Materia extraña, al material orgánico o inorgánico que se presenta en el producto por contaminación.

3.29 Metal pesado y metaloide, a los elementos químicos que tienen un peso atómico entre 63 y 200 y una gravedad específica mayor de 4,0; que por su naturaleza presentan una gran reactividad y que dependiendo de la concentración, la forma química o su acumulación en el organismo pueden ocasionar efectos indeseables en el metabolismo.

3.30 Métodos de prueba, al procedimiento técnico utilizado para la determinación de parámetros o características de un producto, proceso o servicio.

3.31 Plaguicida, a la sustancia o mezcla de sustancias que se destina a controlar cualquier plaga, incluidos los vectores que transmiten las enfermedades humanas y de animales, las especies no deseadas que causen perjuicio o que interfieran en el proceso de los productos.

3.32 Proceso, al conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público de productos.

3.33 Productos a granel, al producto que debe pesarse, medirse o contarse en presencia del consumidor por no encontrarse preenvasado al momento de su venta.

3.34 Producto preenvasado, al producto que cuando es colocado en un envase de cualquier naturaleza, no se encuentra presente el consumidor y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.

3.35 Tortilla, al producto elaborado con masa que puede ser mezclada con ingredientes opcionales, sometida a cocción.

3.36 Tostada, al producto elaborado a partir de tortilla o masa que puede ser mezclada con ingredientes opcionales, sometido a un proceso de horneado, freído, deshidratado o cualquier otro, hasta obtener una consistencia rígida y crujiente.

4. Símbolos y abreviaturas

Cuando en esta Norma se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas se entiende por:

AGL	ácidos grasos libres
BPF	buenas prácticas de fabricación
Cm	centímetros
°C	grados Celsius
g	gramo
kg	kilogramo
µg	microgramo
meq	miliequivalente
min	minutos
mg	miligramo
mL	mililitro
m/m	masa sobre masa
N	normal
%	por ciento
UFC	unidades formadoras de colonias
Vol	volumen
kJ	kilojoule
kcal	kilocaloría
v/v	volumen por volumen

Cuando en la presente Norma se mencione al:

Acuerdo, debe entenderse que se trata del Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes, y sus modificaciones.

CICOPLAFEST, debe entenderse que se trata de la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas.

Secretaría, debe entenderse que se trata de la Secretaría de Salud.

5. Clasificación

5.1 Los productos objeto de esta Norma se clasifican en:

5.1.1 Masa

5.1.2 Tortillas o tortillas integrales

5.1.3 Tostadas o tostadas integrales

5.1.4 Harinas preparadas para elaborar masa, tortillas o tortillas integrales, tostadas o tostadas integrales.

6. Especificaciones

Los productos objeto de esta Norma y los establecimientos donde se elaboren deben ajustarse a las siguientes especificaciones:

6.1 Generales

6.1.1 Los establecimientos donde se procesen los productos objeto de esta Norma, deben aplicar las prácticas de higiene y sanidad establecidas en la NOM-120-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias.

6.1.2 El agua utilizada para la elaboración de estos productos debe ser potable o cumplir según el caso, con lo establecido en la norma correspondiente que al efecto se emita.

6.1.3 El proveedor de las materias primas y los establecimientos donde se procesen o comercialicen los productos objeto de esta Norma, cada uno en el ámbito de su responsabilidad sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

6.1.4 Control documental del proceso

6.1.4.1 El proceso de los productos objeto de esta Norma, debe documentarse en bitácoras o registros, de manera que garantice los requisitos establecidos. Los registros o bitácoras, incluyendo las que se elaboren por medios electrónicos deben:

a) Contar con respaldos o sistemas que aseguren la veracidad de la información y un procedimiento para la prevención de acceso y correcciones no controladas.

b) Para el caso de las tostadas y harinas para preparar tortillas, preenvasadas o a granel deben conservarse por lo menos 6 meses.

En el caso de las tortillas deben conservarse por lo menos 60 días, y

Para las tortillas y tostadas a granel, por lo menos 15 días.

Dicha información debe estar a disposición de la autoridad sanitaria cuando así lo requiera.

De conformidad con el trámite SSA-04-015. Conservación de información sobre el proceso de producción.

c) El diseño del formato queda bajo la responsabilidad del fabricante.

6.1.4.2 Para el control de plagas, se debe llevar un registro en el que se indique lo siguiente:

a) Por contratación: Comprobante proporcionado por la empresa responsable que incluya: nombre y tipo del servicio proporcionado y sustancias usadas (en su caso), número de licencia de la empresa que aplica, expedida por la autoridad sanitaria correspondiente, responsable técnico y fecha.

b) Por autoaplicación: Aprobación del responsable técnico por la autoridad sanitaria correspondiente, nombre y tipo del procedimiento aplicado y sustancias usadas (en su caso), responsable técnico y fecha.

6.1.4.3 Se debe llevar un registro de las actividades de limpieza y desinfección, en su caso, del equipo, utensilios, instalaciones o materia prima, que se desarrollen conforme al manual de procedimientos, indicando fecha, hora y responsable, o debe hacer figurar como mínimo el nombre de los productos usados, concentraciones, tiempo de contacto y tipo de enjuagues.

6.1.4.4 Con la finalidad de orientar las actividades de verificación del cumplimiento de esta Norma, se debe contar con un diagrama de bloque en el que se describa el proceso de elaboración de los productos objeto de esta Norma.

6.2 Específicas

6.2.1 Personal

6.2.1.1 El personal debe presentarse aseado al área de trabajo y con ropa limpia. Durante el tiempo que duren sus labores debe usar uniforme limpio, bata o mandil y una protección que cubra totalmente el cabello. El personal que está en contacto directo con el producto, que lo manipule antes de su envasado o que tenga barba o bigote debe usar cubreboca.

6.2.1.2 Lavarse las manos con agua y jabón, secarse con toallas desechables o secador de manos, antes de iniciar el trabajo y después de cada ausencia en el mismo y en cualquier momento en que las manos estén sucias.

6.2.1.3 El personal que está en contacto directo con el producto o que lo manipule debe mantener las uñas cortas, limpias y libres de esmalte para uñas y el rostro sin maquillaje.

6.2.1.4 No deben trabajar en el área de proceso o venta personal que presente enfermedades contagiosas. Las cortadas o heridas sobre la piel deben cubrirse apropiadamente con material impermeable.

6.2.1.5 El personal que manipule dinero no debe tocar directamente con las manos el producto para lo cual debe aplicar cualquiera de las siguientes indicaciones:

- a) Usar guantes desechables o bolsas de plástico cuando se manipule el producto y quitárselo cuando manipule dinero. Los guantes o bolsas deben sustituirse al menos en cada reanudación de operaciones o cuando se hayan deteriorado.
- b) Asignar una persona para manipular el dinero y que ésta no tenga contacto directo con el producto.

6.2.1.6 El personal debe estar capacitado y cumplir con las buenas prácticas de higiene. Los responsables del proceso deben contar con la evidencia documental de dicha capacitación.

6.2.2 Instalaciones físicas

6.2.2.1 Los establecimientos deben proveerse de instalaciones sanitarias para lavarse las manos en el área de elaboración y venta.

6.2.2.2 No debe tener comunicación directa con habitaciones.

6.2.2.3 No debe utilizarse como habitación o dormitorio ni permitirse la presencia de animales de ningún tipo.

6.2.2.4 Los establecimientos que expendan además otros alimentos, deben tener áreas o secciones específicas y delimitadas para su almacenamiento y exhibición.

6.2.3 Instalaciones sanitarias

6.2.3.1 Los servicios sanitarios no deben usarse como bodega, ni para otros fines distintos a los que están destinados.

6.2.4 Proceso

6.2.4.1 Expendios a granel.

6.2.4.1.1 Las mesas y mostradores que se utilicen en el expendio de masa, tortillas y tostadas deben estar limpias y ser de superficies lisas, de material inocuo e impermeable, con la finalidad de facilitar su limpieza.

6.2.4.1.2 Para la protección de la masa y las tortillas, se deben emplear recipientes o lienzos limpios.

6.2.4.1.3 Sólo se permite reprocesar masa, tortillas y tostadas que en la línea de producción hayan presentado lo siguiente:

- a) Cambios en su forma como: dobladas, quebradas o agujeradas.
- b) No haber sido expuestas a contaminación (polvo, grasa de la maquinaria, contacto con el piso, entre otros).
- c) Se debe asegurar que reúnan las características de olor, color y sabor propios; que indican que son aptas para su reproceso.
- d) El desperdicio o residuo que quede en las tolvas de la maquinaria al terminar la jornada no se debe incorporar al proceso del día siguiente.

6.2.5 Materia prima

6.2.5.1 Todas las materias primas que sean empleadas en la elaboración de los productos, deben cumplir con los ordenamientos legales aplicables.

6.2.5.2 No deben emplearse materias primas que no sean aptas para el consumo humano o en mal estado (con palomillas, gorgojos u otras plagas).

6.2.5.3 Para la nixtamalización del maíz se debe utilizar hidróxido de calcio u óxido de calcio (cal), que cumpla con las siguientes especificaciones:

6.2.5.3.1. El hidróxido de calcio (cal) que se emplee en la industria alimentaria debe cumplir con las siguientes especificaciones sanitarias:

6.2.5.3.1.1 Características Químicas

Tabla 1. Químicas

Nombre químico	Hidróxido de calcio	Oxido de calcio
Fórmula química	Ca(OH) ₂	CaO
Peso molecular	74,10	56,07

6.2.5.3.1.2 Características Fisicoquímicas

Tabla 2. Fisicoquímicas

Especificación	Límite máximo
Hidróxido de calcio u Oxido de calcio	90% Mínimo
Hidróxido de magnesio	5%
Plomo	8 mg/kg
Flúor	40 mg/kg
Arsénico	3 mg/kg

6.2.5.4 La deshidratación a que se someten las tortillas que se utilicen para elaborar tostadas no debe hacerse en áreas descubiertas o a la intemperie que las expongan en contacto con materiales extraños o fauna nociva.

6.2.5.5 La masa debe estar limpia, fresca y haber sido elaborada en el transcurso del día, no debe presentar sabores o aromas agrios.

6.2.5.6 Se debe llevar un control documental de las materias primas durante su almacenamiento, indicando fecha y nombre del responsable. En el caso del maíz se debe llevar registro de humedad relativa y temperatura.

6.2.5.7 Se debe llevar un registro de los resultados de los análisis de las materias primas conforme a los requisitos sanitarios establecidos en los ordenamientos legales aplicables, que incluya cuando menos la siguiente información:

- a) Proveedor u origen, nombre de la materia prima, condiciones de almacenamiento y conservación, identificación del lote al que se realizó el análisis, fecha y laboratorio responsable, o
- b) El certificado de calidad sanitaria correspondiente que avale la inocuidad de la materia prima.

En el caso de que las materias primas que se adquieran en tiendas de autoservicio o pequeños comercios como tiendas de abarrotes, el registro debe incluir, al menos lo siguiente: fecha de ingreso, proveedor e identificación del lote.

6.2.5.8 En los molinos de nixtamal se debe llevar un registro de los aditivos que se empleen durante la preparación de la masa elaborada a partir de maíz nixtamalizado, en donde figure al menos la siguiente información: Identificación del lote, nombre del aditivo, concentración de uso, fecha y nombre del responsable.

6.2.5.9 El responsable de la elaboración de la masa en los molinos de nixtamal debe informar a las tortillerías los aditivos empleados durante la elaboración de la masa.

6.2.5.9.1 Punto de venta.

6.2.5.9.1.1 En los establecimientos dedicados a la venta de tortillas de maíz a granel, se debe cumplir con lo siguiente:

- a) El papel que se utilice para envolver el producto debe cumplir con lo señalado en el apartado 10 de este ordenamiento y debe contener en forma impresa o mediante etiquetas de manera clara y veraz los aditivos empleados durante la elaboración de la masa, conforme a lo señalado en el numeral 6.2.5.9.
- b) Debe figurar una lista de ingredientes de la siguiente manera:

"Ingredientes": en la que se incluirá además el nombre genérico de los aditivos (emulsificantes, estabilizantes, gelificantes, espesantes y colorantes), o

- c) Deben existir letreros en los que se incluya dicha lista de ingredientes en lugares visibles para el consumidor.

6.2.6 Servicios

6.2.6.1 El local debe tener recipientes para desperdicios con tapa, en cantidad y tamaño suficiente, de acuerdo a las necesidades.

6.2.7 Transporte

6.2.7.1 Cuando la masa requiera ser transportada se debe evitar que entre en contacto dentro o fuera del vehículo con materiales extraños (polvo, agua, grasas, etc.), fauna nociva, para lo cual se deben emplear recipientes o lienzos limpios.

6.2.7.2 El área del vehículo destinado al transporte de masa, debe mantenerse limpio y lavarse diariamente con agua y jabón.

6.3. Los productos objeto de esta Norma deben cumplir con lo siguiente:

6.3.1 Físicas

6.3.1.1 La humedad de las harinas para elaborar tortillas no debe ser superior al 15%.

6.3.1.2 Materia extraña

Tabla 3. Especificaciones de materia extraña

Producto	Límite máximo
Masa, tortillas, tostadas y harinas para prepararlas.	No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de insectos enteros y excretas, así como de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50g de productos.

6.3.2 Químicas

6.3.2.1 Los aceites o grasas utilizados durante el freído de los productos, deben eliminarse cuando presenten cualquiera de las siguientes características:

6.3.2.1.1 Color obscuro,

6.3.2.1.2 Sabor desagradable,

6.3.2.1.3 Olor desagradable, o

6.3.2.1.4 Formación de espuma (siempre y cuando no se utilicen antiespumantes).

Tabla 4. Especificaciones químicas

Producto	Límite máximo % AGL*
Aceites	2,0
Grasas	2,5

* Expresado como ácido oleico

6.3.3 Microbiológicas

Tabla 5. Especificaciones microbiológicas

Producto	Límite máximo de Coliformes totales (UFC/g)
Masa	2000
Tortillas	< 30
Harinas para preparar tortillas de trigo	150
Harinas de maíz nixtamalizado para preparar tortillas y tostadas	100
Harinas integrales para preparar tortillas	500

6.3.4 Contaminantes

6.3.4.1 Aflatoxinas

Tabla 6. Especificaciones de Aflatoxinas

Producto	Límite máximo (µg/kg)
Masa Tortillas de maíz nixtamalizado Tostadas de maíz nixtamalizado Harinas de maíz nixtamalizado para preparar tortillas y tostadas	12
Tortillas de trigo Tortillas integrales Harinas para preparar tortillas de trigo Harinas integrales para preparar tortillas	20

6.3.4.2 Metales pesados o metaloides

6.3.4.2.1 El fabricante de los productos objeto de esta Norma, debe establecer mecanismos que permitan determinar la presencia y cantidad de plomo y cadmio que correspondan en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado. La información generada debe estar a disposición de la Secretaría cuando ésta así lo requiera.

6.3.4.3 Se debe llevar registro de los resultados de los análisis del lote seleccionado del producto terminado, conforme a las especificaciones establecidas en esta Norma, que incluyan además nombre del producto, laboratorio, responsable y fecha.

6.3.5 Aditivos para alimentos

6.3.5.1 Únicamente durante la preparación de la masa elaborada a partir de maíz nixtamalizado para la elaboración de tortillas de maíz a granel, se permite el uso de los siguientes aditivos señalados en la:

Tabla 7

Nombre	Límite máximo (mg/kg)
Alginato de calcio	BPF
Almidón acetilado	BPF
Almidón oxidado	BPF
Beta-apo-8'-carotenal	30
Carboximetilcelulosa de sodio	BPF
Carragenato de calcio	BPF
Carragenato de potasio	BPF
Carragenato de sodio	BPF
Carrageninas	BPF
Cúrcuma ¹	BPF
Dióxido de titanio	BPF
Estearoil-2-lactilato de calcio	1600
Estearoil-2-lactilato de sodio	1600
Esteres de glicerol y ácidos grasos del ácido diacetil tartárico	4000
Esteres de poliglicol y ácidos grasos	2000
Goma arábiga	BPF
Goma guar	BPF
Goma xantano	BPF

Hidroxipropilmetilcelulosa	BPF
Mono y diglicéridos	BPF
Pectinas	BPF

¹ Sólo para efectos de estandarizar el color de las tortillas en las que se emplee chiles para colorear.

6.3.5.2 En la elaboración de tortillas de maíz nixtamalizado preenvasadas o harinas de maíz nixtamalizado para preparar tortillas a granel o preenvasadas, únicamente se permiten los siguientes:

Tabla 8. Aditivos en tortillas de maíz nixtamalizado, preenvasadas o harina de maíz nixtamalizado para preparar tortillas

Nombre	Límite Máximo (mg/kg)	Observaciones
Acido acético glacial	BPF	
Acido ascórbico	BPF	
Acido benzoico ¹	2000	En harinas de maíz nixtamalizado
	1000	En tortillas
Acido cítrico	BPF	
Acido D-L-tartárico	BPF	
Acido fosfórico	BPF	
Acido fumárico	BPF	
Acido láctico	BPF	
Acido málico	BPF	
Acido propiónico ¹	BPF	
Acido sórbico ¹	3300	En harinas de maíz nixtamalizado
	2000	En tortillas
Alginato de calcio	BPF	
Almidón acetilado	BPF	
Almidón oxidado	BPF	
Amarillo ocaso FCF ²	200	En tortillas
Azul brillante FCF ^{2,3}	250	Sólo en tortillas
Benzoato de sodio ¹	2000	En harinas de maíz nixtamalizado
	1000	En tortillas
Beta-apo-8'-carotenal	30	En tortillas
Beta-caroteno sintético	30	En tortillas
Carboximetilcelulosa de sodio	BPF	
Carragenato de calcio	BPF	
Carragenato de potasio	BPF	
Carragenato de sodio	BPF	
Carrageninas	BPF	
Celulosa microcristalina	BPF	
Citrato tripotásico	BPF	
Citrato trisódico	BPF	
Color caramelo clase I	BPF	
Color caramelo clase II	3200	En tortillas
Color caramelo clase III y IV	4000	En tortillas
Cúrcuma	BPF	
Dióxido de titanio	BPF	
Estearoil-2-lactilato de calcio	2000	
Estearoil-2-lactilato de sodio	2000	

Esteres de glicerol y ácidos grasos del ácido diacetil tartárico	4000	
Esteres de poliglicol y ácidos grasos ¹	2000	
Etil maltol	40	Sólo en tortillas
Extracto de innato	20	
Fosfato de calcio hidrogenado	5600	Sólo en tortillas
Glicerol	BPF	Sólo en tortillas
Goma arábica	BPF	
Goma guar	BPF	
Goma xantano	BPF	
Hidroxipropilmetilcelulosa	BPF	
Indigotina ^{2,3}	30	En tortillas
Lactato de calcio	BPF	
Lactato de sodio	BPF	
Lecitina	BPF	
Metabisulfito de sodio	70	En tortillas
Metil p-hidroxibenzoato ¹	2000	En harinas de maíz nixtamalizado
	1000	En tortillas de maíz nixtamalizado
Mono y diglicéridos	BPF	
Monoestearato de sorbitán polioxietileno ⁴	2000	
Oleoresina de paprika	BPF	
Oxido de calcio	BPF	
Pectinas	BPF	
Ponceau 4R ²	320	En tortillas
Propil p-hidroxibenzoato ¹	2000	En harinas de maíz nixtamalizado
	1000	En tortillas
Propionato de calcio	BPF	
Propionato de sodio	BPF	
Rojo allura AC	50	
Sorbato de potasio	2000	En tortillas
Sorbitol	120 g/kg	Sólo en tortillas
Tartrazina ²	600	En tortillas
Triestearato de sorbitán polioxietileno ⁴	2000	

¹ Solo o combinado con otros conservadores permitidos.

² Cuando se use una mezcla de colorantes artificiales, la suma de éstos no debe exceder de 500 mg/kg de producto.

³ Sólo para efectos de estandarizar el color del maíz azul que se emplee para elaborar tortillas.

⁴ Cuando se utilicen mezclas de Monoestearato de sorbitán polioxietileno y Triestearato de sorbitán polioxietileno, la suma de éstos no debe exceder del 1%.

6.3.5.3 Enzimas

Se pueden emplear las enzimas listadas en el Acuerdo, derivados de las fuentes que ahí se establecen y conforme a las BPF.

6.3.5.4 En la elaboración de tortillas de trigo o tortillas de trigo integrales, preenvasadas; o harina para preparar tortillas de trigo o tortillas de trigo integrales, únicamente se permiten los siguientes:

Tabla 9. Aditivos en tortillas o tortillas de trigo integrales, preenvasadas o harina de trigo para preparar tortillas o tortillas integrales

Nombre	Límite Máximo (mg/kg)	Observaciones
Acetato de sodio	BPF	Sólo en tortillas
Acido acético glacial	BPF	Sólo en tortillas
Acido ascórbico	BPF	Sólo en harinas integrales
Acido benzoico ¹	1000	En tortillas
Acido cítrico	BPF	Sólo en tortillas
Acido D-L-tartárico	BPF	Sólo en tortillas
Acido fumárico	BPF	Sólo en tortillas
Acido láctico	BPF	Sólo en tortillas
Acido málico	BPF	Sólo en tortillas
Acido propiónico	BPF	Sólo en tortillas
Acido sórbico ¹	2000	En tortillas
Alginato de amonio	BPF	Sólo en tortillas y harinas
Alginato de calcio	BPF	Sólo en tortillas y harinas
Alginato de potasio	BPF	Sólo en tortillas y harinas
Alginato de sodio	BPF	Sólo en tortillas y harinas
Almidón acetilado	BPF	Sólo en tortillas
Almidón oxidado	BPF	Sólo en tortillas
Ascorbato de calcio	BPF	Sólo harinas integrales
Ascorbato de sodio	BPF	Sólo en harinas integrales
Benzoato de sodio ¹	1000	En tortillas
Butil hidroquinona terciaria	200	En tortillas y tortillas integrales
Butil hidroxianisol	40 mg/kg grasa	Excepto en harinas
Butil hidroxitolueno	24 mg/kg grasa	Excepto en harinas
Carbonato de amonio	BPF	
Carbonato de calcio	BPF	
Carbonato de magnesio	BPF	Sólo en harinas y harinas integrales
Carbonato de potasio	BPF	
Carbonato de potasio hidrogenado	BPF	
Carbonato de sodio	BPF	
Carbonato de sodio hidrogenado	BPF	
Carboximetil celulosa de sodio	BPF	
Carragenato de calcio	BPF	
Carragenato de potasio	BPF	
Carragenato de sodio	BPF	
Carrageninas	BPF	
Citrato tripotásico	BPF	Sólo en tortillas y tortillas integrales

Citrato trisódico	BPF	Sólo en tortillas y tortillas integrales
d-alfa-tocoferol concentrado	200 mg/kg grasa	
Dióxido de silicón amorfo	BPF	Sólo en harinas y harinas integrales
Estearoil-2-lactilato de calcio	2000	En tortillas y harinas de trigo
Estearoil-2-lactilato de sodio	2000	En tortillas y harinas de trigo
Esteres acéticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos	BPF	
Esteres de glicerol de ácidos grasos y ácido láctico	BPF	
Esteres de glicerol y ácidos grasos de diacetil tartárico	4000 mg/kg grasa	
Esteres de poliglicol y ácidos grasos ¹	2000	
Esteres de propilenglicol y ácidos grasos	500	Sólo en tortillas y tortillas integrales
Esteres de sacarosa y ácidos grasos	400	
Etil maltol	40	Sólo en tortillas y tortillas integrales
Fosfato de calcio dihidrogenado	5000	
Fosfato de calcio hidrogenado	5600	Sólo en tortillas y tortillas integrales
Fosfato tricálico	5000	Sólo en harinas y harinas integrales
Fosfato trimagnésico	5000	Sólo en harinas y harinas integrales
Galato de propilo	28 mg/kg grasa	Excepto en harinas
Glicerol	BPF	Sólo en tortillas y tortillas integrales
Glucono delta lactona	BPF	Sólo en tortillas y tortillas integrales
Goma de algarrobo	BPF	Sólo en tortillas y tortillas integrales
Goma guar	BPF	Sólo en tortillas y tortillas integrales
Goma Karaya	BPF	Sólo en tortillas
Goma tragacanto	BPF	Sólo en tortillas y tortillas integrales
Goma xantano	BPF	Sólo en tortillas y tortillas integrales
5-Guanilato disódico	BPF	Sólo en tortillas y tortillas integrales
Hidroxipropil metil celulosa	BPF	Sólo en tortillas y tortillas integrales
Inosinato 5´ disódico	BPF	Sólo en tortillas y tortillas

		integrales
Lactato de calcio	BPF	
Lactato de sodio	BPF	Sólo en tortillas y tortillas integrales
Lecitina	BPF	
Metabisulfito de sodio	70	En harinas
Metil celulosa	BPF	Sólo en tortillas y tortillas integrales
Metil etil celulosa	BPF	Sólo en tortillas y tortillas integrales
Mezcla de tocoferoles concentrados	300 mg/kg de grasa	Excepto en harinas
Mono y diglicéridos	BPF	
Monoestearato de sorbitán polioxietilenado	2000	
Monoglicéridos succinilados	BPF	Sólo en tortillas y tortillas integrales
Monooleato de sorbitán polioxietilenado ²	2000 mg/kg de harina	
Oxido de calcio	BPF	Sólo en tortillas y tortillas integrales
Oxido de magnesio	BPF	Sólo en harinas y harinas integrales
Palmitato de ascorbilo	25 mg/kg grasa	Excepto en harinas
Pectinas	BPF	Sólo en tortillas y tortillas integrales
Pirofosfato tetrasódico	2500	
Propionato de calcio	BPF	Sólo en tortillas y tortillas integrales
Propionato de sodio	BPF	Sólo en tortillas y tortillas integrales
Silicato de aluminio	BPF	Sólo en harinas y harinas integrales
Silicato de calcio	BPF	Sólo en harinas y harinas integrales
Silicato de magnesio	BPF	Sólo en harinas y harinas integrales
Sorbato de potasio ¹	2000	En tortillas y tortillas integrales
Sorbitol	120 g/kg	Sólo en tortillas y tortillas integrales
Sulfato de aluminio y sodio	BPF	
Tartrato ácido de potasio	2500	Sólo en harinas y harinas integrales
	2400	Sólo en tortillas y tortillas integrales

Triesteurato de sorbitán polioxietilenado ²	2000	Sólo en tortillas y tortillas integrales
Trifosfato pentasódico	1400	Sólo en tortillas y tortillas integrales

¹ Solo o combinado con otros conservadores permitidos.

² Cuando se utilice mezclas de Monoesteurato de sorbitán polioxietilenado, Monooleato de sorbitán polioxietilenado y Triesteurato de sorbitán polioxietilenado, la mezcla de éstos no debe exceder del 1%.

6.3.5.5 En la elaboración de tostadas preenvasadas únicamente se permiten los siguientes y sólo podrán encontrarse por efecto de transferencia los aditivos señalados en el numeral 6.3.5.2.

Tabla 10. Aditivos en tostadas preenvasadas

Nombre	Límite Máximo (mg/kg)
Acido ascórbico	BPF
Acido L (+)- tartárico	600
Alginato de amonio	BPF
Alginato de calcio	BPF
Alginato de potasio	BPF
Alginato de sodio	BPF
Almidón acetilado	BPF
Almidón oxidado	BPF
Amarillo ocazo FCF ¹	200
Oleoresina de paprika	BPF
Ascorbato de potasio	BPF
Azul brillante FCF ¹	300
Beta caroteno sintético	30
Beta-apo-8'-carotenal	30
Butil hidroxianisol	40 mg/kg grasa
Butil hidroxitolueno	24 mg/kg grasa
Butilhidroquinona terciaria	200 mg/kg grasa
Carbonato de amonio	BPF
Carbonato de amonio hidrogenado	BPF
Carbonato de calcio	BPF
Carbonato de potasio	BPF
Carbonato de potasio hidrogenado	BPF
Carbonato de sodio	BPF
Carbonato de sodio hidrogenado	BPF
Carboximetilcelulosa de sodio	BPF
Carragenato de calcio	BPF
Carragenato de potasio	BPF
Carragenato de sodio	BPF
Carrageninas	BPF
Color caramelo clase I	BPF
Color caramelo clase II	3200
Color caramelo clase III y IV	4000
Cúrcuma	BPF
d-alfa-tocoferol concentrado	200 mg/kg de grasa
Dióxido de titanio	BPF
Estearoil-2-lactilato de calcio	1,600
Estearoil-2-lactilato de sodio	1,600

Esteres acéticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos	BPF
Esteres de glicerol de ácidos grasos de diacetil tartárico ²	1000
Esteres de glicerol de ácidos grasos y ácido láctico	BPF
Esteres de poliglicol y ácidos grasos ²	500
Esteres de propilen glicol y ácidos grasos ²	500
Esteres de sacarosa y ácidos grasos ²	400
Extracto de annato	20
Fosfato de calcio dihidrogenado	1400
Galato de propilo	28 mg/kg de grasa
Goma de algarrobo	BPF
Goma arábica	BPF
Galato de propilo	28 mg/kg de grasa
Goma de algarrobo	BPF
Goma arábica	BPF
Goma guar	BPF
Goma karaya	BPF
Goma tragacanto	BPF
Goma xantano	BPF
5-Guanilato disódico	BPF
Hidroxipropil metil celulosa	BPF
Indigotina ¹	100
Inosinato 5' disódico	BPF
Lecitina	BPF
Metil celulosa	BPF
Metil etil celulosa	BPF
Mezcla de tocoferoles concentrados	40 mg/kg de grasa
Monoestearato de sorbitán polioxietileno ³	500
Monoglicéridos succinilados	5000
Monooleato de sorbitán polioxietileno ³	500
Oleoresina de paprika	BPF
Palmitato de ascorbilo	100 mg/kg de grasa
Pirofosfato disódico	1400
Ponceau 4R ¹	320
Rojo Allura AC ¹	50
Sulfato de aluminio y sodio	BPF
Tartrato ácido de potasio	600
Tartrazina ¹	600
Triestearato de sorbitán polioxietileno ³	500

¹ Cuando se use una mezcla de colorantes artificiales, la suma de éstos no debe exceder de 500 mg/kg de producto.

² Solo o combinado con otros ésteres permitidos.

³ Cuando se utilicen mezclas Monoestearato de sorbitán polioxietileno, Monooleato de sorbitán polioxietileno y Triestearato de sorbitán polioxietileno, la suma de éstos no debe exceder del 1%.

6.3.5.6 En la elaboración de los productos objeto de esta norma, se permite el empleo de los saborizantes señalados en el Reglamento y en el Acuerdo y sus modificaciones, conforme a las BPF.

6.3.5.7 Los productos preenvasados objeto de este ordenamiento, que se elaboren con harina de trigo no adicionada de aditivos para alimentos, podrán incorporar además de los aditivos permitidos en el punto 6.3.5.4, los citados para la harina de trigo en la NOM-147-SSA1-1996, señalada en el apartado de referencias.

6.3.5.8 Para la inclusión de los aditivos o coadyuvantes que no son considerados en el Acuerdo y sus modificaciones o en la presente Norma Oficial Mexicana, se debe cumplir con el procedimiento establecido en el ordenamiento correspondiente.

6.3.6 Especificaciones nutrimentales

6.3.6.1 Los productos objeto de esta norma elaborados con harina de trigo, no deben ser adicionados con ácido fólico.

6.3.6.2 Los productos objeto de esta norma que hayan sido modificados en su composición con otros nutrimentos, deben sujetarse a lo establecido en la NOM-086-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias.

7. Muestreo

El procedimiento de muestreo para los productos objeto de esta norma, debe sujetarse a lo que al respecto establece la Ley General de Salud y otras disposiciones que al efecto se emitan.

8. Métodos de prueba

8.1 Para la verificación oficial de las especificaciones sanitarias que se establecen en esta norma, se deben aplicar los métodos de prueba señalados a continuación:

8.1.1 Para la determinación de las especificaciones microbiológicas y de metales pesados se deben aplicar los métodos de prueba que se señalan en las normas correspondientes del apartado de referencias.

8.1.2 Para las determinaciones establecidas en esta norma, se deben aplicar las precauciones de seguridad, señaladas a continuación.

8.1.2.1 El analista debe consultar siempre la información respecto a la exposición y manejo seguro de los reactivos químicos especificados en estos métodos, para emplear el equipo de seguridad apropiado como bata de laboratorio, guantes de látex, anteojos de seguridad, mascarilla, etc., y trabajar cuando así se requiera bajo campana de extracción.

8.1.2.2 Para la aplicación de los siguientes métodos analíticos se debe cumplir con las Buenas Prácticas de Laboratorio.

8.1.3 Para la toma y manejo de muestras para el análisis microbiológico y de aflatoxinas en tortillas a granel, se debe aplicar el siguiente procedimiento:

8.1.3.1 El producto debe ser muestreado por los mismos despachadores y bajo las condiciones normales de operación, debe tomarse directamente del recipiente que se utilice para su resguardo temporal (canastos o mesas de recepción) e introducirse en bolsas de plástico limpias y nuevas, las cuales sólo se deben abrir en el momento en que se introduzca el producto y cerrarse de inmediato.

8.1.3.2 El producto que se muestre en caliente debe enfriarse a temperatura ambiente dentro del recipiente de muestreo y cerrarse posteriormente. El producto no debe manipularse para acelerar su enfriamiento.

8.1.3.3 En el caso de que la muestra se resguarde en papel, se debe mantener en las mismas condiciones e introducirla en las bolsas de plástico.

8.1.3.4 Las muestras deben entregarse al Laboratorio bajo condiciones de refrigeración (Temperatura máx. 7°C).

8.1.3.5 El análisis microbiológico debe efectuarse dentro de un lapso no mayor a las 24 horas de haberse realizado la toma de muestra, en caso de que esto no sea posible debe mantenerse en refrigeración, además el laboratorista deberá señalar en el reporte de resultados, la fecha y hora en que se efectuó la toma de muestra y en que se realizaron los análisis correspondientes.

8.1.4 Para la determinación de humedad en harinas para elaborar tortillas se debe aplicar el método para la determinación de humedad y sólidos totales en harinas, establecido en el numeral 6 del apéndice normativo A de la NOM-147-SSA1-1996, señalada en apartado de referencias.

8.1.5 Para la determinación de materia extraña en tortillas, harinas preparadas para elaborar tortillas y tostadas se debe aplicar el siguiente método:

8.1.5.1 Preparación de la muestra

8.1.5.1.1 Fragmentar manualmente o cortar 500g de la muestra en trozos de aproximadamente 5 cm, mezclar bien y dividirla en cuatro porciones (A, B, C, D) tomar los dos extremos opuestos (A y D) mezclar, separar una parte y desechar el resto, reunir los dos cuartos restantes (B y C) y se procederá como se indicó anteriormente, repetir el procedimiento hasta obtener la cantidad de muestra necesaria.

8.1.5.2 Principio del método

8.1.5.2.1 La materia extraña se separa por flotación y posteriormente se filtra para su observación al microscopio.

8.1.5.3 Equipo

8.1.5.3.1 Balanza granataria con una precisión de 0,1 g

8.1.5.3.2 Equipo de filtración al vacío

8.1.5.3.3 Microscopio binocular estereoscópico con objetivos que pueden ser de 3, 6, 7 y 10 X y oculares apareados de amplio campo visual de 10, 30 y 100X respectivamente.

8.1.5.3.4 Lámpara para el microscopio o luz natural equivalente

8.1.5.3.5 Parrilla de calentamiento con agitación magnética

8.1.5.4 Materiales

8.1.5.4.1 Vaso de precipitados de 1000 o 2000 mL.

8.1.5.4.2 Matraz trampa de Wildman, formado por un matraz Erlenmeyer de 1 o 2 L, provisto de una varilla metálica con un tapón de hule en un extremo (tapón émbolo)

8.1.5.4.3 Embudo de Hirsch o Buchner para filtración al vacío

8.1.5.4.4 Caja de Petri

8.1.5.4.5 Tamiz plano de malla No. 230 de acero inoxidable

8.1.5.4.6 Papel de filtración rápida del No. 8 rayado para conteo con líneas paralelas de aproximadamente 5 mm de separación

8.1.5.5 Reactivos

8.1.5.5.1 Todos los reactivos deben ser grado analítico o a menos que se indique otra especificación y por agua se entiende agua destilada.

8.1.5.5.2 Etanol al 40 y 60%. (C_2H_6O)

8.1.5.5.3 Acido clorhídrico (HCl) de 36,5 a 38% de pureza.

8.1.5.5.4 Aceite mineral. Aceite de parafina, blanco y ligero. Con un peso específico de 0,840-0,860 ($24^{\circ}C$)

8.1.5.5.5 Isopropanol (2-propanol) (C_3H_8O)

8.1.5.5.6 Emulsificante: Igepal (Di-alkil-fenoxi-polietilen-oxietanol) o Tween

8.1.5.5.7 Mezcla de Glicerina: Etanol 1:3 (v/v) opcional.

8.1.5.5.8 Mezclar un volumen de glicerina con 3 volúmenes de etanol.

8.1.5.5.9 Isopropanol al 40% (v/v)

Diluir 40 mL de isopropanol con agua y llevar a un volumen de 100 mL

8.1.5.6 Procedimiento

8.1.5.6.1 Pesar por duplicado 50 g de muestra en un vaso de precipitación de 1 o 2 L, adicionar 500 mL de agua caliente ($55-70^{\circ}C$) y 40 mL de HCl. Para producto que contiene alto contenido de grasa, adicionar 20 mL de emulsificante (esta adición es optativa).

8.1.5.6.2 Colocar en una parrilla de agitación magnética, calentar la mezcla hasta ebullición agitando suavemente. Hervir durante 20 minutos.

8.1.5.6.3 Transferir el contenido del vaso a un tamiz de malla No. 230 y lavar con una fuerte corriente de agua, hasta que salga clara.

8.1.5.6.4 Lavar los remanentes del tamiz recibiendo el contenido del tamiz en un matraz trampa de Wildman.

8.1.5.6.5 Llevar a un volumen de 800 mL con isopropanol al 40% y adicionar 30 mL de HCl. Colocar el matraz sobre una parrilla de agitación magnética.

8.1.5.6.6 Subir la varilla de agitación arriba del nivel del líquido sosteniéndola con una pinza. Hervir la muestra 5 minutos con agitación constante.

8.1.5.6.7 Adicionar 50 mL de aceite mineral y agitar 3 min. Quitar el matraz de la palomilla y llenarlo con isopropanol al 40%. Dejar reposar 10 min. Entrampar, filtrar y enjuagar el cuello del matraz con isopropanol o etanol.

8.1.5.6.8 Filtrar en el papel para conteo. Adicionar nuevamente 50 mL de aceite mineral, mezclar durante 1 minuto, dejar reposar 10 minutos y entrampar, enjuagar el cuello del matraz y filtrar. Colocar el filtro con el residuo en una caja de Petri. Examinar al microscopio utilizando una luz suficientemente fuerte para que muestre los detalles en el papel filtro.

8.1.5.6.9 Contar explorando con una aguja de disección sobre toda la superficie del papel, línea por línea, voltear y explorar cada pieza del material, pues algunos fragmentos son irreconocibles a menos que se muevan. No contar material dudoso.

8.1.5.7 Expresión de resultados

Reportar la materia extraña encontrada en 50 g de muestra

8.1.6 Para la determinación del índice de acidez en los aceites y grasas que se utilizan en la fritura de los productos objeto de esta Norma, se debe aplicar el siguiente método:

8.1.6.1 Principio del método

8.1.6.1.1 Se basa en la determinación de los ácidos grasos libres presentes en la muestra, por medio de su valoración con una solución estandarizada de NaOH.

8.1.6.2 Equipo

8.1.6.2.1 Balanza analítica con una precisión de 0,1 mg

8.1.6.2.2 Baño de vapor.

8.1.6.3 Materiales

8.1.6.3.1 Matraces Erlenmeyer de 250 mL

8.1.6.3.2 Bureta de 50 mL con divisiones de 0,1 mL

8.1.6.4 Reactivos

8.1.6.4.1 Todos los reactivos deben ser grado analítico a menos que se indique otra especificación y por agua se entiende agua destilada.

8.1.6.4.2 Solución indicadora de fenolftaleína al 1% en etanol.

8.1.6.4.3 Soluciones valoradas de hidróxido de sodio (NaOH) 0,1, 0,25 o 1,0 N.

8.1.6.4.4 Etanol al 95% (C₂H₆O) neutralizado. Agregar unas gotas de solución indicadora de fenolftaleína y adicionar gota a gota solución estándar de NaOH 0,1 N hasta la aparición de la primera coloración rosa que persista por 30 segundos.

8.1.6.5 Procedimiento

8.1.6.5.1 Homogeneizar manualmente la muestra. La cantidad de muestra empleada en esta determinación será de acuerdo con la siguiente tabla.

Tabla 11. Cantidad de muestra

Intervalo de % AGL	g de muestra	mL de etanol	Normalidad de NaOH
0,00 a 0,2	56,4 ± 0,2	50	0,1
0,2 a 1,0	28,2 ± 0,2	50	0,1
1,0 a 30,0	7,05 ± 0,05	75	0,25
30,0 a 50,0	7,05 ± 0,05	100	0,25 o 1,0
50,0 a 100	3,525 ± 0,001	100	1,0

8.1.6.5.2 A la muestra pesada contenida en un matraz Erlenmeyer, se le adicionan los mililitros de etanol indicados en la tabla anterior. Mezclar, si la disolución no es completa en frío, calentar suavemente el matraz en baño de vapor y agregar 2 mL de solución indicadora de fenolftaleína.

8.1.6.5.3 Titular con la solución estándar de NaOH respectiva, agitar hasta la aparición de la primera coloración rosa que persista por 30 segundos.

8.1.6.6 Cálculos

8.1.6.6.1 % AGL como ácido oleico = $\frac{\text{mL Sol. de NaOH gastados} \times N \text{ NaOH} \times 28,2}{\text{peso de muestra}}$

8.1.6.7 Expresión de resultados

% de Acidos Grasos Libres expresados como ácido oleico

8.1.7 Para la determinación de aflatoxinas en masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para elaborar tortillas se debe aplicar cualquiera de los métodos de prueba establecidos en la NOM-188-SSA1-2002, señalada en el apartado de referencias. En el

caso de la masa y las tortillas se debe aplicar previamente el siguiente procedimiento de preparación de la muestra:

8.1.7.1 Preparación de la muestra.

8.1.7.1.1 Para la determinación de aflatoxinas en tortillas.

8.1.7.1.1.1 Pesar en balanza granataria la muestra completa al recibirla (peso inicial).

8.1.7.1.1.2 Separar todas las tortillas que conforman la muestra, cortar el producto en tiras y dejar secar a temperatura ambiente o en estufa de secado máximo a 60°C, siempre y cuando no modifique las características de la muestra, hasta obtener un producto quebradizo.

8.1.7.1.1.3 Pesar el producto seco en balanza granataria (peso final).

8.1.7.1.1.4 Calcular el contenido de humedad de la muestra, aplicando la siguiente fórmula:

$$\% \text{ Humedad} = \frac{(\text{peso inicial} - \text{peso final}) \times 100}{\text{peso inicial}}$$

8.1.7.1.1.5 Moler la muestra y pasarla a través de malla 20, mezclar y pesar la cantidad establecida en la NOM-188-SSA1-2002, señalada en el apartado de referencias y continuar con lo especificado en el mismo.

8.1.7.1.1.6 Reportar el contenido de aflatoxinas en µg/kg con base a la humedad calculada en el producto original, de la siguiente manera:

$$\mu\text{g/kg de aflatoxinas en el producto} = \frac{\mu\text{g/kg de aflatoxinas obtenidas en el análisis} \times \% \text{ humedad}}{\text{original (tortillas)}} \times 100$$

8.1.8 Para la determinación de aflatoxinas en tostadas y harinas preparadas para elaborar tortilla, se debe aplicar cualquiera de los métodos de prueba establecidos en la NOM-188-SSA1-2002, señalada en el apartado de referencias.

8.1.9 Para la determinación de pureza y metales pesados del hidróxido de calcio u óxido de calcio y óxido de calcio y magnesio en cal viva y cal hidratada, se debe aplicar el método señalado a continuación y el método establecido en la NOM-117-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias:

8.1.9.1 Principio del método

8.1.9.1.1 Este método involucra a aquellos compuestos con alto contenido de calcio, como cal viva y la cal hidratada.

8.1.9.1.2 La muestra se hace reaccionar en agua y se dispersa en ella. La cal se solubiliza por la reacción con el azúcar, formando el sucrato de calcio, el cual se cuantifica por titulación con una solución ácida estandarizada, usando como indicador a la fenoftaleína.

8.1.9.2 Equipo

8.1.9.2.1 Balanza analítica con precisión de 0,1 mg

8.1.9.2.2 Estufa de secado que alcance hasta 250°C

8.1.9.3 Materiales

8.1.9.3.1 Papel filtro, conforme a los requerimientos de cada especificación

8.1.9.3.2 Material común de laboratorio.

8.1.9.4 Reactivos

8.1.9.4.1 Los reactivos que a continuación se indican deben ser grado analítico a menos que se indique otra especificación y por agua se entiende agua destilada.

8.1.9.4.2 Solución estándar de ácido clorhídrico (HCl) 0,1782 N

8.1.9.4.2.1 Preparar la solución diluyendo 15,7 mL de HCl concentrado, densidad de 1,19, en un litro de agua destilada fría libre de CO₂. Esta solución está intencionalmente un poco más concentrada de lo necesario.

8.1.9.4.2.2 Estandarización de la solución de HCl con carbonato de sodio (Na₂CO₃)

8.1.9.4.2.2.1 Pesar cuidadosamente, en un matraz Erlenmeyer 0,85 g de (Na₂CO₃) puro, anhidro y secado por 4 horas a 250°C.

8.1.9.4.2.2.2 Mezclar con 75 mL de agua destilada. Después de disolver el Na₂CO₃, agregar 2 o 3 gotas del indicador anaranjado de metilo, titular con el ácido estándar hasta que el indicador se torne completamente rosa, (esta titulación también se puede llevar a cabo potenciométricamente, con la ayuda de un electrodo de vidrio y otro de Calomel) después agregar aproximadamente un mL de ácido en exceso. Hervir suavemente la solución acidificada, durante 5 min para eliminar el CO₂.

8.1.9.4.2.2.3 Dejar que la solución se enfríe a temperatura ambiente. Agregar la solución de hidróxido de sodio (NaOH) 0,3 N estandarizada, hasta que el indicador de la solución se torne a color amarillo. Titular con HCl estándar hasta la aparición de un ligero color rosa y calcular la normalidad con la siguiente ecuación:

$$N = \frac{W \times 1000}{V \times 52,994}$$

Donde:

N = Normalidad de la solución de HCl.

W = Gramos de carbonato de potasio.

V = Mililitros de HCl gastados en la titulación.

52,994 = Peso equivalente del carbonato de calcio.

8.1.9.4.2.2.4 Ajustar la normalidad de la solución a 0,1782 N, según sea el caso, adicionando agua hervida y fría libre de CO₂ si la solución es más concentrada, o HCl concentrado si la solución es más diluida, de manera que 0,85 g de Na₂CO₃ sean neutralizados con 90 mL de la solución estándar de HCl.

8.1.9.4.2.2.5 De acuerdo con esto, un mL de este HCl, titulará 0,005 g de CaO; y 0,0066 g de hidróxido de calcio Ca(OH)₂ expresado de otra manera: un mL de HCl 0,01782 N equivale a 1% de CaO y a 1,32% de Ca(OH)₂ considerando que el peso de la muestra es de 0,5 g.

8.1.9.4.2.3 Estandarización de HCl con NaOH.

8.1.9.4.2.3.1 Agregar en un matraz Erlenmeyer 25 mL de una solución 0,3 N de NaOH, agregar 2 gotas del indicador de fenolftaleína al 4% y diluir aproximadamente 100 mL con agua hervida libre de CO₂ y fría. Titular con el ácido estandarizado hasta desaparición del color rosa.

8.1.9.4.2.3.2 Calcular la normalidad del HCl de la siguiente manera:

$$N_2 = \frac{(V_1)(N_1)}{V_2}$$

Donde:

V₁ = mL de la solución de NaOH

N₁ = Normalidad de la solución de NaOH

V₂ = mL de HCl

N₂ = Normalidad del HCl

8.1.9.4.3 Indicador anaranjado de metilo al 0,1% en agua

8.1.9.4.4 Indicador de fenolftaleína al 4%

Disolver 4 g de fenolftaleína seca (secada a 105°C) en 100 mL de alcohol etílico al 95%.

8.1.9.4.5 Solución de hidróxido de sodio 0,3 N.

8.1.9.4.5.1 Disolver 12 g de hidróxido de sodio en un litro de agua hervida fría libre de CO₂.

8.1.9.4.5.2 Agregar 10 mL de una solución saturada recientemente preparada y filtrada de hidróxido de bario Ba(OH)₂ (el hidróxido de bario precipita al carbonato como carbonato de bario insoluble), agitar la solución frecuentemente por varias horas y filtrar. Guardar la solución en un matraz protegido del CO₂ del aire por medio de un tubo empacado con ascarita.

8.1.9.4.5.3 Estandarizar la solución empleando un estándar de preferencia de ácido benzoico o ftalato ácido de potasio de la siguiente manera:

8.1.9.4.5.3.1 Secar el estándar del ftalato ácido de potasio (polvo fino de aproximadamente 10 mallas) por dos horas a 100°C. Poner en un recipiente cerrado a enfriar en el desecador.

8.1.9.4.5.4 Pesar exactamente alrededor de 1 g del estándar seco y transferir a un matraz Erlenmeyer de 500 mL.

8.1.9.4.5.5 Adicionar 50 mL de agua destilada hervida libre de CO₂ fría y agitar suavemente para disolverlo. Agregar 3 gotas del indicador de fenoftaleína y titular con la solución de hidróxido de sodio, hasta que aparezca el primer color rosado.

8.1.9.4.5.6 Calcular la normalidad de la siguiente manera:

$$N = \frac{W \times 1000}{V \times 204.228}$$

Donde:

N = Normalidad de la solución de NaOH

W = Gramos del ftalato ácido de potasio

V = Mililitros de NaOH usados en la titulación

204,228 = peso equivalente del ftalato ácido de potasio

8.1.9.4.6 Solución de sacarosa (puede emplearse azúcar pura de caña)

8.1.9.4.6.1 Para cada muestra usar 20 g de azúcar refinada disuelta en 40 mL de agua destilada fría y libre de CO₂, una vez disuelta, agregue 2 gotas de fenoftaleína y posteriormente agregar gota a gota solución de hidróxido de sodio 0,1N con agitación constante hasta que persista un ligero color rosa.

8.1.9.4.6.2 La solución de azúcar no debe almacenarse por más de 2 días.

8.1.9.5 Procedimiento

8.1.9.5.1 Procedimiento para óxido de calcio (CaO) o cal viva

8.1.9.5.1.1 Pesar lo más rápido posible 0,5 g de CaO finamente pulverizado; depositar en un matraz Erlenmeyer que contenga 10 mL de agua destilada, tape inmediatamente.

8.1.9.5.1.1.1 Precaución: El agua no debe agregarse a la muestra, especialmente en el caso del CaO, porque el material tiende a formar grumos y terrones que dificultan la disolución completa del material en la solución de azúcar. Por otra parte, si la cal se agrega al agua, se presentará una mayor dispersión de las partículas finas dando como resultado una disolución más rápida de la muestra. En el caso del CaO es posible que ocurra la reacción de apagado y facilite la dispersión en la solución.

8.1.9.5.1.2 Poner el matraz sobre una placa caliente, teniendo cuidado de retirar el tapón; rápidamente agregue 50 mL de agua hirviendo libre de CO₂. Agitar el matraz y hervir activamente durante un minuto (para que el apagado o hidratado de la cal se complete). Retirar de la placa caliente y tapar el matraz; poner dentro de un balde con agua fría a que alcance la temperatura ambiente.

8.1.9.5.1.3 Agregar 50 mL de la solución azucarada neutralizada. Tapar, agitar y dejar que reaccione durante 15 min. El tiempo de reacción no debe ser menor a 10 min ni mayor a 20 min. Agitar a intervalos de 5 min durante la reacción. Quite el tapón y agregue de 4 a 5 gotas del indicador de fenolftaleína al 4%. Lavar las paredes del matraz y el tapón con agua destilada.

8.1.9.5.1.4 Titular rápidamente con la solución de HCl estándar, usando una bureta de 100 mL. Anote los mL de HCl consumidos, cuando desaparezca por primera vez el color rosa.

8.1.9.5.2 Procedimiento para cal hidratada Ca(OH)₂ o cal apagada.

8.1.9.5.2.1 El procedimiento para determinar los contenidos de hidróxido de calcio es el mismo que se usa para la determinación del CaO; con la diferencia de que se usa agua destilada libre de CO₂ y fría. Omitiendo los procesos de ebullición, calentamiento y enfriamiento.

8.1.9.6 Cálculos

8.1.9.6.1 Los cálculos para CaO son:

$$\text{Cal disponible \% CaO} = \frac{(V)(0,5)}{W}$$

Donde:

W = Peso de la muestra en gramos

V = mL de HCl estándar (0,1782 N) utilizados

0,5 g de CaO equivalen a un mL de ácido estándar x 100, o un mL de un HCl estándar equivale al 1% de CaO si exactamente se usaron 0,5 g de muestra.

8.1.9.6.2 Cálculos para Ca(OH)₂

$$\text{Hidróxido de calcio disponible \% Ca(OH)}_2 = \frac{(V)(0,66)}{W}$$

Donde:

V = mL de HCl estándar (0,1782 N)

W = Peso de la muestra en gramos

0,66 = Gramos de Ca(OH)₂ equivalentes a un mL de ácido estándar x 100, o

1 mL de HCl estándar = 1,32% de Ca(OH)₂, cuando se usan exactamente 0,5 g de muestra.

8.1.10 Determinación del óxido de calcio y magnesio, en cal viva (CaO) y cal hidratada Ca(OH)₂

8.1.10.1 Principio del método

8.1.10.1.1 El calcio y el magnesio son determinados por la titulación con EDTA (ácido etilendiamino tetraacético), después de la separación del sílice y del grupo hidróxido de amonio durante un análisis de rutina de CaO y Ca(OH)₂. Los ensayos también pueden realizarse después de una descomposición directa con ácido clorhídrico, seguida por eliminación del sílice e insolubles.

8.1.10.1.2 En el caso de que se encuentren presentes interferencias en cantidades que puedan causar problemas, éstas pueden ser suprimidas por la adición de agentes que enmascaran o formen complejos, como la trietanolamina.

8.1.10.1.3 Para la determinación de calcio, la solución se ajusta a un pH de 12,0 a 12,5 con solución de hidróxido de potasio y titulada con EDTA a un vire azul, usando como indicador azul de hidroxinaftol.

8.1.10.1.4 Tanto el óxido de calcio (CaO) como el óxido de magnesio (MgO), son titulados en una solución reguladora amoniacal (NH₃.NH₄Cl) ajustada a un pH de 10,0 a 10,5, usando Calmagita [Acido 1-(hidroxil-4-metil-2-fenilazo)-2-naftol-4-sulfónico] como indicador. El óxido de magnesio se calcula restando el EDTA equivalente al óxido de calcio presente, del EDTA equivalente al CaO+MgO.

8.1.10.2 Equipo

8.1.10.2.1 Estufa eléctrica

8.1.10.2.2 Balanza analítica con sensibilidad de 0,1 mg

8.1.10.3 Materiales

8.1.10.3.1 Material común de laboratorio

8.1.10.3.2 Papel filtro Whatman No. 41

8.1.10.4 Reactivos

8.1.10.4.1 Todos los reactivos deben ser grado analítico, a menos que se indique otra especificación y por agua se entiende agua destilada.

8.1.10.4.2 Solución de la sal disódica del ácido etilén diaminotetraacético o EDTA (C₁₀H₁₄N₂Na₂O₈.2H₂O) al 0,4%

Disolver 4,0 g de la sal disódica del ácido etilén diaminotetraacético en un matraz volumétrico de un litro y llevar al volumen con agua destilada.

8.1.10.4.3 Solución de hidróxido de potasio KOH (1,0 N)

Disolver 56,0 g de hidróxido de potasio en un matraz volumétrico de un litro y llevar al volumen con agua destilada.

8.1.10.4.4 Solución reguladora amoniacal (NH₃ .NH₄Cl)

8.1.10.4.4.1 Disolver 67,5 g de cloruro de amonio (NH₄Cl) en 300 mL de agua destilada, añadir 570 mL de hidróxido de amonio (NH₄OH) y diluir a un litro.

8.1.10.4.5 Acido clorhídrico (HCl) (1+1 v/v)

Diluir un volumen de ácido clorhídrico concentrado (Densidad de 1,19) con un volumen de agua destilada.

8.1.10.4.6 Acido clorhídrico (1+9 v/v)

Diluir un volumen de ácido clorhídrico concentrado (Densidad de 1,19) con nueve volúmenes iguales de agua destilada.

8.1.10.4.7 Trietanolamina (2,2',2'' Nitrilotrietanol, C₆ H₁₅NO₃) solución (1+2 v/v)

Diluir un volumen de trietanolamina en dos volúmenes de agua.

8.1.10.4.8 Solución estandarizada de calcio (1,0 mg de CaO/mL)

Pesar 1,785 g de carbonato de calcio grado reactivo analítico, disolver en HCl (1+9) y diluir a un litro con agua destilada.

8.1.10.4.9 Solución estandarizada de magnesio (1,0 mg de MgO/mL)

Disolver 0,603 g de magnesio metálico con HCl concentrado y diluir a un litro con agua destilada.

8.1.10.4.10 Azul de hidroxinaftol (Indicador de calcio)

Sal disódica del ácido 1-(2-naftol azo-3,6 disulfónico) 2 naftol-4-sulfónico.

8.1.10.4.11 Calmagita (Indicador de magnesio + calcio)

Acido 1-(hidroxil-4-metil-2-fenilazo)-2 naftol-4-sulfónico.

8.1.10.4.12 Estandarización de la solución de EDTA

8.1.10.4.12.1 Calcio (Ca)

8.1.10.4.12.1.1 Tomar una alícuota de 10 mL de la solución de calcio 1,0 N en un matraz Erlenmeyer y añadir 100 mL de agua destilada. Para prevenir la precipitación de calcio, añadir aproximadamente 10 mL de la solución titulante de EDTA. Ajustar a pH 12 - 12,5 con aproximadamente 15 mL de solución de KOH 1,0 N, añadir de 2 a 3 mg de indicador azul de hidroxinaftol y completar la titulación a un punto final azul profundo, que permanezca estable por al menos 30 segundos (Ver Nota).

Titular tres o más alícuotas y utilizar el promedio para calcular el valor de CaO de la solución.

$$\text{CaO mg/mL} = \frac{10 \text{ mg de CaO estándar}}{\text{mL de EDTA gastados en la titulación}}$$

8.1.10.4.12.2 Magnesio (Mg)

8.1.10.4.12.2.1 Tomar una alícuota de 10 mL de la solución estándar de MgO 1,0 N (1,0 mg de Mg/mL) en un matraz Erlenmeyer y añadir 100 mL de agua destilada. Ajustar a pH 10 con aproximadamente 10 mL de la solución reguladora amoniacal y añadir de 3 a 4 mg de indicador Calmagita. Titular con la solución de EDTA, observando el vire de color rojo al punto final azul profundo (Ver Nota).

Titular tres o más alícuotas y emplear el promedio para calcular el valor de MgO de la solución.

$$\text{MgO mg/mL} = \frac{10 \text{ mg de MgO estándar}}{\text{mL de solución de EDTA gastados en la titulación}}$$

Nota: La cantidad de indicador empleada variará de acuerdo a la preferencia del analista, se considera que la dosis apropiada será aquella que ayude a la detección clara del punto final. El uso de un agitador magnético con luz será de gran ayuda para detectar el cambio de color.

8.1.10.5 Procedimiento

8.1.10.5.1 La muestra debe estar seca, pulverizada y pasarla a través de un tamiz con malla No. 50.

8.1.10.5.2 Pesar 0,5 g de la muestra preparada como se indicó y pasarla a un matraz Erlenmeyer de 250 mL y añadir 10 mL de ácido clorhídrico (1+1).

8.1.10.5.3 Calentar y evaporar cuidadosamente hasta sequedad, retirar el matraz y dejar enfriar a temperatura ambiente.

8.1.10.5.4 Disolver el residuo con 25 mL de ácido clorhídrico (1+9), diluir a 100 mL con agua destilada.

8.1.10.5.5 Calentar a baja temperatura, aproximadamente durante 15 min y enfriar. Filtrar la solución y pasarla a un matraz volumétrico de 250 mL y llevar al volumen con agua destilada. Agitar muy bien para asegurar que la solución sea homogénea (Solución I).

8.1.10.5.6 Determinación de óxido de calcio

8.1.10.5.6.1 De la Solución I, tomar una alícuota de 20 mL y transferirla a un matraz Erlenmeyer

de 500 mL. Diluir a aproximadamente 150 mL con agua destilada, ajustar el pH a 12, con aproximadamente 30 mL de la solución de hidróxido de potasio 1,0 N y agitar, añadir aproximadamente de 2 a 3 mg del indicador azul de hidroxinaftol y titular con la solución de EDTA hasta que una gota provoque el vire de color rojo a azul claro que es el punto final.

8.1.10.5.7 Determinación de óxido de magnesio

8.1.10.5.7.1 De la Solución I, tomar una alícuota de 20 mL y transferirla a un matraz Erlenmeyer de

500 mL, diluir a aproximadamente 100 mL con agua destilada. Ajustar el pH a 10 con aproximadamente

20 mL de la solución reguladora amoniacal y agitar, en caso de existir interferencias será necesario adicionar 10 mL de solución de trietanolamina (1+2), añadir aproximadamente 4 mg del indicador Calmagita (Ver Nota). Titular con la solución de EDTA agregando aproximadamente el volumen gastado de solución equivalente a la titulación de calcio y continuar la titulación poco a poco hasta que una última gota adicionada dé el vire al color azul, tomar la lectura.

8.1.10.6 Cálculos

8.1.10.6.1 Calcio

$$\% \text{CaO} = \frac{(\text{mL gastados de EDTA en la titulación})(\text{valor de la solución EDTA para CaO})(1,25)}{\text{Peso de la muestra en gramos}}$$

8.1.10.6.2 Magnesio

mL EDTA equivalentes a MgO = (mL totales empleados en la titulación de Ca y Mg) - (mL de solución EDTA empleados en la titulación de CaO)

$$\% \text{MgO} = \frac{(\text{mL de EDTA equivalentes a MgO})(\text{valor de la solución de EDTA para MgO})(1,25)}{\text{Peso de la muestra en gramos}}$$

Donde:

1,25 = Factor de dilución

9. Etiquetado

9.1 La información comercial: marca, denominación del producto, declaración del contenido, nombre y domicilio del fabricante o importador y país de origen, deben cumplir con lo que se señala a continuación:

9.1.1 El nombre o la denominación del producto debe corresponder con la establecida en los ordenamientos legales específicos, en ausencia de éstos puede indicarse el del nombre de uso común, o bien, emplearse una descripción de acuerdo con las características básicas de la composición y naturaleza del mismo, que no induzca a error o engaño al consumidor.

9.1.2 Debe declararse el contenido neto en unidades del sistema General de Unidades de medida de conformidad a lo que establece la NOM-030-SCFI-1993 citada en el apartado de referencias.

9.1.3 Nombre y domicilio del responsable o importador.

9.1.3.1 Para los productos preenvasados nacionales objeto de esta norma, debe indicarse en la etiqueta el nombre o razón social y domicilio (según corresponda nombre o denominación de la avenida, calle o calzada, número exterior y en su caso interior, colonia, código postal, ciudad y estado entre otros) del productor o empresa responsable de la fabricación.

9.1.3.2 Tratándose de productos importados debe figurar en la etiqueta, el nombre o la razón social y el domicilio fiscal del importador (según corresponda, nombre o denominación de la avenida, calle o calzada, número exterior y en su caso interior, número, colonia, código postal, ciudad y estado), o bien incorporarse al producto, en el Territorio Nacional, después del despacho aduanero y antes de la comercialización. La información sobre el fabricante debe ser proporcionada por el importador a la autoridad competente, a solicitud de ésta.

9.1.4 País de origen.

9.1.4.1 Los productos objeto de esta norma de procedencia nacional o extranjera deben incorporar la leyenda que identifique el país de origen de los productos, por ejemplo "hecho en...", "Producto de..." "Fabricado en..." u otras leyendas similares, seguida del país de origen del producto, sujeto a lo dispuestos en los tratados internacionales de que México sea parte.

9.2 La información sanitaria que debe figurar en la etiqueta de los productos preenvasados objeto de esta norma, debe sujetarse a lo siguiente:

9.2.1 Generales

9.2.1.1 La información contenida en las etiquetas debe presentarse y describirse en forma clara, veraz, ser comprobable y no debe inducir a error al consumidor.

9.2.1.2 Las etiquetas que ostenten los productos preenvasados deben fijarse de manera tal que permanezcan disponibles hasta el momento de su uso y consumo en condiciones normales, y deben aplicarse por cada unidad, envase múltiple o colectivo, con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

9.2.1.3 Los productos destinados a ser comercializados en el mercado nacional, deben ostentar una etiqueta con la información a que se refiere esta norma en idioma español, independientemente de que también pueda estar en otros idiomas, cuidando que los caracteres sean al menos iguales en tamaño y proporcionalidad tipográfica a aquéllos en los que se presente la información en otros idiomas.

9.2.1.4 Cuando en las etiquetas se declaren u ostenten de forma escrita, gráfica o descriptiva, que los productos, su aplicación, ingredientes o cualquier otra característica están recomendados, respaldados o aceptados por centros de investigación, asociaciones, entre otros, los cuales deberán contar con reconocimiento nacional o internacional de su experiencia y estar calificados para dar opinión sobre la información declarada. Se deberá contar con el sustento técnico respectivo, el que estará a disposición de la Secretaría en el momento que lo solicite.

Dichas declaraciones deben sujetarse a lo siguiente: La leyenda debe describir claramente la característica referida, estar precedida por el símbolo o nombre del organismo y figurar con caracteres claros y fácilmente legibles.

9.2.2 Específicas

9.2.2.1 Lista de ingredientes

9.2.2.1.1 En la etiqueta de los productos debe figurar la lista de ingredientes, la cual puede eximirse cuando se trate de productos de un solo ingrediente.

9.2.2.1.2 La lista de ingredientes debe ir encabezada o precedida por el término "ingredientes:".

9.2.2.1.3 Los ingredientes deben presentarse por orden cuantitativo decreciente (m/m).

9.2.2.1.4 Cuando se trate de un ingrediente compuesto y éste constituya el 25% o más, debe ir acompañado de una lista entre paréntesis de sus ingredientes constitutivos por orden cuantitativo decreciente (m/m). Cuando constituya menos de ese porcentaje se

debe declarar el ingrediente compuesto, los aditivos que desempeñan una función tecnológica en la elaboración del producto y aquellos ingredientes o aditivos que se asocian a reacciones alérgicas.

9.2.2.1.5 Se debe indicar en la lista de ingredientes el agua añadida por orden de predominio, excepto cuando ésta forme parte de un ingrediente compuesto y declarado como tal en la lista y la que se utilice en los procesos de cocción y reconstitución. No es necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la fabricación.

9.2.2.1.6 En la lista de ingredientes debe emplearse el nombre específico de los mismos, excepto en los ingredientes señalados en la siguiente tabla en los que se puede emplear el nombre genérico.

Tabla 8. Nombre genérico de ingredientes

Ingrediente	Nombre genérico
Aceites refinados distintos del aceite de oliva.	“Aceite” juntamente con el término “vegetal” o “animal”, calificado con el término hidrogenado, según el caso.
Grasas refinadas.	“Grasas” juntamente con el término “vegetal” o “animal”, según el caso.
Todas las especias y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, solos o mezclados en el alimento.	“Especia”, “especias” o “mezclas de especias”, según el caso.
Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.	“Hierbas aromáticas” o “mezclas de hierbas aromáticas”.
Todos los mono y disacáridos.	“Azúcares”
Dextrosa anhidra y la dextrosa monohidratada.	“Dextrosa” o “glucosa”
Todos los tipos de caseínatos.	“Caseínatos”
Todos los tipos de chiles, cuando el chile o una mezcla de chiles constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de chile.	“Chile”, “chiles” o “mezcla de chiles”, según corresponda.

9.2.2.1.7 No obstante lo estipulado en el punto anterior, la manteca de cerdo y el sebo se deben declarar siempre por su nombre específico.

9.2.2.1.8 Los aditivos empleados en la elaboración de los productos objeto de esta norma, deben reportarse con el nombre común o los sinónimos establecidos en el Acuerdo y sus modificaciones, a excepción de los saborizantes y las enzimas, los cuales pueden figurar con la denominación genérica.

9.2.2.1.9 Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos.

9.2.2.1.10 Debe ser incluido en la lista de ingredientes todo aditivo que haya sido empleado en los ingredientes de los productos objeto de esta norma y que se transfiera a estos últimos en cantidad notable o suficiente para desempeñar en ellos una función tecnológica.

9.2.2.1.11 Están exentos de declararse en la lista de ingredientes, los aditivos transferidos a los productos objeto de esta norma que no cumplen una función tecnológica en el producto terminado, así como los coadyuvantes de elaboración, excepto aquellos que puedan provocar reacciones alérgicas o de intolerancia.

9.2.2.2 Instrucciones para el uso, conservación y preparación.

9.2.2.2.1 Instrucciones de uso:

9.2.2.2.1.1 Para los productos objeto de esta norma que:

a) Por diseño del envase requieran instrucciones de uso o consumo especiales.

b) Requieran instrucciones para su preparación.

Deben incluir una descripción escrita o gráfica de las instrucciones de empleo o preparación.

9.2.2.2.1.2 Deben ostentar las siguientes leyendas de conservación, según corresponda:

9.2.2.2.1.3 Las tostadas, tortillas de harina de trigo y harinas para preparar tortillas: “Consérvese en un lugar fresco y seco”, o una equivalente.

9.2.2.2.1.4 Para el caso de las tortillas de maíz que se sometan a refrigeración se debe incluir la leyenda: Una vez abierto el paquete, se recomienda mantener en refrigeración, o leyenda equivalente.

9.2.2.3 Información nutrimental.

9.2.2.3.1 La declaración nutrimental en la etiqueta de los productos preenvasados es voluntaria. Sólo es obligatoria cuando se realice la declaración de alguna propiedad nutrimental, habiéndolo hecho voluntariamente o en cumplimiento de otros ordenamientos legales.

9.2.2.3.2 Cuando se incluya la declaración nutrimental, deben declarar lo siguiente:

- a) Contenido energético;
- b) Las cantidades de proteínas, hidratos de carbono (carbohidratos) disponibles y lípidos (grasas);
- c) La cantidad de sodio;
- d) La cantidad de cualquier otro nutrimento adicionado intencionalmente;

9.2.2.3.3 Presentación de la información nutrimental.

9.2.2.3.3.1 La declaración nutrimental debe hacerse en las unidades métricas que correspondan por 100 gramos o por porción o por envase, si éste contiene sólo una porción.

9.2.2.3.3.2 La declaración sobre el contenido energético debe expresarse en kJ, adicionalmente puede presentarse en kcal.

9.2.2.3.3.3 La declaración sobre la cantidad de proteínas, hidratos de carbono (carbohidratos) y lípidos (grasas), en g.

9.2.2.3.3.4 La declaración sobre el contenido de sodio debe expresarse en mg.

9.2.2.3.3.5 Cuando la declaración numérica sobre vitaminas y minerales, se haga en porcentaje de la ingestión diaria recomendada (IDR), debe emplearse únicamente la tabla de recomendaciones ponderadas establecida en el Apéndice Normativo B de la NOM-086-SSA1-1994, señalada en el apartado de referencias.

9.2.2.3.3.6 Los valores de composición bromatológica que figuren en la declaración de nutrimentos del producto, deben ser valores medios ponderados derivados de análisis, bases de datos o tablas reconocidas nacional e internacionalmente.

9.2.2.4 Información complementaria.

9.2.2.4.1 A la nutrimental:

Se puede incluir información nutrimental complementaria, la cual en ningún caso debe sustituir la declaración de los nutrimentos del apartado 9.2.2.3.2 y debe cumplir con lo siguiente:

- a) Todos o ninguno de los componentes o nutrimentos:

Grasa poliinsaturada ___g; grasa monoinsaturada ___g; grasa saturada ___g; colesterol ___mg.
(En el espacio en blanco debe indicarse la cantidad del componente o nutrimento).

- b) La declaración de uno de los siguientes no requiere la declaración de los otros:

Azúcares ___g; almidón ___g; fibra dietética ___g. (En el espacio en blanco debe indicarse la cantidad del componente o nutrimento)

- c) Al expresar los tipos de constituyentes de los lípidos (grasas) y de los hidratos de carbono (carbohidratos) referidos en los incisos a) y b) se debe anteponer el texto "del cual..." o "de los cuales...", según corresponda.

- d) Número de porciones por presentación.

9.2.2.4.2 A la denominación:

9.2.2.4.2.1 Cuando los productos objeto de esta norma, se modifiquen en su composición, deben cumplir con la denominación correspondiente establecida en la NOM-086-SSA1-1994 señalada en el apartado de referencias, con el mismo tipo y tamaño de letra.

9.2.2.4.2.2 Las harinas de maíz deben ostentar en la superficie principal de exhibición el proceso de nixtamalización al que fue sometido. En el caso de que los productos hayan sido objeto de algún otro tratamiento aplicado para asegurar su inocuidad se puede indicar el nombre de éste con excepción de aquellos que de acuerdo con los ordenamientos correspondientes sean de carácter obligatorio.

9.2.2.5 Cálculos de nutrimentos.

9.2.2.5.1 Cálculos de energía

La cantidad de energía que se indique, debe calcularse utilizando los siguientes factores de conversión:

Hidratos de carbono (Carbohidratos)	17 kJ o 4 kcal/g
Proteínas	17 kJ o 4 kcal/g
Lípidos (Grasas)	38 kJ o 9 kcal/g

9.2.2.5.2 Cálculo de proteínas.

La cantidad de proteínas que se indique, debe calcularse utilizando la siguiente ecuación:

$$\text{Proteína} = \text{Contenido total de nitrógeno Kjeldahl} \times 6,25$$

9.2.2.5.2.1 En el caso de los productos derivados del trigo, aplica la siguiente ecuación:

$$\text{Proteína} = \text{Contenido total de nitrógeno Kjeldahl} \times 5,7$$

9.2.2.6 Fecha de caducidad.

9.2.2.6.1 Las tortillas que se sometan a refrigeración y las harinas para preparar tortillas deben ostentar

la leyenda:

“Fecha de caducidad _____” o sus abreviaturas: “Fech. Cad.” en el espacio en blanco citar la fecha señalando al menos día y mes.

9.2.2.6.2 La fecha de caducidad que incorpore el fabricante en el producto preenvasado, no debe ser alterada en ningún caso y bajo ninguna circunstancia.

9.2.2.7 Lote

9.2.2.7.1 Cada unidad debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, la cual debe permitir la rastreabilidad del producto, estar relacionada con la fecha de elaboración y colocarse en cualquier parte del envase. Dicho dato no debe ser alterado u ocultarse en forma alguna.

9.2.2.7.2 Cuando se identifique con el formato de fecha, debe anteponerse la palabra “Lote”.

9.2.2.7.3 Cuando la identificación del lote corresponda a la fecha de caducidad, se debe anteponer la leyenda "Lote o fecha de caducidad" o cualquier otra equivalente.

9.2.2.8 Declaración de propiedades.

9.2.2.8.1 No se podrán emplear las siguientes declaraciones:

9.2.2.8.1.1 Declaraciones que impliquen que una dieta recomendable con alimentos o bebidas no alcohólicas ordinarios no puede suministrar cantidades suficientes de todos los nutrimentos.

9.2.2.8.1.2 Declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos.

9.2.2.8.1.3 Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene o comercio, tales como "genuidad", "salubridad", "sanidad", excepto las señaladas en otros ordenamientos legales aplicables.

9.2.2.8.1.4 Declaraciones de propiedades que afirmen la naturaleza u origen de un alimento, excepto en aquellos casos en que se compruebe que el producto tiene realmente esa característica.

9.2.2.8.1.5 Declaraciones de propiedades sin significado o que no pueden comprobarse.

9.2.2.8.1.6 Declaraciones de propiedades sobre la utilidad de un producto para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico.

9.2.2.8.1.7 Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de los productos similares o causar, infundir, propiciar o explotar el miedo al consumidor y utilizarlo con fines comerciales.

9.2.2.9 Envases múltiples o colectivos.

9.2.2.9.1 Cuando los productos objeto de este ordenamiento se encuentren en un envase múltiple o colectivo para su venta al consumidor, éste debe contar con la información a que se refiere la presente Norma Oficial Mexicana, en tanto que los envases individuales deben ostentar en sus etiquetas la misma información o sólo la indicación de lote y la leyenda “No etiquetado para su venta individual”.

9.2.2.9.2 Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, debe figurar en ésta toda la información necesaria, excepto en los casos en que la etiqueta aplicada al envase pueda leerse fácilmente a través de la envoltura exterior.

9.2.2.9.3 En el caso de que los productos objeto de esta norma contengan o incluyan productos preenvasados como parte de promociones u obsequios, tales como salsas y aderezos, deben incluir en el envase del producto de promoción u obsequio, cuando menos la siguiente información: lista de ingredientes, identificación del responsable del proceso y lote conforme al punto 9.1.3

9.3 La etiqueta del hidróxido de calcio, además de cumplir con lo establecido en la NOM-050-SCFI-1994, señalada en el apartado de referencias, debe incluir sin perjuicio de otros ordenamientos vigentes la información del modo de manejo, advertencias,

precauciones y primeros auxilios, mediante la hoja de datos de seguridad que deberá proporcionar el proveedor.

10. Envase y embalaje

10.1 Envase

10.1.1 Los productos objeto de esta norma se deben envasar o envolver según corresponda, en recipientes o materiales de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales.

10.2 Embalaje

10.2.1 Se debe usar material resistente, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.

11. Concordancia con normas internacionales y mexicanas

11.1 Esta Norma no es equivalente con normas internacionales o mexicanas.

12. Bibliografía

12.1 Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

12.2 Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. 1993. NOM-008-SCFI-1993, Sistema General de Unidades de Medida. **Diario Oficial de la Federación** México, D.F.

12.3 Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. 1977. NOM-Z-13 1977, Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Oficiales Mexicanas. México, D.F.

12.4 Ley General de Salud.

12.5 Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.

12.6 Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

12.7 Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes.

12.8 American Society for Testing and Minerals. Annual Book. (1996). Sec. 4 Vol. 4.01. p. 30-31.

12.9 Bello A.B., Serna S.S.O., Waniska R.D. and Rooney L.W. 1991. Methods to prepare and evaluate wheat tortillas. Cereal foods world. 36(3) 315-318.

12.10 Capparelli E. and Mata L. 1975. Microflora of maize prepared as tortillas. Applied Microbiology 29(6) 802-806.

12.11 Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para alimentos (ICMSF). 1985. Ecología Microbiana de los Alimentos Vol. 1. Editorial Acribia, S.A. de C.V. Zaragoza, España.

12.12 FAO, OMS, PNUMA. 1987. Segunda Conferencia Internacional Mixta FAO/OMS/PNUMA sobre Micotoxinas. Bangkok, Tailandia, 28 de septiembre-3 de octubre.

12.13 Food and Agriculture Organization of the United National 1990. Codex Alimentarius Abridged Version, Summarized and Edited By Barry L. Smith. Division 3- Food Additives.

12.14 Lewis Richard J. 1989. Food Additives Handbook.

12.15 Machorro V.L. y Valdivia L.A. Cambios cuantitativos en las aflatoxinas durante el proceso de la nixtamalización y elaboración de la tortilla. Tecnol. Aliment. (Méx.) 19(4) 10-14.

12.16 Normas ASTM. 1992. Capítulo 28 p. 22, 23, 30.

12.17 Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. 1996. Comisión del Codex Alimentarius. Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos. Manila, Filipinas.

12.18 Price R.L. and Jorgensen K.V. 1985. Effects of processing on aflatoxin levels and on mutagenic potential of tortillas made from naturally contaminated corn. J. of food science Vol. 50 p 347-349.

12.19 Summary of Evaluations Performed by Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives and Contaminants (JECFA). 1994.

12.20 Torreblanca R.A. and Bourges R.H. 1986. Aflatoxin in maize and tortillas in Mexico. Aflatoxin in maize. A proceedings of the workshop. El Batán.

12.21 Trejo G.A., Feria M.A. and Wild A.C. 1982. The role of lime in the alkaline treatment of corn for tortilla preparation. Advances in chemistry series, No. 198 Modification of proteins.

12.22 Ulloa S.M. and Schroeder M.W. 1969. Waste on Aflatoxin Decomposition in the Process of Making Tortillas from Corn. Cereal Chemistry 46(4). p 397-400.

13. Observancia de la norma

13.1 La vigilancia en el cumplimiento de la presente norma corresponde a la Secretaría de Salud, a los gobiernos de las entidades federativas, en sus respectivos ámbitos de competencias, y a los organismos de tercera parte habilitados para tal efecto.

13.2 La vigilancia en el cumplimiento de las especificaciones comerciales señaladas en el numeral 9.1 de la presente norma, corresponde a la Secretaría de Economía, a la Procuraduría Federal del Consumidor, y a los organismos de tercera parte habilitados para tal efecto.

14. Vigencia

La presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los 180 días naturales contados a partir del día siguiente al de su publicación en el **Diario Oficial de la Federación**

Las especificaciones establecidas en el apartado de etiquetado entrarán en vigor en planta a los 180 días naturales contados a partir del día siguiente al de su publicación en el **Diario Oficial de la Federación**

México, D.F., a 31 de enero de 2003.- El Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, **Ernesto Enríquez Rubio**.- Rúbrica.- El Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Información Comercial, Seguridad al Usuario y Prácticas de Comercio, **Miguel Aguilar Romo**.- Rúbrica.

PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-213-SSA1-2000, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Salud.

PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-213-SSA1-2000, PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CARNICOS PROCESADOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA.

ERNESTO ENRIQUEZ RUBIO, Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, con fundamento en los 4o. de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; artículos 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 3 fracciones XXII y XXIV, 13, apartado A fracciones I y II, 194 fracción I, 195, 197, 199, 201 y 214 de la Ley General de Salud; 38 fracción II, 40 fracciones I, V, VII, XI, XII y XIII, 41 y 47 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 4, 8, 15, 25, 28, 30, 202, 210 y quinto transitorio del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; 28 y 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 2 literal C fracción II, 34 y 36 fracción V del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, y 2 fracciones II y III, 7 fracción XVI y 11 fracciones I y II del Decreto por el que se crea la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, me permito ordenar la publicación en el **Diario Oficial de la Federación** del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-213-SSA1-2000, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se publica a efecto de que los interesados dentro de los siguientes 60 días naturales, contados a partir de la fecha de su publicación, presenten sus comentarios por escrito en idioma español ante el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, sito en Monterrey número 33, colonia Roma, código postal 06700, México, Distrito Federal, correo electrónico: rfs@salud.gob.mx.

Durante el lapso mencionado, y de conformidad con lo dispuesto por los artículos 45 y 47 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, los documentos que

servieron de base para la elaboración del presente Proyecto de Norma estará a disposición del público para su consulta en el domicilio del Comité.

PREFACIO

En la elaboración de la presente Norma Oficial Mexicana participaron los siguientes organismos e instituciones:

SECRETARIA DE SALUD

COMISION FEDERAL PARA LA PROTECCION CONTRA RIESGOS SANITARIOS

Dirección General de Control Sanitario de Productos y Servicios

Laboratorio Nacional de Salud Pública

SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION

Dirección General de Salud Vegetal

PROCURADURIA FEDERAL DEL CONSUMIDOR

Unidad de Investigación Química-Biológica

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

Facultad de Estudios Superiores de Cuautitlán

ASOCIACION NACIONAL DE EMPACADORAS TIPO INSPECCION FEDERAL, A.C.

INDICE

1. Objetivo y campo de aplicación
2. Referencias
3. Definiciones
4. Símbolos y abreviaturas
5. Clasificación
6. Especificaciones sanitarias
7. Muestreo
8. Métodos de prueba
9. Etiquetado
10. Envase y embalaje
11. Concordancia con normas internacionales y mexicanas
12. Bibliografía
13. Observancia de la Norma

1. Objetivo y campo de aplicación

1.1 Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos cárnicos procesados.

1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso o importación.

2. Referencias

Esta Norma se complementa con lo siguiente:

- | | | |
|------------|-------------------|--|
| 2.1 | NOM-004-ZOO-1994 | Grasa, hígado, músculo y riñón en aves, bovinos, caprinos, cérvidos, equinos, ovinos y porcinos. Residuos tóxicos. Límites máximos permisibles y procedimientos de muestreo. |
| 2.2 | NOM-008-SCFI-1993 | Norma Oficial Mexicana. Sistema general de unidades de medida. |
| 2.3 | NOM-026-STPS-1993 | Seguridad. Código de colores para la identificación de fluidos conducidos por tuberías. |
| 2.4 | NOM-030-ZOO-1995 | Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoonosanitaria. |
| 2.5 | NOM-040-SSA1-2001 | Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias. |
| 2.6 | NOM-086-SSA1-1994 | Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. |

2.7	NOM-092-SSA1-1994	Especificaciones sanitarias.
2.8	NOM-112-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.
2.9	NOM-114-SSA1-1994	Método para la determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.
2.10	NOM-120-SSA1-1994	Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.
2.11	NOM-127-SSA1-1994	Salud ambiental, agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.
2.12	NOM-130-SSA1-1995	Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
2.13	NOM-184-SSA1-2002	Bienes y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias.
2.15	NOM-201-SSA1-2000	Bienes y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.

3. Definiciones

Para fines de esta Norma se entiende por:

3.1 Aditivos, a las sustancias que se adicionan directamente a los productos, durante su elaboración para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación, entre otras funciones.

3.2 Ahumado, procedimiento por el que se aplica a los alimentos humo para conferir sabor a éstos y reforzar su color, pudiendo prolongar su vida de anaquel.

3.3 Bitácora o registro, al documento controlado que provee evidencia objetiva y auditable de las actividades ejecutadas o resultados obtenidos durante el proceso del producto y su análisis.

3.4 Centro térmico, al área o al punto del producto que tarda más tiempo en alcanzar la temperatura especificada.

3.5 Curación, al procedimiento por medio del cual se agregan por vía seca o vía húmeda, sal, azúcares, nitratos o nitritos.

3.6 Distribuidora, al establecimiento donde se reciben, conservan, manipulan o expenden las materias primas de origen animal o los productos objeto de esta Norma y cuyo destino es un establecimiento productor de productos cárnicos o un punto de venta.

3.7 Desinfección, al conjunto de procedimientos que tienen por objeto la reducción de microorganismos.

3.8 Embalaje, al material que envuelve, contiene y protege los productos envasados para efectos de su almacenamiento y transporte.

3.9 Envase colectivo, al recipiente o envoltura en el que se encuentran contenidos dos o más variedades diferentes de productos envasados, destinados para su venta al consumidor en dicha presentación.

3.10 Envase múltiple, al recipiente o envoltura en el que se encuentran contenidos dos o más variedades iguales de productos envasados, destinados para su venta al consumidor en dicha presentación.

3.11 Envase primario, al recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo.

3.12 Establecimientos productores de productos cárnicos, a las plantas donde se llevan a cabo las operaciones de transformación de la materia prima en los productos objeto de esta Norma.

3.13 Etiqueta, al marbete, rótulo, inscripción, imagen gráfica u otra materia descriptiva que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado en relieve o en hueco, grabado, adherido, precintado o anexo al empaque o envase del producto.

3.14 Fecha de caducidad, a la fecha límite después de la cual se considera que las características sanitarias o de calidad que debe reunir para consumo un producto

envasado, almacenado en las condiciones sugeridas por el fabricante, se reducen o eliminan de tal manera que después de esta fecha no debe comercializarse ni consumirse.

3.15 Gelatina o grenetina, al producto obtenido a partir de tejido conjuntivo, por hidrólisis ácida o alcalina, agua a alta temperatura, filtrado y desecación.

3.16 Inocuo, a aquello que no hace o no causa daño a la salud.

3.17 Límite máximo, a la cantidad establecida de aditivos, microorganismos, parásitos, materia extraña, plaguicidas, biotoxinas, residuos de medicamentos, metales pesados y metaloides que no se debe exceder en un alimento, bebida o materia prima.

3.18 Lote, a la cantidad específica de un producto, elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas.

3.19 Materia extraña, a la sustancia, resto o desecho orgánico o no, que se presenta en el producto, sea por contaminación o por manejo no higiénico del mismo durante su elaboración o comercialización, considerándose, entre otros: excretas, insectos, pelos de cualquier especie.

3.20 Metal pesado y metaloide, a los elementos químicos que tienen un peso atómico entre 63 y 200 y una gravedad específica mayor de 4,0 que por su naturaleza presenta una gran reactividad y que dependiendo de la concentración, la forma química o su acumulación en el organismo pueden ocasionar efectos indeseables en el metabolismo.

3.21 Método de prueba, al procedimiento técnico utilizado para la determinación de una o varias características de un producto, proceso o servicio.

3.22 Proceso, al conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público de los productos.

3.23 Producción, al área o áreas en las que se lleva a cabo la transformación de la materia prima en los productos objeto de esta Norma.

3.24 Productos cárnicos cocidos, a los elaborados con carne, vísceras, sangre o sus mezclas curados o no, que son sometidos a proceso térmico. Pueden presentarse enteros, en cortes, emulsionados o troceados, entre los que se encuentran: jamones horneados, tipo York, tipo Virginia, tocinos, entrecot, salchichas, pasteles, patés, queso de puerco, moronga, morcilla, pata de res, vísceras cocidas a granel.

3.25 Productos cárnicos cocidos envasados, a las carnes, vísceras o estructuras anatómicas, que pueden ser sometidas a curación y a la adición de aditivos, sometidos a un proceso térmico que no permite alcanzar la esterilidad comercial y envasados, entre los que se encuentran: manos de cerdo, pieles en curtido, corned beef, vísceras cocidas.

3.26 Productos cárnicos curados y madurados, a los que son sometidos a curación, parcialmente deshidratados, pudiendo ser ahumados, madurados durante cierto tiempo por medio de cultivos microbianos o enzimas o microorganismos propios de la carne y su acción sobre azúcares añadidos o no. Pueden ser en cortes enteros o troceados, entre los que se encuentran: salami, jamón serrano, lomo embuchado, peperami.

3.27 Productos cárnicos curados crudos, a los elaborados con carne, vísceras, sangre o sus mezclas de mamíferos o aves, sometidos a curación sin tratamiento térmico posterior, entre los que se encuentran: chorizo.

3.28 Productos cárnicos desecados, a los sometidos a reducción de la humedad por medio de aire, calor o sal hasta llegar a un valor no mayor de 25%, entre los que se encuentran: carne seca de res, tiras de carne o "jerky".

3.29 Productos cárnicos en gelatina, a los elaborados a partir de carne, vísceras o estructuras anatómicas que son incluidos en una mezcla de gelatina caliente e ingredientes, dejándose enfriar posteriormente, entre los que se encuentran: galantinas.

3.30 Productos cárnicos fritos, a los elaborados a partir de carne o piel y que son sometidos a freído en aceite o grasas, entre los que se encuentran: carnitas y chicharrón.

3.31 Productos cárnicos empanados o rebozados congelados, a los elaborados con carne molida o picada o en piezas, con adición o no de tejido graso, subproductos y aditivos, que pueden recibir un tratamiento térmico durante su elaboración, pero que necesitan ser cocinados para consumirlos, entre los que se encuentran: croquetas,

productos reconstituidos, productos conformados (palitos de carne, nuggets, otros productos empanados).

3.32 Productos cárnicos procesados, a los elaborados a partir de carne, vísceras, estructuras anatómicas, sangre o sus mezclas, provenientes de mamíferos o aves, que pueden someterse a ahumado, cocción, curación, desecación, maduración, salado, entre otros.

3.33 Productos cárnicos secos, salados o en salmuera, a los sometidos a la acción del calor, o del viento o a la adición de sal por vía seca o húmeda y de otros aditivos, excepto nitratos y nitritos, con el propósito de reducir humedad; entre los que se encuentran: marinadas y cecinas.

3.34 Punto de venta, al lugar donde se reciben, conservan, almacenan, exhiben, manipulan y expenden los productos objeto de esta Norma.

3.35 Subproductos, a los obtenidos como resultado del proceso de producción de otros alimentos, entre los que se encuentra el chicharrón prensado.

4. Símbolos y abreviaturas

Cuando en esta Norma se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas se entiende por:

%	por ciento
<	menor que
±	más o menos
/	por
°C	grados Celsius
cm	centímetro
g	gramo (s)
kcal	kilocalorías
kg	kilogramo
kJ	kilojoule
M	molar
mg	miligramo
mL	mililitro
mm	milímetro
N	normal
nm	nanómetro
NMP	número más probable
pH	potencial de Hidrógeno
UFC	unidades formadoras de colonias
v	volumen
v/v	volumen sobre volumen

Cuando en la presente Norma se mencione al Acuerdo, debe entenderse que se trata del Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes y sus modificaciones.

5. Clasificación

Los productos cárnicos procesados por su proceso se clasifican en:

5.1 Gelatina.

5.2 Productos cárnicos cocidos.

5.3 Productos cárnicos cocidos envasados.

5.4 Productos cárnicos curados y madurados.

5.5 Productos cárnicos curados crudos.

5.6 Productos cárnicos desecados.

5.7 Productos cárnicos fritos.

5.8 Productos cárnicos en gelatina.

5.9 Productos cárnicos empanados o rebozados congelados.

5.10 Productos cárnicos secos, salados o en salmuera.

5.11 Subproductos.

6. Especificaciones sanitarias

6.1 Especificaciones sanitarias de proceso.

6.1.1 Generales.

Además de cumplir con lo establecido en la NOM-120-SSA1-1994, citada en el apartado de referencias, los establecimientos productores de productos cárnicos y los puntos de venta deben cumplir con lo siguiente:

6.1.1.1 El agua que se utilice en el proceso de los productos objeto de esta Norma debe cumplir con las especificaciones microbiológicas establecidas en la NOM-127-SSA1-1994, citada en el apartado de referencias.

6.1.1.2 El agua no apta para consumo humano u otros líquidos, deben circular por tuberías separadas e identificadas de acuerdo con lo señalado en la NOM-026-STPS-1993, citada en el apartado de referencias. Las tuberías de los fluidos que no estén considerados en dicha Norma, deben identificarse conforme al código que determine cada empresa, el cual se colocará en un lugar visible para el personal.

6.1.1.3 Los productos de importación, además de cumplir con esta Norma, deben cumplir con lo señalado en la NOM-030-ZOO-1995, citada en el apartado de referencias.

6.1.1.4 Deben contar con programas y procedimientos escritos de limpieza y desinfección, de las instalaciones y equipo, así como del mantenimiento de los dispositivos para el registro de tiempos y temperaturas, según corresponda.

6.1.1.5 Cuando no se encuentren en uso, el equipo, los detergentes, desinfectantes y otras sustancias que se utilicen para la limpieza y desinfección del establecimiento, deben resguardarse en un área exclusiva, identificada y aislada del área de proceso. Debe evitarse que los equipos o sustancias que se encuentren en uso dentro del área de producción entren en contacto con materias primas, productos o instalaciones que los contengan. En este caso, sólo podrán usarse dichas instalaciones o equipos hasta que la sustancia haya sido eliminada o removida en su totalidad.

En el caso de los plaguicidas deben mantenerse en un área aislada bajo resguardo de personal autorizado por la Dirección General de Salud Ambiental.

6.1.1.6 Las estanterías que se utilicen deben estar separadas a 30 cm entre una y otra, así como del piso, techo y paredes.

6.1.1.7 Los productos cárnicos cocidos, cocidos envasados en gelatina y los crudos cuyo porcentaje de humedad sea mayor de 35%, deben almacenarse de manera que su temperatura en el centro térmico sea de 5°C como máximo.

6.1.1.8 Los productos congelados deben mantener una temperatura en su centro térmico a -18°C o más frío.

6.1.1.9 Personal.

6.1.1.9.1 El personal del área de producción debe usar como mínimo mandiles, calzado de hule o industrial y cualquier implemento que evite la contaminación del producto con cabello. Los mandiles y el calzado de hule deben lavarse y desinfectarse como mínimo al inicio o final de la jornada y al reingresar a las áreas de proceso. El establecimiento debe proporcionar la ropa de trabajo limpia.

6.1.1.9.2 En las áreas donde se realice el corte, deshuese, masajeado, embutido, envasado de los productos, se deben usar cubrebocas y uniformes de color claro. El personal debe lavarse y desinfectarse las manos y antebrazos, así como cepillarse las uñas antes de ingresar a las áreas de proceso, después de entrar en contacto con tejidos o partes no aptas y antes de manipular productos cocidos si ha entrado en contacto con materias primas, productos crudos o madurados.

6.1.1.9.3 Se debe retirar o reubicar de las áreas de producción al personal que presente alguno de los siguientes signos clínicos: tos frecuente, secreción nasal, vómito, diarrea, fiebre o lesiones en la piel.

El personal que haya presentado alguno de los signos anteriores sólo podrá reintegrarse a sus actividades hasta haber sanado, lo cual debe comprobarse por medio de una constancia expedida por un médico cirujano.

6.1.1.9.4 Los responsables de los establecimientos productores de productos cárnicos, deben proporcionar ropa de trabajo limpia y canastillas o casilleros para los trabajadores, las que sólo pueden utilizarse para guardar la ropa de calle y artículos personales, los que deben estar fuera del área de producción.

6.1.1.9.5 No debe entrar en contacto directo con dinero.

6.1.2 Específicas.

6.1.2.1 Los Establecimientos productores de productos cárnicos, además de lo anterior, deben cumplir con lo siguiente:

6.1.2.1.1 En las áreas donde se realicen las operaciones que van desde la recepción de animales hasta el faenado, corte o deshuese, se debe cumplir con lo señalado en la Norma correspondiente.

6.1.2.1.2 El proceso debe ser lineal y fluido, de forma que no existan retrocesos ni contaminación cruzada con los productos en distintas etapas de proceso.

6.1.2.1.3 A la entrada de las áreas de proceso, excepto en las cámaras de almacenamiento, refrigeración

o congelación, debe existir un vado sanitario con dimensiones mínimas de 1 m de largo, 50 cm de ancho

y 10 cm de profundidad con solución desinfectante; así como lavamanos de accionamiento no manual, despachador de jabón líquido, cepillos para uñas, solución desinfectante, toallas desechables, un recipiente con tapa para los papeles de accionamiento de pedal y una protección que evite salpicaduras a las materias primas o a los productos. Se debe contar con letreros en los que se señale a los trabajadores la obligación y la importancia del lavado y desinfección.

6.1.2.1.4 Todo el material y equipo que entre en contacto directo con el producto, debe lavarse y desinfectarse antes del inicio de la jornada, al final de ésta o cuando se vayan a procesar materias primas o diferentes tipos de productos.

6.1.2.1.5 Iluminación.

La intensidad mínima de luz en las diferentes áreas debe ser conforme se indica:

Tabla 1.

Area	Intensidad en candelas
Inspección	100
Cámaras de refrigeración o congelación	30
Otras áreas	60

6.1.2.1.6 A partir de su recepción, las canales, medias canales y cuartos de canal deben mantenerse suspendidas mediante un sistema de rieles. El traslado de vísceras y estructuras anatómicas debe hacerse en envases de material sanitario. Cuando se opte por mantener suspendida la materia prima o los productos, esto debe hacerse de manera que exista una distancia no menor de 30 cm entre el piso, paredes y el techo y la parte más cercana de la materia prima o los productos.

6.1.2.1.7 En el caso de cajas de plástico, las que entren en contacto directo con el piso, no se deben apilar, estibar o usar para contener productos y deben identificarse con un color distinto.

6.1.2.1.8 La materia prima debe inspeccionarse durante la recepción a fin de eliminar toda aquella no apta para consumo humano, debiéndose contar con recipientes específicos y rotulados para su almacenamiento. Estos recipientes sólo podrán llenarse hasta el punto en que las tapas no entren en contacto con el producto contenido en ellos y deben ser enviados a un área de confinamiento o destrucción por lo menos en cuanto se llenen.

6.1.2.1.9 La descongelación de las materias primas debe llevarse a cabo en áreas específicas

que cumplan con lo señalado en los puntos 6.1.2.1.5 y 6.1.2.1.6 y cuya temperatura ambiente sea de 7°C como máximo.

6.1.2.1.10 La materia prima, ingredientes y producto terminado, no deben entrar en contacto directo con pisos, paredes, techos.

6.1.2.1.11 Cuando se utilicen vísceras y estructuras anatómicas, éstas deben ser lavadas en el establecimiento de origen y almacenadas a temperatura de refrigeración o congelación, excepto las saladas no debiendo entrar en contacto directo con otras materias primas.

6.1.2.1.12 En el caso de las vísceras, deben lavarse interna y externamente, antes del retiro de las mucosas, conservarse en refrigeración o congelación y someterse a lavado y desinfección antes de su uso. Las mucosas y contenidos deben ser manejados de conformidad con lo señalado en 6.1.2.1.8.

6.1.2.1.13 La materia prima perecedera debe mantenerse durante su almacenamiento a temperaturas no mayores a 5°C en su centro térmico.

- 6.1.2.1.14** Toda la materia prima e ingredientes que se presenten en seco, deben almacenarse en recipientes cerrados, identificados, protegidos del polvo, fauna nociva, humedad y materia extraña.
- 6.1.2.1.15** Las materias primas y los productos en proceso y terminados, deben almacenarse en cámaras o áreas separadas. En caso de que esto no sea posible, debe evitarse el contacto directo entre las materias primas o los distintos tipos de productos.
- 6.1.2.1.16** Deben existir recipientes de desinfección con agua a una temperatura de 82,5°C para instrumentos de corte o contar con un procedimiento equivalente. Los instrumentos de corte deben desinfectarse cada vez que entren en contacto con el piso, tejidos o partes no aptas, cada vez que haya alguna interrupción de las actividades o antes de utilizarse en productos cocidos, si fueron utilizados en materias primas o productos crudos o madurados.
- 6.1.2.1.17** La sal que se utilice para la elaboración de los productos objeto de esta Norma, debe cumplir con las especificaciones establecidas en la NOM-040-SSA1-2001, citada en el apartado de referencias.
- 6.1.2.1.18** El hielo que se utilice para la elaboración de los productos objeto de esta Norma, debe cumplir con las especificaciones microbiológicas establecidas en la NOM-201-SSA1-2002, citada en el apartado de referencias.
- 6.1.2.1.19** En aquellos productos en los que se adicionen aditivos, se debe contar con un manual o instrucciones claramente visibles para el personal en las que se establezcan los procedimientos para dosificar. Los recipientes en los que se almacenen los aditivos deben estar rotulados de manera que se identifique su nombre, manejo y las instrucciones de conservación.
- 6.1.2.1.20** En el caso de los productos en los que se utilice sangre, los recipientes utilizados deben lavarse inmediatamente después de su vaciado y mantenerse en áreas limpias y protegidas del polvo y fauna nociva.
- 6.1.2.1.21** En el caso de los productos cocidos, cocidos envasados y en gelatina éstos deben alcanzar como mínimo una temperatura de 70°C en su centro térmico, o una relación tiempo-temperatura equivalente, según corresponda.
- 6.1.2.1.22** Los productos cárnicos sometidos a un proceso de esterilidad comercial, además de cumplir con lo señalado en esta Norma a excepción de las especificaciones microbiológicas, deben cumplir con las disposiciones sanitarias y especificaciones microbiológicas establecidas en la NOM-130-SSA1-1995, señalada en el apartado de referencias.
- 6.1.2.1.23** En el caso de los productos cárnicos envasados, el recubrimiento interno de los envases metálicos debe cumplir con lo que se establece en la NOM-130-SSA-1995, citada en el apartado de referencias.
- 6.1.2.1.24** Cuando se utilicen telas para cubrir las carnes durante su secado o cocción, deben lavarse y desinfectarse previamente con agua a una concentración máxima de cloro de 20 mg/L, y mantenerse protegidas del polvo y la fauna nociva.
- 6.1.2.1.25** En el caso de la gelatina, se debe contar con un procedimiento por escrito para la eliminación de las sustancias que se utilizan para la extracción y blanqueado.
- 6.1.2.1.26** El diseño de las cámaras de congelación, debe permitir la recolección del agua de desescarche y evitar la condensación del agua. Debe contar con suficiente capacidad de almacenamiento para permitir la circulación de aire frío por todos los productos.
- 6.1.2.1.27** Cuando se realice el ahumado natural, la madera empleada no debe ser oleosa, resinosa ni pintada o barnizada.
- 6.1.3** Distribuidora y punto de venta.
- 6.1.3.1** Área de almacén.
- 6.1.3.1.1** Las áreas destinadas al almacenamiento de los productos objeto de esta Norma, deben contar con una separación física de otros productos alimenticios a fin de evitar la contaminación cruzada.
- 6.1.3.1.2** No deben permanecer en esta área productos abiertos o con la envoltura rota.
- 6.1.3.1.3** La estiba en cualquier área, debe realizarse de manera que se evite el rompimiento y exudación de empaques y envolturas.
- 6.1.3.1.4** Las unidades de refrigeración deben contar con termómetros en lugar visible y con graficadores o bitácoras que permitan verificar el mantenimiento y continuidad de la temperatura entre 2 y 7°C como máximo.
- 6.1.3.2** Área de venta.

- 6.1.3.2.1** La estiba en cualquier área debe realizarse evitando el rompimiento y exudación de empaques y envolturas.
- 6.1.3.2.2** La cantidad del producto a exhibirse debe permitir una ventilación adecuada.
- 6.1.3.2.3** Los productos que se encuentren en esta área, no deben entrar en contacto directo con techos, paredes, mesas o básculas.
- 6.1.3.2.4** Los productos que se expenden al público a granel deben ser rebanados únicamente en presencia del consumidor.
- 6.1.3.2.5** Las unidades de corte deben limpiarse al inicio de la labor y desinfectarse por lo menos cada 4 horas de trabajo, en especial cuando en la misma unidad se realice el rebanado de productos distintos a los objeto de esta Norma, no deben usarse franelas o telas semejantes para ejecutar la limpieza.
- 6.1.3.2.6** En el caso de los productos cárnicos cocidos, cocidos envasados y en gelatina, deben mantenerse a una temperatura máxima en su centro térmico de 5 °C.
- 6.1.3.2.7** Las unidades de refrigeración deben mantenerse a una temperatura no mayor a 7°C en forma constante y contar con termómetros en lugar visible.
- 6.1.3.2.8** Debe existir un área específica para el manejo y depósito de desechos sólidos.
- 6.1.4** Transporte.
- 6.1.4.1** Materia prima de origen cárnico.
- 6.1.4.1.1** Debe cumplir con lo señalado en la Norma correspondiente.
- 6.1.4.2** Producto terminado.
- 6.1.4.2.1** Deben ser totalmente cerrados, sin comunicación directa entre la cabina del conductor y el compartimiento en que se transporta el producto.
- 6.1.4.2.2** Los productos no deben entrar en contacto directo con piso o paredes.
- 6.1.4.2.3** En el caso de los productos cárnicos cocidos, cocidos envasados y en gelatina, deben mantenerse a una temperatura máxima en su centro térmico de 5 °C.
- 6.1.4.2.4** Al inicio y al término de la jornada de trabajo, los transportes deben someterse a lavado y desinfección.
- 6.2** Especificaciones sanitarias de producto.
Los productos objeto de este ordenamiento, deben cumplir con las siguientes especificaciones:

6.2.1 Especificaciones microbiológicas.

Tabla 2. Límites máximos

Producto	Mesófilos aerobios (UFC/g)	<i>E. coli</i> (NMP)	<i>Salmonella spp</i> en 25g	Enterotoxina estafilocócica	Toxina botulínica	<i>Trichinella spiralis</i>
Gelatina	No aplica	<3	Ausente	Negativa	No aplica	No aplica
Cocidos y en gelatina	100000 ¹ 600000 ²	<3	Ausente	Negativa	No aplica	No aplica
Curados crudos	No aplica	No aplica	Ausente	Negativa	No aplica	Ausente
Cocidos envasados	100000 ¹ 600000 ²	<3	Ausente	Negativa	Negativa ³	No aplica
Curados y madurados	No aplica	< 3	Ausente	Negativa	No aplica	Ausente
Empanados o rebozados congelados	No aplica	No aplica	Ausente	Negativa	No aplica	No aplica
Desecados, secos, salados o en salmuera	No aplica	< 3	Ausente	Negativa	No aplica	No aplica

¹ en planta

² en punto de venta.

³ se hará esta determinación si el pH del producto es mayor a 4,5

6.2.2 Materia extraña.

Los productos objeto de esta Norma deben estar exentos de materia extraña.

6.2.3 Aditivos para alimentos.

Únicamente se permite el empleo de los siguientes aditivos:

Tabla 3. Límites máximos para los productos objeto de esta Norma (mg/kg)

Aditivo	Cocidos y en gelatina	Curados crudos	Cocidos envasados	Curados madurados	Empanados o rebozados congelados	Desecados, secos, salados o en salmuera
5' Guanilato disódico	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF
Acido acético glacial	BPF	BPF	BPF	BPF ⁵	N.P.	N.P.

Acido algínico y sus sales de sodio, potasio y propilenglicol.	4000	4000	N.P.	4000 ⁵	4000	N.P.
Acido ascórbico y sus sales de sodio, potasio o calcio	500	N.P.	N.P.	500	N.P.	500
Acido cítrico	BPF	BPF	N.P.	BPF	N.P.	N.P.
Acido eritóbico y sus sales de sodio	500	N.P.	N.P.	500 ⁵	N.P.	N.P.
Acido fosfórico ¹	5000	5000	N.P.	5000 ⁵	5000	N.P.
Acido fumárico	BPF	N.P.	BPF	BPF ⁵	N.P.	N.P.
Acido L (+) tartárico y sus sales de sodio y potasio	2400	2400	N.P.	2400	N.P.	N.P.
Acido láctico y sus sales de calcio y potasio	BPF	BPF	BPF	BPF	N.P.	N.P.
Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio ² .	1000	1000	1000	1000 ⁶	N.P.	N.P.
Agar	BPF	BPF	N.P.	BPF ⁵	BPF	N.P.
Alfa tocoferol	BPF	N.P.	N.P.	BPF ⁵	N.P.	N.P.
Antocianinas	BPF	BPF	N.P.	BPF	N.P.	BPF
Butil hidroxianisol ³	100	N.P.	N.P.	100 ⁵	N.P.	100
Butilhidroquinona terciaria ⁴	100	N.P.	N.P.	100 ⁵	N.P.	100
Butilhidroxitolueno ³	100	N.P.	N.P.	100 ⁵	N.P.	100
Carotenos naturales	BPF	BPF	N.P.	BPF	N.P.	BPF
Caragenina	BPF	BPF	N.P.	BPF ⁵	BPF	N.P.
Cloruro de potasio	BPF	N.P.	N.P.	N.P.	N.P.	N.P.
Color caramelo I y II	BPF	BPF	BPF	BPF ⁵	N.P.	BPF
Extracto cochinilla	BPF	BPF	N.P.	BPF	N.P.	BPF
Fosfato disódico ¹	5000	N.P.	N.P.	N.P.	N.P.	N.P.
Glucono-delta-lactona	BPF	BPF	N.P.	BPF	N.P.	N.P.
Glutamato monosódico	BPF	BPF	BPF	BPF	N.P.	N.P.
Goma guar	BPF	BPF	N.P.	BPF ⁵	BPF	N.P.
Goma karaya	BPF	BPF	N.P.	BPF ⁵	BPF	N.P.
Inosinato - 5 - Disódico	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF	BPF
Mezcla de tocoferoles concentrados	50	N.P.	N.P.	50 ⁵	N.P.	50
Nitratos o nitritos de sodio o potasio ^{4*}	156	156	N.P.	156	N.P.	N.P.
Oleoresina paprika	BPF	BPF	BPF	BPF ⁶	N.P.	BPF
Propil -p- hidroxibenzoato ²	1000	1000	N.P.	1000 ⁵	N.P.	N.P.
Pirofosfato ácido de potasio ¹	5000	N.P.	N.P.	N.P.	5000	N.P.
Pirofosfato disódico ¹	5000	N.P.	N.P.	N.P.	5000	N.P.
Pirofosfato tetra- sódico ¹	5000	N.P.	N.P.	N.P.	5000	N.P.
Polifosfato de sodio ¹	5000	N.P.	N.P.	N.P.	5000	N.P.
Propionato de sodio ²	1000	N.P.	N.P.	1000 ⁵	N.P.	N.P.
Rojo allura	100	100	100	100 ⁵	N.P.	100
Saborizantes	BPF	BPF	N.P.	BPF	N.P.	BPF
Trifosfato pentasódico ¹	5000	N.P.	N.P.	N.P.	5000	N.P.

Notas:

¹ Expresado como P₂O₅

² La suma de los conservadores no podrá ser mayor a 1000 mg/kg.

³ Niveles en relación con el contenido de grasa.

⁴ Expresados como nitritos.

⁵ En el caso de productos troceados.

⁶ Únicamente en la cubierta.

En el caso de fosfatos el límite es cuando se usan solos o combinados.

* Sólo en productos curados.

BPF = Cantidad mínima para lograr el efecto deseado.

N.P. = No permitido

Contaminantes.

6.2.4.1 Metales pesados y metaloides.

Los productos cárnicos procesados deben cumplir con las siguientes especificaciones:

Tabla 4. Límites máximos

Metal pesado o metaloide	Límite Máximo (mg/kg)	Producto
Arsénico (As)	0,5	Cocidos envasados en recipientes metálicos
Cadmio (Cd)	0,1	Productos cárnicos procesados
Estaño (Sn)	100,0	Cocidos envasados en recipientes metálicos
Plomo (Pb)	1,0	Productos cárnicos procesados

6.3 Control documental del proceso.

6.3.1 El proceso de los productos objeto de esta Norma debe documentarse en bitácoras o registros,

de manera que garantice los requisitos establecidos en la Tabla 5. Los registros o bitácoras incluyendo

los que se elaboren por medios electrónicos deben:

- Contar con respaldos que aseguren la veracidad de la información y un procedimiento para la prevención de acceso y correcciones no controladas.
- Conservarse por lo menos durante 1 año y estar a disposición de la autoridad sanitaria cuando así lo requiera.
- El diseño del formato queda bajo la responsabilidad del particular.

Tabla 5. Información mínima de las bitácoras o registros de las diferentes etapas del proceso y de las buenas prácticas de fabricación

BITACORA DE:	INFORMACION:
Almacenamiento de materias primas.	Proveedor de materias primas Primeras entradas-primeras salidas. Temperatura de recepción y almacenamiento (en su caso) pH Responsable Fecha Identificación de cámaras de refrigeración o congelación
Almacenamiento de producto terminado*.	Primeras entradas-primeras salidas (en su caso) Temperatura en centro térmico Temperatura del área de almacenamiento Responsable Fecha Identificación de cámaras de refrigeración o congelación
Análisis de parámetros sanitarios de la materia prima.	Resultados de los análisis del agua y hielo Fecha Responsable del análisis Laboratorio Resultados
Análisis de parámetros sanitarios del producto terminado.	Fecha Responsable del análisis Resultados Lote
Control o erradicación de fauna nociva.	a) Por contratación Fecha Comprobante de control proporcionado por la empresa responsable Número de licencia de la empresa que aplica expedida por la autoridad correspondiente Sustancias utilizadas y concentraciones Técnica de aplicación

	Responsible b) Autoaplicación Fecha Aprobación del responsable técnico expedida por la autoridad correspondiente Sustancias utilizadas y concentraciones Técnica de aplicación Responsible
Limpieza y desinfección del equipo, utensilios, instalaciones y transporte**.	Procedimiento Fecha y hora Sustancias usadas Dosificación Enjuagues Tiempos de contacto Temperatura (en su caso) Responsible
Proceso	a) Causas de rechazo y destino de los productos rechazados b) Mantenimiento de los instrumentos de control de proceso Operación realizada Fecha Responsible c) En el caso de la gelatina Sustancias usadas para la extracción y blanqueo. Procedimiento para eliminar las sustancias usadas para la extracción y blanqueo Fecha Responsible d) Limpieza y desinfección de mandiles Fecha/hora Sustancias usadas Tiempo de contacto, en el caso de al inicio y final de la jornada Enjuague e) Canastillas o casilleros Supervisión o revisión Fecha/hora f) Vado Sustancias usadas para llenado y concentración Fecha/hora de reposición Lavado del vado Responsible g) Lavamanos Reposición Jabón Solución desinfectante Toallas desechables Fecha/hora Responsible h) Iluminación

	Verificación de la luminosidad
	Fecha/hora
	i) Lavado de vísceras
	Fecha/hora
	Desinfectante usado
	Concentración
	j) Aditivos
	Nombre
	Dosificación
	Fecha
	Responsable
	k) Temperatura de conservación o transporte, según corresponda
	l) Tratamiento térmico, según corresponda
	Temperatura en el centro térmico o relación tiempo-temperatura equivalente
	Fecha/hora
	Responsable
	m) Telas
	Fecha/hora
	Producto usado
	Concentración
	Fecha de utilización
	Responsable

De conformidad con el Trámite SSA -04-015. “Conservación de información sobre el proceso de producción”.

* aplica en planta y punto de venta.

** en los puntos de venta incluye las unidades de corte.

6.3.2 Adicionalmente se debe contar con la siguiente documentación:

6.3.2.1 Diagramas de bloque en los que se describa de manera sintética el proceso de elaboración del producto.

6.3.2.2 Planos de distribución de áreas, indicando flujo de producto y personal.

7. Muestreo

El procedimiento de muestreo de los productos objeto de esta Norma, se debe sujetar a lo siguiente:

7.1.1 El personal que tome la muestra, se lavará las manos antes de tomar la muestra o, en su defecto, utilizará guantes desechables estériles.

7.1.2 Se deben cortar asépticamente porciones de distintas partes del producto.

7.1.3 Se debe depositar la muestra en un recipiente estéril y transportar en refrigeración.

8. Métodos de prueba

8.1 Para la verificación oficial de las especificaciones sanitarias que se establecen en esta Norma, se deben aplicar los métodos de prueba citados en el apartado de referencias.

8.2 Para la verificación oficial de la especificación de *Escherichia coli* se aplicará la NOM-112-SSA1-1994, citada en el apartado de referencias.

8.3 Para la determinación de *Trichinella spiralis* se aplicará el método de prueba establecido en la norma correspondiente.

8.4 Determinación de nitratos y nitritos.

8.4.1 Preparación de la muestra.

Pasar rápidamente 3 veces a través de un molino de alimentos con placas de aproximadamente 3 mm de abertura, mezclar perfectamente después de cada molienda y comenzar la determinación lo más rápido posible.

8.4.2 Determinación de nitritos (método colorimétrico).

8.4.2.1 Principio (fundamento del método).

8.4.2.2 Equipo.

8.4.2.2.1 Balanza analítica con sensibilidad de 0,1 mg.

8.4.2.2.2 Espectrofotómetro de ultravioleta visible.

8.4.2.2.3 Baño de vapor.

8.4.2.3 Materiales.

8.4.2.3.1 Matraz volumétrico de 250 mL

8.4.2.3.2 Tubos de Nessler de 50 mL

8.4.2.3.3 Pipetas volumétricas de 2 mL

8.4.2.3.2 Pipetas graduadas de 10 mL

8.4.2.3.3 Vaso de precipitados de 50 mL

8.4.2.4 Reactivos.

8.4.2.4.1 Reactivo de Griess.

8.4.2.4.1.1 Disolver 0,5 g de ácido sulfanílico en 30 mL de ácido acético glacial y 120 mL de agua destilada. Filtrar si es necesario (guardar en refrigeración).

8.4.2.4.1.2 Disolver 0,1 g de alfa-naftil amina (NAFTILAMINA 1) en 120 mL de agua destilada calentando, enfriar, agregar 30 mL de ácido acético glacial y filtrar (guardar en refrigeración). Si cualquiera de las soluciones se torna colorida, agitar con 0,5 g de zinc en polvo y filtrar. Mezclar ambas soluciones y guardar en frasco ámbar.

8.4.2.4.2 Solución saturada de Cloruro de mercurio (HgCl_2).

8.4.2.4.3 Solución patrón de nitrito de sodio.

Pesar 0,5 g de Nitrito de sodio (NaNO_2) puro, disolver en 1 litro de agua libre de nitritos. Diluir 10 mL de esta solución a un litro con agua destilada (1 mL = 0,005 mg de NaNO_2).

8.4.2.5 Procedimiento.

8.4.2.5.1 Preparación de la curva de comparación.

En tubos de Nessler de 50 mL o en tubos de ensaye de 60-70 mL, medir solución patrón: 0,0, 0,1, 0,5, 2,0, 4,0, 6,0, 8,0, 10,0, 12,0, 14,0, 16,0, 18,0 mL y llevar a la marca con agua destilada, agregar 2 mL del reactivo de Griess. Mezclar perfectamente y después de 20 minutos, leer en Espectrofotómetro de ultravioleta visible a 520 nm. Ajustar el cero del instrumento con el blanco. Trazar una curva graficando concentraciones contra absorciones o usar estos patrones para comparar visualmente.

8.4.2.5.2 Procedimiento.

8.4.2.5.2.1 Pesar 2 g de muestra preparada como se indica en (Preparación de muestra) en un vaso de precipitados de 50 mL y agregar aproximadamente 40 mL de agua libre de nitritos y calentada a 80°C, mezclar perfectamente con un agitador teniendo cuidado de romper todos los grumos, transferir todo el contenido a un matraz volumétrico de 250 mL, lavar el vaso y el agitador con varias porciones de agua caliente (160 mL aproximadamente).

8.4.2.5.2.2 Colocar el matraz en baño de vapor por espacio de 2 horas, agitando ocasionalmente. Agregar 5 mL de solución saturada de cloruro mercurio y mezclar. Si hay color añadir menos de 5 g de carbón vegetal y agitar. Enfriar a temperatura ambiente, diluir a la marca con agua libre de nitritos y mezclar. Filtrar, tomar una alícuota de 50 mL en tubos de Nessler, agregar 2 mL de reactivo de Griess, mezclar y dejar reposar 20 minutos para desarrollar color. Este color puede leerse visualmente con su respectiva escala por comparación o bien leer su absorción en un Espectrofotómetro de ultravioleta visible a 520 nm, ajustando el aparato a cero de transmisión con el blanco.

8.4.2.6 Expresión de resultados.

8.4.2.6.1 Cálculos.

$$\text{mg/kg de NaNO}_2 = \frac{L \times 5 \times 1000}{PM}$$

En donde:

L = Lectura en curva de NaNO_2

PM = Peso de la muestra.

8.4.2.7 Informe de la prueba.

8.4.3 Determinación de Nitrito (método colorimétrico).

8.4.3.1 Principio del método.

8.4.3.2. Equipo.

8.4.3.2.1 Baño de agua.

8.4.3.2.2 Balanza analítica con sensibilidad de 0,1 mg.

8.4.3.2.3 Espectrofotómetro de ultravioleta visible.

8.4.3.3 Materiales.

8.4.3.3.1 Matraces volumétricos de 100 mL

8.4.3.3.2 Tubos de Nessler de 50 mL

8.4.3.3.3 Pipetas volumétricas de 25 mL

8.4.3.3.4 Cápsulas de porcelana de 10 cm de diámetro.

8.4.3.4 Reactivos.

8.4.3.4.1 Solución de ácido fenol disulfónico.

Calentar 6 g de fenol con 37 mL de ácido sulfúrico concentrado en un baño de vapor hasta disolución total, enfriar y agregar 3 mL de agua.

8.4.3.4.2 Crema de alúmina.

Preparar una solución saturada en agua de sulfato de potasio y aluminio con 12 moléculas de

agua. Añadir hidróxido de amonio con agitación constante hasta que la solución sea alcalina al tornasol,

dejar que se asiente el precipitado y lavar por decantación con agua hasta que el agua del lavado dé ligera reacción para sulfatos con Cloruro de bario (BaCl_2). Tirar el exceso de agua y guardar la crema residual en frasco cerrado.

8.4.3.4.3 Solución de acetato de plomo básico.

Calentar 430 g de acetato de plomo básico, 130 g de óxido de plomo y 1 litro de agua por 30 minutos. Dejar enfriar y sedimentar. Decantar el líquido sobrenadante y ajustar su densidad a 1,25 con agua recién hervida.

8.4.3.4.4 Solución patrón de comparación.

Disolver 1 g de nitrato de sodio puro y seco en agua, diluir a 1 litro. Evaporar 10 mL de esta solución a sequedad en baño de vapor, agregar 2 mL de ácido fenol disulfónico y mezclar rápida y perfectamente con la ayuda de un agitador de vidrio, calentar cerca de 1 minuto en baño de vapor y diluir con agua a 100 mL

[1 mL= 0,1 mg de Nitrato de sodio (NaNO_3)].

8.4.3.4.5 Hidróxido de amonio grado reactivo.

8.4.3.4.6 Solución saturada de sulfato de plata.

8.4.3.5 Procedimiento.

8.4.3.5.1 Preparación de la curva de comparación.

8.4.3.5.1.1 En tubos de Nessler de 50 mL, medir de 1 a 20 mL de la solución patrón, agregar 5 mL de hidróxido de amonio a cada tubo y diluir a 50 mL. Los tubos patrones así preparados, son estables por algunas semanas, si se guardan perfectamente tapados. Leer el color obtenido en un Espectrofotómetro de ultravioleta visible a 420 nm.

8.4.3.5.1.2 Trazar una curva graficando absorciones contra concentraciones.

8.4.3.5.1.3 Hacer otra curva evaporando 10 mL de la solución concentrada (1 g de nitrato de sodio en 1 L de agua), agregar 2 mL del reactivo, mezclar rápida y perfectamente con un agitador de vidrio.

8.4.3.5.1.4 Calentar un minuto en baño de agua y diluir a 1 l (1 mL= 0,01 mg de NaNO₃).

8.4.3.5.1.5 Preparar una serie de tubos usando cantidades que vayan de 1-20 mL, agregar 5 mL de hidróxido de amonio a cada tubo y diluir a 50 mL.

Proceder como se indicó antes.

8.4.3.5.2 Pesar de 1-2 g de muestra preparada como se indica en Preparación de la muestra en un matraz volumétrico de 100 mL, agregar 20-30 mL de agua y calentar en baño de agua por 15 minutos agitando ocasionalmente.

8.4.3.5.3 Agregar 3 mL de solución saturada de sulfato de plata libre de nitratos, agitar. Agregar 10 mL de solución de acetato básico de plomo y 5 mL de crema de alúmina, agitando después de cada adición. Dejar enfriar y diluir a la marca con agua, agitar y filtrar a través del papel, regresando el filtrado hasta que pase claro.

8.4.3.5.4 Evaporar 25 mL del filtrado a sequedad, agregar 1 mL de solución de ácido fenol disulfónico, mezclar rápida y perfectamente con un agitador de vidrio, agregar 1 mL de agua, 3-4 gotas de ácido sulfúrico y calentar en baño de agua de 2-3 minutos teniendo cuidado de no secar la muestra.

8.4.3.5.5 Agregar cerca de 25 mL de agua y un exceso de hidróxido de amonio, transferir a un matraz volumétrico de 50 mL o a 1 tubo de Nessler de 50 mL. Agregar 0,5-1,0 mL de crema de alúmina si no está completamente claro; diluir a la marca y filtrar.

8.4.3.5.6 Preparar un blanco de muestra evaporando otros 25 mL del filtrado clarificado, agregar 1 mL de ácido sulfúrico concentrado, mezclar rápida y perfectamente con un agitador de vidrio, agregar 1 mL de agua y calentar en baño de agua durante 2-3 minutos, teniendo cuidado de no secar la muestra; agregar 25 mL de agua y un exceso de hidróxido de amonio, transferir a un tubo de Nessler de 50 mL y llevar a la marca. Con este blanco ajustar a cero el aparato y leer la muestra. Comparar la muestra contra tubos patrón o leer a 420 nm para interpolar con una curva patrón.

8.4.3.6 Expresión de resultados.

8.4.3.6.1 Cálculos.

$$\text{mg/kg de NaNO}_2 = \frac{L \times 4 \times 1000}{PM}$$

en donde:

L = lectura en la curva de NaNO₂ en mg

PM = peso de la muestra

8.4.3.7 Informe de la prueba.

mg/kg de NaNO ₂

8.4.4 Determinación de nitratos (método colorimétrico).

8.4.4.1 Principio del método.

8.4.4.2 Equipo.

8.4.4.2.1 Agitador magnético

8.4.4.2.2 Baño de agua

8.4.4.2.3 Balanza analítica con sensibilidad de 0,1 mg

8.4.4.2.4 Espectrofotómetro de ultravioleta visible.

8.4.4.3 Materiales

8.4.4.3.1 Vaso de precipitados de 250 mL

8.4.4.3.2 Matraces volumétricos de 10 y 100 mL

8.4.4.3.3 Tubos de ensaye

8.4.4.3.4 Pipetas graduadas

8.4.4.3.5 Pipetas volumétricas de 1 mL

8.4.4.3.6 Bureta graduada de 50 mL

8.4.4.3.7 Agitadores de vidrio

8.4.4.3.8 Embudos de filtración de 10 cm de diámetro

8.4.4.3.9 Guantes de hule

8.4.4.4 Reactivos

8.4.4.4.1 Disolver 10 g de brucina en una solución de alcohol etílico al 92%. (Este reactivo es altamente tóxico. Manejarlo tomando todas las precauciones necesarias).

8.4.4.4.2 Solución saturada de urea

8.4.4.4.3 Mezcla de ácido ortofosfórico-ácido sulfúrico 1:1 v/v

8.4.4.4.4 Alcohol etílico al 95%.

8.4.4.4.5 Solución concentrada de nitrato de sodio

8.4.4.4.5.1 Disolver 1 g de NaNO_3 puro y seco en agua destilada y diluir a 1 l (1 mL = 1 mg de NaNO_3).

8.4.4.4.6 Solución diluida de nitrato de sodio.

8.4.4.4.6.1 Medir 10 mL de la solución concentrada en un matraz volumétrico de 100 mL. Llevar a la marca con agua destilada (1 mL = 0,1 mg de NaNO_3).

8.4.4.5 Procedimiento.

8.4.4.5.1 Preparación de curva patrón de comparación.

8.4.4.5.1.1 Medir 2, 4, 6, 8 y 10 mL de la solución diluida de nitrato de sodio en matraces volumétricos de 10 mL y diluir a la marca con agua destilada.

8.4.4.5.1.2 En una serie de tubos de ensaye, medir 1 mL de cada una de las soluciones anteriores. Incluir un blanco de reactivos. Agregar 0,1 mL de la solución saturada de urea y 1 mL de la mezcla de ácidos o-fosfórico-sulfúrico; mantener a temperatura ambiente durante 5 minutos. Colocar los tubos en un baño de agua fría (10°C), y agregar CUIDADOSAMENTE 1 mL del reactivo de brucina a cada uno de ellos. Agregar con bureta 9 mL de la mezcla ácida, mezclando con un agitador de vidrio, después de cada adición dejar reposar un minuto, sacar los tubos del agua fría e inmediatamente colocarlos en un baño de agua a ebullición durante 2 minutos exactamente. Pasar los tubos nuevamente al baño de agua fría (10°C) y leer las absorciones en un espectrofotómetro a 420 nm.

8.4.4.5.1.3 Construir una curva graficando concentraciones contra absorciones o usar estos patrones para comparar visualmente.

8.4.4.5.2 Pesar 10 g de muestra preparada como se indica en (Preparación de muestra), en un vaso de precipitados de 250 mL, agregar 40 mL de agua y agitar durante 3 minutos; con la ayuda de 20 mL de agua, lavar las paredes del vaso, calentar en un baño de agua durante 90 minutos, enfriar y transferir a un matraz volumétrico de 100 mL enjuagando el vaso con agua. Llevar a la marca con agua, mezclar y filtrar.

8.4.4.5.3 Tomar 1 mL de filtrado de cada uno de dos tubos (uno de ellos servirá como blanco de la muestra). Agregar 0,1 mL de solución saturada de urea y 1 mL de mezcla de ácido o-fosfórico-sulfúrico, mantener a temperatura ambiente durante 5 minutos.

8.4.4.5.4 Colocar todos los tubos en un baño de agua fría (10°C) y mantenerlos ahí, agregar 1 mL del reactivo de brucina a los tubos que contienen la muestra problema. A los tubos que contienen los blancos de las muestras, agregar 1 mL de alcohol etílico al 95%.

8.4.4.5.5 Agregar a todos y cada uno de los tubos, con bureta, 9 mL de la mezcla ácida, mezclando con un agitador de vidrio después de cada adición. Dejar reposar 1 minuto, sacar los tubos del baño de agua fría e inmediatamente después transferirlos a un baño de agua a ebullición durante 2 minutos exactamente. Pasar los tubos nuevamente a un baño de agua fría (10°C) y leer la absorción en un espectrofotómetro.

8.4.4.5.6 Preparar una curva patrón de comparación como se indicó antes e interpolar las lecturas de absorción obtenidas en la gráfica para obtener los mg de nitrato.

8.4.4.6 Expresión de resultados.

8.4.4.6.1 Cálculos.

$$\text{mg/kg de NaNO}_3 = \frac{L \times 100 \times 1000}{PM}$$

En donde:

L= Lectura de la curva de NaNO₃

PM= Peso de la muestra.

8.4.4.7 Informe de la prueba.

mg/kg de NaNO ₃

8.4.5 Determinación de nitritos y nitratos (método modificado de Grau y Mirna).

8.4.5.1 Principio (fundamento del método).

8.4.5.2 Equipo.

8.4.5.2.1 Baño de agua

8.4.5.2.2 Espectrofotómetro de ultravioleta visible

8.4.5.2.3 Balanza analítica con sensibilidad de 0,1 mg

8.4.5.3 Materiales

8.4.5.3.1 Columna reductora modificada de Jones

8.4.5.3.2 Matraces volumétricos de 250 mL

8.4.5.3.3 Vasos de precipitados de 50 y 800 mL

8.4.5.3.4 Probetas graduadas

8.4.5.3.5 Matraces volumétricos de 100 mL

8.4.5.3.6 Tubos de Nessler de 50 mL

8.4.5.3.7 Pipetas graduadas de 10 mL

8.4.5.3.8 Pipetas volumétricas de 2 mL

8.4.2.4 Reactivos

8.4.2.4.1 Diluir 20 mL de ácido clorhídrico en 500 mL de agua destilada; mezclar y agregar 50 mL de hidróxido de amonio. Diluir a un litro y mezclar; verificar el pH y ajustarlo si es necesario.

8.4.2.4.2 Solución de sulfato de cadmio 0,14 M

Disolver 37 g de sulfato de cadmio octahidratado en agua y diluir a 1 L.

8.4.2.4.3 Solución de sulfato de zinc 0,42 M

Disolver 120 g de sulfato de zinc heptahidratado en agua y diluir a un litro.

8.4.2.4.4 Solución patrón de nitrato de potasio

8.4.2.4.4.1 Solución concentrada [1 mL= 1 mg de Nitratos (NO₃)]

Transferir 10 mL de la solución concentrada a un matraz volumétrico de 1 L, llevar a la marca con agua destilada y mezclar.

8.4.2.4.5 Solución patrón de nitrito de sodio

8.4.2.4.5.1 Solución concentrada [1 mL = 0,2 mg de Nitritos (NO₂)]

Disolver 0,500 g de nitrito de sodio puro y seco en agua destilada y diluir a 1L.

8.4.2.4.5.2 Solución diluida (1 mL = 5 µg de NO₂)

Diluir 10 mL de la solución concentrada en un matraz volumétrico de 1 L, llevar a la marca con agua destilada y mezclar.

8.4.2.4.6 Zinc. Barras de aproximadamente 10 cm

8.4.2.4.7 Reactivos de Griess

8.4.2.4.7.1 Disolver 0,5 g de ácido sulfanílico en 30 mL de ácido acético glacial y 120 mL de agua destilada. Filtrar si es necesario (guardar en refrigeración).

8.4.2.4.7.2 Disolver 0,1 g de alfaftilamina (NAFTILAMINA 1) en 120 mL de agua destilada por calentamiento, enfriar, agregar 30 mL de ácido acético glacial y filtrar (guardar en refrigeración).

8.4.2.4.7.3 Si cualquiera de las soluciones se torna colorida, agitar con 0,5 g de zinc en polvo y filtrar.

8.4.2.4.7.4 Mezclar ambas soluciones y guardar en frasco ámbar.

8.4.2.5 Procedimiento

8.4.2.5.1 Preparación de la columna de cadmio (figura 1)

8.4.2.5.1.1 Poner de 3-5 barras o láminas de zinc en cada uno de los dos vasos de precipitados de 800 mL que contienen 500 mL de solución de sulfato de cadmio. Retirar las barras de zinc cada 2-3 horas y separar la esponja de cadmio friccionando las barras una contra otra. Después de 6-8 horas, decantar y lavar los depósitos con dos porciones de 500 mL de agua destilada (PRECAUCION: el cadmio siempre debe estar cubierto con la solución acuosa). Transferir el cadmio con agua a un mezclador de alta velocidad y mezclar

2-3 segundos. Retener las partículas de 8-40 mallas, repetir para incrementar la producción de partículas.

8.4.2.5.1.2 Lavar las partículas con ácido clorhídrico 0,1 N, agitando ocasionalmente con un agitador de vidrio.

8.4.2.5.1.3 Dejar toda la noche en el ácido. Agitar una vez más para eliminar el gas. Decantar y lavar con dos porciones de 100 mL de agua. Llenar la columna con el cadmio hasta una altura de 8-10 cm, drenar ocasionalmente la columna durante el llenado, sin dejar el nivel del líquido por debajo del tope de la columna de cadmio. Eliminar las burbujas de la columna golpeando ligeramente las paredes.

8.4.2.5.2 Acondicionamiento de la columna.

8.4.2.5.2.1 Con la llave cerrada, agregar a la columna 10 mL de solución amortiguadora de amonio. Agregar 30 mL de la solución concentrada de nitrato de potasio. Ajustar el flujo a una velocidad de 3-5 mL por minuto y no efectuar reajustes. Colectar el eluato en un matraz volumétrico de 100 mL; justo cuando

la columna se ha vaciado, lavar las paredes con 15 mL de agua. Repetir los lavados con dos porciones de

15 mL de agua, colectando los lavados en el matraz casi cercano a los 100 mL. Retirar el matraz, diluir

a la marca con agua. Tomar 50 mL de la solución reducida en un tubo de Nessler y agregar 2 mL del reactivo de Griess, mezclar y dejar reposar 25 minutos. Leer en el Espectrofotómetro, a 522 ± 2 nm.

8.4.2.5.3 Reacondicionamiento de la columna.

8.4.2.5.3.1 Agregar 25 mL de ácido clorhídrico 0,1 N a la columna de cadmio, lavar con dos porciones de 25 mL de agua destilada y agregar 25 mL de la solución amortiguadora de amonio.

8.4.2.5.4 Preparación de la curva de comparación.

8.4.2.5.4.1 En tubos de Nessler de 50 mL medir 0,0; 0,5; 2,0; 4,0; 6,0; 8,0; 10,0; 12,0; 14,0; 16,0 y 18,0 mL de solución diluida de nitrito de sodio y llevar a la marca con agua libre de nitritos, agregar 2 mL del reactivo de Griess. Mezclar perfectamente y después de 20 minutos leer en el Espectrofotómetro de ultravioleta visible a 520 nm, trazando posteriormente una curva graficando concentraciones contra absorciones o usar estos patrones para comparar visualmente.

8.4.2.5.5 Procedimiento.

8.4.2.5.5.1 Determinación de nitritos.

8.4.2.5.5.1.1 Pesar de 2-3 g de muestra preparada como se indica en (Preparación de muestra), en un vaso de precipitados de 50 mL, agregar aproximadamente 40 mL de agua destilada previamente calentada; mezclar perfectamente y vaciar a un matraz volumétrico de 250 mL. Lavar el vaso con agua caliente y pasar los enjuagues al matraz. Colocar el matraz en baño de vapor durante 90 minutos, agregar 10 mL de la solución de sulfato de zinc y agitar. Agregar 12 mL de hidróxido de sodio al 2%, agitar vigorosamente y mantener en el baño de vapor por 10 minutos más. Enfriar a temperatura ambiente y llevar a la marca con agua. En caso de haber coloración, agregar aproximadamente 5 g de carbón vegetal, agitar vigorosamente y filtrar.

8.4.2.5.5.1.2 Tomar una alícuota de 50 mL del filtrado en un tubo de Nessler y agregar 2 mL del reactivo de Griess; desarrollar color durante 20 minutos y leer en el Espectrofotómetro a 520 nm.

8.4.2.5.5.2 Determinación de nitratos.

8.4.2.5.5.2.1 Pasar 50 mL de filtrado anterior a través de la columna acondicionada de cadmio. Regular la velocidad de elución para que dé 3-5 mL por minuto. Colectar el eluato en un matraz volumétrico de 100 mL, lavar la columna con dos porciones de 20 mL de agua destilada recibiéndolos en el mismo matraz volumétrico, llevar a la marca con agua.

8.4.2.5.5.2.2 Transferir 50 mL a un tubo de Nessler, agregar 2 mL del reactivo de Griess y desarrollar color durante 20 minutos; leer en el Espectrofotómetro de ultravioleta visible a 520 nm.

8.4.2.5.5.2.3 El blanco para ajustar a cero el Espectrofotómetro, se prepara con 50 mL de agua destilada y 2 mL del reactivo de Griess.

8.4.2.5.5.2.4 Preparar una curva patrón de comparación como se indicó anteriormente e interpolar las lecturas de absorción obtenidas en la gráfica, para obtener los mg de nitritos, debiendo acondicionarse la columna de cadmio entre muestra y muestra.

8.4.2.6 Expresión de resultados.

8.4.2.6.1 Cálculo

$$\text{mg/kg de NaNO}_2 = \frac{L \times 5 \times 1000}{\text{PM}}$$

$$\text{mg/kg de NaNO}_3 = \frac{C2 - C1 \times 10 \times 1000 \times 1,2318}{\text{PM}}$$

donde:

L = lectura de la curva de NaNO₂ en mg

C1 = mg/kg de NaNO₂ de la muestra sin reducir

C2 = mg/kg de NaNO₂ de la muestra reducida en la columna de cadmio

PM = peso de la muestra

1,2318 = factor de conversión de nitrito a nitrato.

8.4.2.7 Informe de la prueba.

mg/kg de NaNO₃

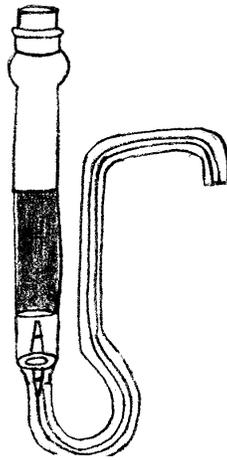


FIGURA 1

9. Etiquetado

La información sanitaria que debe figurar en la etiqueta de los productos cárnicos procesados envasados objeto de esta Norma, deben sujetarse a lo siguiente:

9.1 Generales

9.1.1 La información contenida en las etiquetas debe presentarse y describirse en forma clara, veraz y que no induzca a error al consumidor, con respecto a la naturaleza y características del producto.

9.1.2 Las etiquetas que ostenten los productos envasados deben fijarse de manera tal que permanezcan disponibles hasta el momento de su uso y consumo en condiciones normales y deben aplicarse por cada unidad, envase múltiple o colectivo, con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.

9.1.3 Los productos destinados a ser comercializados en el mercado nacional, deben ostentar una etiqueta con la información a que se refiere esta Norma en idioma español, independientemente de que también pueda estar en otros idiomas, cuidando de que los

caracteres sean al menos iguales en tamaño, igualmente ostensibles y colores idénticos o similares a aquéllos en los que se presente la información en otros idiomas.

9.1.4 Cuando en las etiquetas se declaren u ostenten en forma escrita, gráfica o descriptiva que los productos, su uso, ingredientes o cualquier otra característica, están recomendados, respaldados o aceptados por centros de investigación, asociaciones, entre otros, los cuales deberán contar con reconocimiento nacional o internacional de su experiencia y estar calificados para dar opinión sobre la información declarada. Se deberá contar con el sustento técnico respectivo, el que estará a la disposición de la Secretaría en el momento que lo solicite. Dichas declaraciones deben sujetarse a lo siguiente:

La leyenda debe describir claramente la característica referida, estar precedida por el símbolo o nombre del organismo y figurar con caracteres claros y fácilmente legibles.

9.2 Específicas

9.2.1 El nombre o denominación del producto envasado debe corresponder con la establecida en los ordenamientos legales específicos o, en su defecto, por su nombre de uso común. Cuando por su naturaleza, los productos carezcan de denominación genérica o específica, incluirán en la descripción del producto el nombre del ingrediente o ingredientes que los caractericen.

9.2.2 Cuando se trate de productos con modificaciones en su composición, referentes a menor contenido de sodio, grasa, grasa saturada, colesterol, calorías o adicionadas, deben ostentar las denominaciones establecidas en la NOM-086-SSA1-1994, citada en el apartado de referencias.

9.2.3 En el caso de que el producto haya sido objeto de algún tipo de tratamiento, se puede indicar el nombre de éste.

9.3 Lista de ingredientes.

9.3.1 En la etiqueta de los productos debe figurar la lista de ingredientes, la cual puede eximirse cuando se trate de productos de un solo ingrediente.

9.3.2 Debe ir encabezada o precedida por el término “ingredientes”.

9.3.3 Los ingredientes debe, presentarse por orden de predominio cuantitativo decreciente (m/m).

9.3.4 En la lista de ingredientes debe emplearse el nombre específico de los mismos, incluyendo la especie o especies.

9.3.5 Los aditivos empleados en la elaboración de los productos objeto de esta Norma, deben reportarse con el nombre común o los sinónimos establecidos en el Acuerdo y sus modificaciones, a excepción de los saborizantes y las enzimas, los cuales pueden figurar con la denominación genérica.

9.4 Identificación del responsable del proceso.

9.4.1 En los productos nacionales debe figurar el nombre o razón social y domicilio (calle, número, colonia, código postal, ciudad y estado, según corresponda) del productor o empresa responsable de la fabricación.

9.4.2 Tratándose de productos importados debe figurar en la etiqueta, previo a la importación el nombre o la razón social y el domicilio fiscal del importador (calle, número, colonia, código postal, ciudad y estado), o bien incorporarse al producto, en el Territorio Nacional, después del despacho aduanero y antes de la comercialización.

9.4.3 Cuando en un establecimiento diferente a la persona física o moral, al licenciario o causahabiente, propietario de la marca, participe en el proceso de los productos, debe figurar la leyenda: “HECHO PARA...” o alguna equivalente, seguido del nombre o domicilio (calle, número, colonia, código postal, ciudad y estado), del propietario de la marca, asimismo el lote debe permitir la identificación del o los establecimientos que intervienen en el proceso.

9.5 Fecha de caducidad.

9.5.1 En el caso de los productos cárnicos cocidos, cocidos envasados, en gelatina y los crudos con un porcentaje de humedad igual o mayor de 35%, debe aparecer la fecha de caducidad.

9.5.2 Cuando se conserven en refrigeración, debe aparecer la fecha de caducidad, señalando día, mes y año.

9.5.3 Cuando se conserven en congelación, debe aparecer la fecha de caducidad, cuando menos mes y año.

9.6 Leyendas de conservación.

9.6.1 En el caso de los productos cárnicos cocidos, cocidos envasados, en gelatina y los crudos con un porcentaje de humedad igual o mayor de 35%, debe aparecer la leyenda: “consérvese en refrigeración o congelación”, según sea el caso.

9.6.2 Para el caso de los productos congelados, debe aparecer la leyenda: “Una vez descongelado, no debe volverse a congelar”.

9.7 Leyendas precautorias o de advertencia.

9.7.1 En el caso de los productos cárnicos crudos, debe aparecer la leyenda: “este producto debe consumirse bien cocido” o equivalente.

9.8 Información nutrimental.

9.8.1 La declaración nutrimental en la etiqueta es opcional, a menos que se realice la declaración de alguna propiedad nutrimental, habiéndolo hecho voluntariamente o en cumplimiento de otros ordenamientos legales.

9.8.2 Cuando se incluya la declaración nutrimental, es obligatorio incluir lo siguiente:

- a) Contenido energético;
- b) Las cantidades de proteínas, hidratos de carbono disponibles (carbohidratos) y los lípidos (grasas);
- c) La cantidad de sodio,
- d) La cantidad de cualquier otro nutrimento a cerca del cual se haga una declaración de propiedades.

9.9 Presentación de la información nutrimental.

9.9.1 La declaración nutrimental debe hacerse en las unidades métricas que correspondan.

9.9.2 La declaración debe hacerse por 100 gramos o por porción o por envase, si éste contiene sólo una porción.

9.9.3 La declaración sobre el contenido energético, debe expresarse en kJ o kcal.

9.9.4 La declaración sobre la cantidad de proteínas, hidratos de carbono (carbohidratos) y lípidos (grasas), debe expresarse en g.

9.9.5 La declaración sobre sodio debe expresarse en mg.

9.9.6 Cuando la declaración numérica sobre vitaminas y minerales se haga en porcentaje de la ingestión diaria recomendada (IDR), debe emplearse únicamente la tabla de recomendaciones ponderadas establecida en el Apéndice normativo B de la NOM-086-SSA1-1994, citada en el apartado de referencias.

9.9.7 Los valores de composición bromatológica que figuren en la declaración de nutrimentos del producto, deben ser valores medios ponderados derivados de análisis, bases de datos o tablas reconocidas internacionalmente.

9.10 Información nutrimental complementaria.

Se puede incluir información nutrimental complementaria, la cual en ningún caso debe sustituir la declaración de los nutrimentos del punto 9.8.2 y debe cumplir con lo siguiente:

Todos o ninguno de los componentes o nutrimentos:

a) Grasa poliinsaturada _____ g; grasa monoinsaturada _____ g; grasa saturada _____ g; colesterol _____ mg (en el espacio en blanco debe indicarse la cantidad del componentes o nutrimento).

b) La declaración de uno de los siguientes no requiere la declaración de los otros: azúcar _____ g; almidón _____ g; fibra dietética _____ g (en el espacio en blanco debe indicarse la cantidad del componente o nutrimento).

c) Cuando los tipos de constituyentes de los lípidos (grasas) y de los hidratos de carbono (carbohidratos) referidos en a) y b) sean desglosados se debe anteponer el texto “del cual ...”.

d) Número de porciones por presentación.

9.11 Cálculos de nutrimentos.

9.11.1 Cálculos de energía.

La cantidad de energía que se indique, debe calcularse utilizando los siguientes factores de conversión:

Hidratos de carbono (Carbohidratos)	17 kJ o 4kcal/g
Proteínas	17kJ o 4 kcal/g
Lípidos (Grasas)	38 kJ o 9 kcal/g

9.11.2 Cálculos de proteínas.

La cantidad de proteínas que se indique, debe calcularse utilizando la siguiente ecuación:

Proteína = Contenido total de nitrógeno Kjeldahl x 5,7 o cualquier otro factor específico para el origen de la proteína.

9.12 Lote.

9.12.1 Los productos objeto de esta Norma deben llevar grabada, o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, la cual debe asegurar la rastreabilidad del producto, estar relacionada con la fecha de elaboración y colocarse en cualquier parte del envase. Dicho dato no debe ser alterado u ocultarse en forma alguna.

9.12.2 Cuando se identifique con el formato de fecha, debe anteponerse la palabra “Lote”.

9.13 Declaraciones que no se deben utilizar.

9.13.1 Declaración de propiedades que no pueden comprobarse.

9.13.2 Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de los productos similares o causar, infundir, propiciar o explotar el miedo al consumidor y utilizarlo con fines comerciales.

9.13.3 Declaraciones que indiquen que el producto ha adquirido un valor nutricional especial superior gracias a la adición de nutrimentos, tales como vitaminas, minerales y proteínas.

9.13.4 Declaraciones, figuras, gráficos u otras que comparen o relacionen los productos sin procesar o sus nutrimentos con un producto procesado envasado, incluyendo superlativos.

9.13.5 Declaraciones de propiedades terapéuticas, preventivas o rehabilitatorias de alguna enfermedad o trastorno fisiológico.

9.14 Instrucciones de uso.

9.14.1 La etiqueta debe contener las instrucciones de uso cuando sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del producto.

9.15 Envases múltiples o colectivos.

9.15.1 Cuando los productos objeto de este ordenamiento se encuentren en un envase múltiple o colectivo para su venta al consumidor, éste debe contar con la información que se refiere la presente Norma Oficial Mexicana, en tanto que los envases individuales podrán ostentar en sus etiquetas la misma información o sólo la indicación de lote; fecha de caducidad, en su caso; además de la leyenda “No etiquetado para su venta individual”.

9.15.2 Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, debe figurar en ésta toda la información necesaria, excepto en los casos en que la etiqueta aplicada al envase pueda leerse fácilmente a través de la envoltura exterior.

10. Envase y embalaje

10.1 Envase.

10.1.1 Los productos objeto de esta Norma se deben envasar en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales.

10.2 Embalaje.

10.2.1 Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.

11. Concordancia con normas internacionales y mexicanas

11.1 Esta Norma es parcialmente equivalente con las Normas del Codex para: la carne tipo “corned beef” (Codex Stan 88-1981), la carne tipo “luncheon” (Codex Stan 89-1981), jamón curado y cocido (Codex Stan 96-1981), espaldilla de cerdo curada y cocida (Codex Stan 97-1981), carne picada curada y cocida (Codex Stan 98-1981), debido a que estas normas incluyen aspectos comerciales que no son competencia de la Secretaría de Salud, se trata de productos específicos, mientras que nuestra normatividad se enfoca a grupos de procesos y productos, y no es equivalente con normas mexicanas.

12. Bibliografía

12.1 Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. 1992. Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Reformas de 20 de mayo de 1997. **Diario Oficial de la Federación**. México, D.F.

12.2 Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. 1999. Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. **Diario Oficial de la Federación**. México, D.F.

12.3 Secretaría de Salud. Ley General de Salud 1992 y sus reformas de 1997. **Diario Oficial de la Federación** México, D.F.

12.3 Secretaría de Salud, 1999. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. **Diario Oficial de la Federación** México, D.F.

12.4 Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. 1994. NOM-008-SCFI-1994. Sistema general de unidades de medida. México, D.F.

12.5 Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. 1994. NORMA-Z-13; Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas oficiales mexicanas. México, D.F.

12.4 Agra Europe. 2001. “Eurofood monitor. European Union legislation on foodstuffs”. Agra Europe Ltd., London.

12.5 American Public Health Association. 1992. “Compendium of methods for the microbiological examination of foods”. Third ed. Washington, D.C. p. 543-546.

12.5 Comisión Codex Alimentarius. 2001. “Informe de la 32a. Reunión del Comité del Codex sobre aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos”.

12.6 Fernández, E. E. 2000. “Microbiología Sanitaria. Agua y Alimentos”. Universidad Autónoma de Querétaro.

12.7 Food and Agriculture Organization of the United Nations. 1994. “Summary of evaluations performed by the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)”. ILSI Press, Washington.

12.8 Food and Drug Administration. “Bad bug book”. <http://vm.cfsan.fda.gov>.

12.9 ICSMF.1980. “Ecología microbiana de los alimentos”. Ed Acribia, Zaragoza, España. p. 382-392.

12.10 Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. 1999. “Industria cárnica. Guía para la aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos (ARCP), Series Agroalimentarias. pp. 139.

12.11 Instituto Nacional de la Nutrición. 1995. “Encuesta urbana de alimentación y nutrición en la zona urbana de la Ciudad de México”. México, D.F.

12.12 Instituto Nacional de la Nutrición. 1996. “Tablas de valor nutritivo de los alimentos de mayor consumo en América Latina”. México, D.F.

12.13 Jay, M.J. 1992. "Microbiología moderna de los alimentos". Acribia, Zaragoza. p. 423-430, 456, 457.

12.14 Marcos, A.D. 1991. "Embutidos crudos curados españoles. Capítulo V. aditivos, especias y condimentos. Modos de acción". Ed. Ayala, Madrid. P. 59-70.

12.15 Ministerio de Sanidad y Consumo. 1985. "El Código alimentario español". Vol. II Cap. X. Carnes y derivados. Artes Gráficas Reyes, S.A. Madrid, España.

12.16 Organización Panamericana de la Salud/INNPAZ. 2001. "Guía VETA. Guía de sistemas de vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos (VETA) y la investigación de brotes". p. encarte, 77, 81, 126, 142, 144, 145, 155.

12.17 Reichert, J.E. "Ciencia y tecnología de los alimentos". Editorial Acribia, Zaragoza, España.

12.18 Universidad Nacional Autónoma de México. 1997. "Diplomado en aditivos alimentarios. Oxidantes

y antioxidantes, humectantes y antiaglomerantes, antimicrobianos". México, D.F.

12.19 Urbain, W.M.; Campbell, J.F. "La conservación de la carne" en Price, J.F.; Schweigert, B.S. "Ciencia de la carne y de los productos cárnicos". 2a. Ed. Acribia, Zaragoza p. 337-371.

13. Observancia de la Norma

La vigilancia del cumplimiento de la presente Norma corresponde a la Secretaría de Salud, a los gobiernos de las entidades federativas, en el ámbito de sus respectivas competencias, y a los organismos de tercera parte habilitados para tal efecto.

México, D.F., a 20 de diciembre de 2002.- El Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, **Ernesto Enríquez Rubio**.- Rúbrica.