

## SECRETARÍA DE ECONOMÍA

### DECLARATORIA de vigencia de las normas mexicanas que se indican.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Economía.- Subsecretaría de Competitividad y Normatividad.- Dirección General de Normas.- Dirección de Normalización Voluntaria.

DECLARATORIA DE VIGENCIA DE LAS NORMAS MEXICANAS, NMX-F-700-COFOCALEC-2012 (CANCELA A LA NMX-F-700-COFOCALEC-2004), NMX-F-703-COFOCALEC-2012 (CANCELA A LA NMX-F-703-COFOCALEC-2004), NMX-F-704-COFOCALEC-2012 (CANCELA A LA NMX-F-704-COFOCALEC-2004), NMX-F-705-COFOCALEC-2012 (CANCELA A LA NMX-F-705-COFOCALEC-2004), NMX-F-706-COFOCALEC-2012 (CANCELA A LA NMX-F-706-COFOCALEC-2004), NMX-F-714-COFOCALEC-2012 (CANCELA A LA NMX-F-714-COFOCALEC-2005), NMX-F-721-COFOCALEC-2012 (CANCELA A LA NMX-F-721-COFOCALEC-2006), NMX-F-723-COFOCALEC-2013 (CANCELA A LA NMX-F-723-COFOCALEC-2007), NMX-F-727-COFOCALEC-2013 (CANCELA A LA NMX-F-727-COFOCALEC-2007), NMX-F-729-COFOCALEC-2013 (CANCELA A LA NMX-F-729-COFOCALEC-2008), NMX-F-733-COFOCALEC-2013 (CANCELA A LA NMX-F-733-COFOCALEC-2010), NMX-F-742-COFOCALEC-2012, NMX-F-746-COFOCALEC-2013 (CANCELA A LA NMX-F-471-1985).

La Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 34 fracciones II, XIII y XXXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 3 fracción X, 51-A, 54 y 66 fracción V de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 45 y 46 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 21 fracciones I, IX y XXI del Reglamento Interior de esta Secretaría y habiéndose satisfecho el procedimiento previsto por la ley de la materia para estos efectos, expide la Declaratoria de Vigencia de las Normas Mexicanas que se enlistan a continuación, mismas que han sido elaboradas, aprobadas y publicadas como Proyectos de Normas Mexicanas bajo la responsabilidad del organismo nacional de normalización denominado "Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus Derivados, A.C. (COFOCALEC)", lo que se hace del conocimiento de los productores, distribuidores, consumidores y del público en general.

El texto completo de las normas que se indican puede ser adquirido en la sede de dicho organismo ubicado en Bolívar número 446 Piso 2, colonia Americana, Código Postal 44160 Guadalajara, Jalisco, México y/o al correo electrónico: [normalizacion@cofocalec.org.mx](mailto:normalizacion@cofocalec.org.mx), o consultarlo gratuitamente en la biblioteca de la Dirección General de Normas de esta Secretaría, ubicada en Puente de Tecamachalco número 6, Colonia Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, Código Postal 53950, Estado de México.

Las presentes normas NMX-F-700-COFOCALEC-2012 (CANCELA A LA NMX-F-700-COFOCALEC-2004), NMX-F-703-COFOCALEC-2012 (CANCELA A LA NMX-F-703-COFOCALEC-2004), NMX-F-704-COFOCALEC-2012 (CANCELA A LA NMX-F-704-COFOCALEC-2004), NMX-F-705-COFOCALEC-2012 (CANCELA A LA NMX-F-705-COFOCALEC-2004), NMX-F-706-COFOCALEC-2012 (CANCELA A LA NMX-F-706-COFOCALEC-2004), NMX-F-714-COFOCALEC-2012 (CANCELA A LA NMX-F-714-COFOCALEC-2005), NMX-F-721-COFOCALEC-2012 (CANCELA A LA NMX-F-721-COFOCALEC-2006), NMX-F-723-COFOCALEC-2013 (CANCELA A LA NMX-F-723-COFOCALEC-2007), NMX-F-727-COFOCALEC-2013 (CANCELA A LA NMX-F-727-COFOCALEC-2007), NMX-F-729-COFOCALEC-2013 (CANCELA A LA NMX-F-729-COFOCALEC-2008), NMX-F-733-COFOCALEC-2013 (CANCELA A LA NMX-F-733-COFOCALEC-2010), NMX-F-742-COFOCALEC-2012, NMX-F-746-COFOCALEC-2013 (CANCELA A LA NMX-F-471-1985), entrarán en vigor 60 días naturales después de la publicación de esta declaratoria de vigencia en el Diario Oficial de la Federación.

CLAVE O CÓDIGO	TÍTULO DE LA NORMA
<b>NMX-F-700-COFOCALEC-2012</b>	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTO-LÁCTEO-LECHE CRUDA DE VACA-ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, SANITARIAS Y MÉTODOS DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-F-700-COFOCALEC-2004).
<b>Objeto y campo de aplicación</b>	
La presente Norma Mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones de calidad de la leche cruda de vaca y los métodos de prueba usados para su evaluación. Es aplicable a la leche cruda de vaca, de origen nacional o extranjera, destinada a la fabricación e industrialización de productos para consumo humano en territorio nacional.	
<b>Concordancia con normas internacionales</b>	
Esta Norma Mexicana coincide básicamente con la Norma Internacional ISO 13366-1:2008 (IDF 148-1:2008) Milk-Enumeration of somatic cells-Part 1: Microscopic method (Reference method), en el punto 3 del Apéndice Normativo A y los Apéndices Informativos A, B y C. Difiere en el resto de su contenido por no existir Norma Internacional sobre el tema tratado.	
<b>Bibliografía</b>	
1. CODEX STAN 206-1999. Norma General para el uso de Términos Lecheros. 2. International Standard ISO 13366-1:2008 (IDF 148-1: 2008) Milk-Enumeration of somatic cells-Part 1: Microscopic method (Reference method).	

<b>NMX-F-703-COFOCALEC-2012</b>	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-LECHE Y PRODUCTO LÁCTEO (O ALIMENTO LÁCTEO)-FERMENTADO O ACIDIFICADO-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-F-703-COFOCALEC-2004).
<b>Objeto y campo de aplicación</b>	
<p>La presente Norma Mexicana establece las denominaciones comerciales de las diferentes variedades de leche y producto lácteo (o alimento lácteo), fermentados o acidificados, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones que aplican a estos productos para ostentar dichas denominaciones y los métodos de prueba utilizados para demostrar su cumplimiento.</p> <p>Aplica a las diferentes variedades de leche y producto lácteo (o alimento lácteo), fermentados o acidificados, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, cuya denominación comercial corresponda a las establecidas en el mismo.</p>	
<b>Concordancia con normas internacionales</b>	
<p>Esta Norma Mexicana coincide básicamente con la Norma Internacional ISO 7889:2003 Yogurt-Enumeration of characteristic microorganisms-Colony-count technique at 37 °C, en el punto 8.3. Difiere en el resto de su contenido por no existir Norma Internacional en el alcance del tema tratado.</p>	
<b>Bibliografía</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 1999.</li> <li>2. Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012 Leche. Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 3 de mayo de 2012.</li> <li>3. CODEX STAN 206-1999 Norma General del CODEX para el Uso de Términos Lecheros.</li> <li>4. CODEX STAN 243-2003 Norma del CODEX para Leches Fermentadas (Adoptado 2003. Revisión 2008, 2010).</li> <li>5. NF V04-600 Produits laitiers frais-Spécifications des laits fermentés et des yaourts/yoghourts; Janvier 200, (Norma Francesa).</li> <li>6. Real Decreto 179/2003, de 14 de febrero, por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghourt (Norma Española).</li> <li>7. UNI 10358 Yogurt e yogurt con aggiunta di altri ingredienti alimentari-Definizione, composizione e caratteristiche; Dicembre 1993, (Norma Italiana).</li> <li>8. MERCOSUR/GMC/RES No 47/97 Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Leches fermentadas.</li> <li>9. "La Leche y los Productos Lácteos en la Nutrición Humana", Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), Roma, 1997.</li> <li>10. BADUI Dergal Salvador, "Diccionario de Tecnología de los Alimentos", Alhambra Mexicana, México, 1988.</li> <li>11. FERNÁNDEZ Escartín Eduardo, "Microbiología Sanitaria Agua y Alimentos", EDUG/ Universidad de Guadalajara, México, 1981.</li> </ol>	
<b>NMX-F-704-COFOCALEC-2012</b>	SISTEMA PRODUCTO LECHE-EQUIPOS PARA ORDEÑO MECÁNICO-ESPECIFICACIONES (CANCELA A LA NMX-F-704-COFOCALEC-2004).
<b>Objeto y campo de aplicación</b>	
<p>Esta Norma Mexicana establece las especificaciones que deben cumplir cada uno de los componentes de los equipos para ordeño mecánico, incluyendo características de diseño, fabricación, instalación y condiciones de operación del mismo.</p> <p>Aplica a todos los equipos para ordeño mecánico de procedencia nacional o extranjera que se utilicen para el ordeño de ganado bovino, caprino y ovino productor de leche.</p>	
<b>Concordancia con normas internacionales</b>	
<p>La presente Norma Mexicana coincide básicamente con la Norma Internacional ISO 5707:2007 Milking machine installations-Construction and performance, en la descripción de los requisitos generales y esenciales descritos en el punto 7 Especificaciones, en el Apéndice Normativo A y en los Apéndices Informativos A, B y C. Difiere en el Apéndice Normativo D no descrito en la norma ISO 5707:2007.</p>	
<b>Bibliografía</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ISO 3918:2007 Milking machine installations-Vocabulary.</li> <li>2. ISO 5707:2007 Milking machine installations-Construction and performance.</li> <li>3. ISO 6690:2007 Milking machine installations-Mechanical tests.</li> <li>4. Manual de buenas prácticas de higiene y sanidad, Secretaría de Salud, Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario, Dirección General de Control Sanitario de Bienes y Servicios, México, D.F. Agosto de 1999.</li> <li>5. Guía para la producción higiénica de la leche en establos con ordeño mecánico, Secretaría de Salud, Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario, Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios, México, D.F., Octubre de 1997.</li> <li>6. Procedimientos para la evaluación de niveles de vacío y flujo de aire en sistemas de ordeño, National Mastitis Council Machine Milking Comité, Julio 2001 borrador.</li> <li>7. D.J. Reinemann / J.M. Book, "Airflow requirements, design parameters and troubleshooting por clearing milking systems".</li> </ol>	

8. Brian A. Wilkins, "Los seis requerimientos para el lavado de la tubería de leche". 9. Graeme A. Mein and Douglas J. Reinemann, "Sizing milklines: recent research results and recommendations".	
<b>NMX-F-705-COFOCALEC-2012</b>	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS –DETERMINACIÓN DE LA CUENTA TOTAL BACTERIANA EN LECHE CRUDA POR CITOMETRÍA DE FLUJO-MÉTODO DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-F-705-COFOCALEC-2004).
<b>Objetivo y campo de aplicación</b>	
La presente Norma Mexicana establece el procedimiento para la determinación de la cuenta total bacteriana en leche cruda, mediante el uso de la citometría de flujo.	
<b>Concordancia con normas internacionales</b>	
La presente Norma Mexicana no coincide con ninguna Norma Internacional por no existir sobre el tema tratado.	
<b>Bibliografía</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Documento de trabajo de la Norma Mexicana NMX-Z-055:1996 IMNC Metrología-Vocabulario de términos fundamentales y generales.</li> <li>2. Barcina Y., Zorraquino M.A., Pedauye J., Ros G.; Azidiol as a preservative for milk samples; Facultad de Veterinaria, Universidad de Murcia, España; An.Vet. (Murcia) 3:65-69 (1987).</li> <li>3. BACTOSCAN FC, Manual de Referencia, N/P 1025143, June 2001, Foss Electric A/S Hillerod, DK.</li> <li>4. Manual del Operador. Bactoscan FC. Edición 5 ES. FOSS ELECTRIC.</li> <li>5. Manual del Operador. Altra- Beckman Coulter. Edición 1999.</li> <li>6. Muir, D.D., 1996. Shelf-life of dairy products: 2. Raw milk and fresh products. Journal of the Society of Dairy Technology 49, 44– 48.</li> <li>7. Sørhaug, T., Stepaniak, L., 1997. Psychrotrophs and their enzymes in milk and dairy products quality aspects. Trends in Food Science and Technology 8, 35– 41.</li> <li>8. Vasavada, P.C., 1993. Rapid methods and automation in dairy microbiology. Journal of Dairy Science 76, 3101– 3113.</li> <li>9. Suhren, G., Walte, H.-G., 1998. First experiences with automatic flow cytometric determination of total bacterial count in raw milk. Kiel Milchwirtschaftliche Forschungsberichte 50,249–275.</li> <li>10. Gunasekera, T.S., Atfield, P.V., Veal, D.A., 2000. A flow cytometry method for rapid detection and enumeration of total bacteria in milk. Applied and Environmental Microbiology 66, 1228– 1232.</li> <li>11. Pinder, A.C., McClelland, R.G., 1994. Rapid assay of pathogenic Salmonella organisms by immunofluorescence flow cytometry. Journal of Microscopy 176, 17– 22.</li> <li>12. Clarke, R.G., Pinder, A.C., 1998. Improved detection of bacteria by flow cytometry using a combination of antibody and viability markers. Journal of Applied Microbiology 84, 577– 584.</li> </ol>	
<b>NMX-F-706-COFOCALEC-2012</b>	SISTEMA PRODUCTO LECHE –ALIMENTOS-LÁCTEOS-DETERMINACIÓN DE LA CUENTA DE CÉLULAS SOMÁTICAS EN LECHE CRUDA POR CITOMETRÍA DE FLUJO-MÉTODO DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-F-706-COFOCALEC-2004).
<b>Objetivo y campo de aplicación</b>	
Esta Norma Mexicana establece el procedimiento para el conteo de células somáticas en leche cruda, proveniente de vacas individuales o de tanque, mediante el uso de la citometría de flujo. Esta Norma Mexicana también es aplicable a leche conservada químicamente y a leche cruda de cabra, oveja y búfala si se cumple con los requisitos especificados en el mismo.	
<b>Concordancia con normas internacionales</b>	
La presente Norma Mexicana no coincide con la Norma Internacional ISO 13366-2:2006 Milk — Enumeration of somatic cells — Part 2: Guidance on the operation of fluoro-opto-electronic counters, ya que no es posible concordar con el concepto internacional debido a lo siguiente:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El objetivo y alcance de la norma;</li> <li>2. Su redacción y estructura cumplen con lo establecido en el artículo 42 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y la NMX-Z-013/1-1977;</li> <li>3. En los puntos 2, 3 y 7 de la Norma Internacional ya que se requiere el cumplimiento de Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas de acuerdo con lo establecido en la NMX-Z-013/1-1977.</li> <li>4. No fueron adoptados de la norma internacional los puntos 6 y 9: <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Debido a que la norma mexicana solamente considera el uso de muestras de leche cruda para implementar los intervalos de medición, considera como material de referencia a leche cruda conservada químicamente y establece que el coeficiente de correlación entre los resultados obtenidos por el método de referencia y el método de citometría de flujo no debe ser menor a 0,96;</li> <li>4.2. Debido a que la norma mexicana refiere seguir las instrucciones del fabricante.</li> </ol> </li> </ol>	
<b>Bibliografía</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Internacional Standard ISO 13366 -1:2008 Milk-Enumeration of somatic cells-Part 1: Microscopic method (Reference method).</li> <li>2. Internacional Standard ISO 13366-2: 2006 Milk—Enumeration of somatic cells—Part 2: Guidance on the operation of fluoro-opto-electronic counters.</li> </ol>	

3	Documento de trabajo de la Norma Mexicana NMX-Z-055:1996 IMNC Metrología-Vocabulario de términos fundamentales y generales
4	Council on Dairy Cattle Breeding-Auditing Procedures for Laboratories, January 1, 2011. Version 11.
<b>NMX-F-714-COFOCALEC-2012</b>	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-HELADOS Y NIEVES O SORBETES-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-F-714-COFOCALEC-2005).
<b>Objeto y campo de aplicación</b>	
La presente Norma Mexicana tiene por objeto establecer las denominaciones de los helados y las nieves o sorbetes que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones que aplican a los productos para ostentar dicha denominación y los métodos de prueba utilizados para demostrar su cumplimiento. Aplica a los diferentes tipos de helados y nieves o sorbetes que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, cuyas denominaciones comerciales corresponden con las establecidas en el mismo.	
<b>Concordancia con normas internacionales</b>	
La presente Norma Mexicana no coincide con ninguna Norma Internacional por no existir sobre el tema tratado.	
<b>Bibliografía</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 1999.</li> <li>2. Reglamento de la Ley General de Salud en materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 18 de enero de 1988.</li> <li>3. Código Alimentario Argentino, Artículos 1074 al 1079 bis.</li> <li>4. Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, distribución y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar (Reglamentación Española).</li> <li>5. Code of Federal Regulations, Title 21 Food and Drugs, Part 135-Frozen Desserts.</li> </ol>	
<b>NMX-F-721-COFOCALEC-2012</b>	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-SUERO DE LECHE (LÍQUIDO O EN POLVO)-ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-F-721-COFOCALEC-2006).
<b>Objeto y campo de aplicación</b>	
La presente Norma Mexicana establece las especificaciones y métodos de prueba que aplican a las diferentes presentaciones del suero de leche, destinadas para el consumo directo o como materia prima para la elaboración de otros productos, comercializados en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos.	
<b>Concordancia con normas internacionales</b>	
La presente Norma Mexicana no coincide con ninguna Norma Internacional por no existir con el alcance del tema tratado.	
<b>Bibliografía</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. CODEX STAN 289-1995 Norma del Codex para sueros en polvo (Anteriormente CODEX STAN A-15-1995. Adoptado en 1995. Revisión 2003. Enmienda 2006, 2010).</li> <li>2. EARLY R., Tecnología de los Productos Lácteos, Editorial Acribia, 2000.</li> <li>3. FAO, La Leche y los Productos Lácteos en la Alimentación Humana, 1997.</li> <li>4. MADRID A., Curso de Industrias Lácteas, AMV Ediciones, Mundi Prensa, 1996.</li> <li>5. VARNAM A.H. / SUTHERLAND J.P., Leche y Productos Lácteos, Editorial Acribia, 1995.</li> </ol>	
<b>NMX-F-723-COFOCALEC-2013</b>	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-CASEÍNA Y CASEINATOS GRADO ALIMENTICIO-ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-F-723-COFOCALEC-2007).
<b>Objeto y campo de aplicación</b>	
La presente Norma Mexicana establece las especificaciones y métodos de prueba que aplican a la caseína y caseinatos grado alimenticio, para ser utilizados como materia prima o ingrediente en la elaboración de productos para consumo humano, comercializados en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos.	
<b>Concordancia con normas internacionales</b>	
La presente Norma Mexicana no coincide con la Norma Internacional CODEX STAN 290-1995 Norma del Codex para los productos a base de caseína alimentaria, ya que no es posible concordar con el concepto internacional debido a lo siguiente:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>a. Su redacción y estructura cumplen con lo establecido en el artículo 42 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y la NMX-Z-013/1-1977;</li> <li>b. En el punto 5 establece especificaciones de composición más rigurosas en contenido máximo de humedad y pH, sin contravenir lo establecido en la Norma Internacional, e incluye especificaciones microbiológicas y sanitarias de acuerdo con lo establecido en la NOM-243-SSA1-2010.</li> <li>c. En los puntos 5, 6, 7 y 8 refiere al cumplimiento de Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas de acuerdo con lo establecido en los artículos 15, 25, 30 y 202 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, y en la NMX-Z-013/1-1977.</li> </ol>	
<b>Bibliografía</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ACUERDO por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, Diario Oficial de la Federación, 17 de julio de 2006.</li> </ol>	

<ol style="list-style-type: none"> <li>2. CODEX STAN 290-1995 Norma del Codex para los productos a base de caseína alimentaria (Anteriormente CODEX STAN A-18-1995. Adoptado en 1995. Revisión 2001. Enmienda 2010).</li> <li>3. FAO. 1997. La leche y los productos lácteos en la alimentación humana. Colección FAO: Alimentación y nutrición, N° 28.</li> <li>4. Madrid Vicente Antonio, Tecnología quesera, AMV Ediciones Mundi Prensa, Segunda Edición, 1999.</li> </ol>	
<b>NMX-F-727-COFOCALEC-2013</b>	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-GRASA DE LECHE ANHIDRA, GRASA DE LECHE Y ACEITE DE MANTEQUILLA-ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-F-727-COFOCALEC-2007).
<b>Objeto y campo de aplicación</b>	
La presente Norma Mexicana establece las especificaciones y métodos de prueba que aplican a la grasa de leche anhidra, grasa de leche y aceite de mantequilla, para ser utilizados como materia prima o ingrediente en la elaboración de productos para consumo humano, comercializados en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos.	
<b>Concordancia con normas internacionales</b>	
La presente Norma Mexicana no coincide con la Norma Internacional CODEX STAN 280-1973 Norma del Codex para los Productos a Base de Grasa de la Leche, ya que no es posible concordar con el concepto internacional debido a lo siguiente:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>a. Su redacción y estructura cumplen con lo establecido en el artículo 42 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y la NMX-Z-013/1-1977;</li> <li>b. No incluye el producto denominado <i>ghee</i>, por no comercializarse en México;</li> <li>c. En el punto 5 establece especificaciones de calidad más rigurosas en contenido de ácidos grasos libres, sin contravenir lo establecido en la Norma Internacional, incluye el parámetro de punto de fusión y la especificación microbiológica para organismos coliformes de acuerdo con lo establecido en la NOM-243-SSA1-2010.</li> <li>d. En los puntos 5, 6, 7 y 8 refiere al cumplimiento de Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas de acuerdo con lo establecido en los artículos 15, 25, 30 y 202 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y en la NMX-Z-013/1-1977.</li> </ol>	
<b>Bibliografía</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. CODEX STAN 280-1973 Norma del Codex para los Productos a Base de Grasa de la Leche (Anteriormente CODEX STANA-2-1973. Adoptado en 1973. Revisión 1999. Enmienda 2006, 2010).</li> <li>2. LUQUET F.M., Leche y Productos Lácteos, 3. Productos concentrados de grasa-Reglamentación Internacional-Fil 68 A de 1980, Editorial Acribia;</li> <li>3. WALSTRA P., Ciencia de la Leche y Tecnología de los Productos Lácteos, 19.4 Productos de elevado contenido graso, Editorial Acribia;</li> <li>4. KIRK R.S., Composición y Análisis de Alimentos de Pearson, Aceites y grasas-Degradación y rancidez, Editorial CECSA.</li> </ol>	
<b>NMX-F-729-COFOCALEC-2013</b>	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-MANTEQUILLA-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-F-729-COFOCALEC-2008).
<b>Objeto y campo de aplicación</b>	
Esta Norma Mexicana establece las denominaciones, especificaciones y métodos de prueba que aplican a la mantequilla, destinada para el consumo directo o como materia prima e ingrediente para la elaboración de otros productos alimenticios, comercializada en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos.	
<b>Concordancia con normas internacionales</b>	
La presente Norma Mexicana no coincide con la Norma Internacional CODEX STAN 279-1971 Norma del Codex para la Mantequilla (Manteca), ya que no es posible concordar con el concepto internacional debido a lo siguiente:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>a. Su redacción y estructura cumplen con lo establecido en el artículo 42 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y la NMX-Z-013/1-1977;</li> <li>b. Incluye la clasificación del producto, el uso de especies y condimentos como ingrediente autorizado y la especificación del contenido de cloruro de sodio, de acuerdo con lo establecido en el punto III.6 del Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios;</li> <li>c. El punto 6 incluye parámetros de calidad (punto de fusión, índice de peróxido, ácidos grasos libres), así como las especificaciones microbiológicas para <i>Staphylococcus aureus</i> y organismos coliformes de acuerdo con lo establecido en la NOM-243-SSA1-2010;</li> <li>d. En los puntos 6, 7, 8 y 9 refiere al cumplimiento de Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas de acuerdo con lo establecido en los artículos 15, 25, 30 y 202 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y en la NMX-Z-013/1-1977.</li> </ol>	
<b>Bibliografía</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 1999.</li> <li>2. Norma CODEX 279-1971 Norma del Codex para la Mantequilla (Manteca) (Anteriormente CODEX STAN A-1-1971. Adoptado en 1971. Revisión 1999. Enmienda 2003, 2006, 2010).</li> </ol>	

	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. International Standard ISO 1738:2004 Butter-Determination of salt content.</li> <li>4. FAO. 1997. La leche y los productos lácteos en la alimentación humana. Colección FAO: Alimentación y nutrición, N° 28.</li> <li>5. LUQUET F.M., Leche y Productos Lácteos, 3. Productos concentrados de grasa-Reglamentación Internacional-Fil 68 A de 1980., Editorial Acribia;</li> <li>6. WALSTRA P., Ciencia de la Leche y Tecnología de los Productos Lácteos, 19.4 Productos de elevado contenido graso, Editorial Acribia;</li> <li>7. KIRK R.S., Composición y Análisis de Alimentos de Pearson, Aceites y grasas-Degradación y rancidez, Editorial CECOSA.</li> </ol>
<b>NMX-F-733-COFOCALEC-2013</b>	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO OAXACA-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-F-733-COFOCALEC-2010).
<b>Objeto y campo de aplicación</b>	
Esta Norma Mexicana establece la denominación de Queso Oaxaca, así como las especificaciones que aplican al producto para ostentar dicha denominación y los métodos de prueba para su evaluación. Aplica a los productos comercializados en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos.	
<b>Concordancia con normas internacionales</b>	
La presente Norma Mexicana no coincide con la Norma Internacional CODEX STAN 283-1978 Norma General del Codex para el Queso (Anteriormente CODEX STAN A-6-1973. Adoptado en 1973. Revisión 1999. Enmienda 2006, 2008) ya que no es posible concordar con el concepto internacional debido a que el mismo establece la denominación específica de un queso mexicano.	
<b>Bibliografía</b>	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 1999. Norma General del Codex para el Queso CODEX STAN 283-1978 (Anteriormente CODEX STAN A-6-1973. Adoptado en 1973. Revisión 1999. Enmienda 2006, 2008). Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros, CODEX STAN 206-1999.	
<b>NMX-F-742-COFOCALEC-2012</b>	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO PANELA-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
<b>Objeto y campo de aplicación</b>	
Esta Norma Mexicana establece la denominación de queso Panela, las especificaciones que aplican al producto y los métodos de prueba usados para su evaluación. Aplica a los productos comercializados en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos.	
<b>Concordancia con normas internacionales</b>	
La presente Norma Mexicana no coincide con la Norma Internacional CODEX STAN 283-1978 Norma General del Codex para el Queso (Anteriormente CODEX STAN A-6-1973. Adoptado en 1973. Revisión 1999. Enmienda 2006, 2008) ya que no es posible concordar con el concepto internacional debido a que el mismo establece la denominación específica de un queso mexicano.	
<b>Bibliografía</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 1999.</li> <li>2. CODEX STAN 283-1978 Norma General del Codex para el Queso (Anteriormente CODEX STAN A-6-1973. Adoptado en 1973. Revisión 1999. Enmienda 2006, 2008).</li> </ol>	
<b>NMX-F-746-COFOCALEC-2013</b>	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO CHESTER-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-F-471-1985)
<b>Objeto y campo de aplicación</b>	
Esta Norma Mexicana establece las especificaciones que aplican al queso denominado Chester y los métodos de prueba que deben ser usados para su evaluación. Aplica a los productos comercializados en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos.	
<b>Concordancia con normas internacionales</b>	
La presente Norma Mexicana no concuerda con ninguna norma internacional por no existir sobre el tema tratado.	
<b>Bibliografía</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Norma Mexicana NMX-F-745-COFOCALEC-2011, Sistema Producto Leche-Alimentos-Lácteos-Queso Cheddar-Denominación, especificaciones y métodos de prueba.</li> <li>2. Norma General del Codex para el Queso CODEX STAN 283-1978 (Anteriormente CODEX STAN A-6-1973. Adoptado en 1973. Revisión 1999. Enmienda 2006, 2008, 2010).</li> <li>3. Villegas de Gante, 2004. Tecnología Quesera, Editorial Trillas, Primera Edición, México.</li> <li>4. R. Scott, R.K. Robinson, R.A. Wilbey, 2002. Fabricación de Queso, Editorial Acribia, Segunda Edición, Zaragoza España.</li> </ol>	