

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

DECLARATORIA de vigencia de la Norma Mexicana NMX-F-702-COFOCALEC-2015.

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.

DECLARATORIA DE VIGENCIA DE LA NORMA MEXICANA NMX-F-702-COFOCALEC-2015, SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-DETERMINACIÓN DE ACTIVIDAD DE FOSFATASA ALCALINA EN LECHE Y PRODUCTOS DE LECHE-MÉTODO FLUOROMÉTRICO (CANCELA A LA NMX-F-702-COFOCALEC-2004).

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 XXXIII 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 22, fracciones I, IX, XII y XXV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía y habiéndose satisfecho el procedimiento previsto por la ley de la materia para estos efectos, expide la Declaratoria de Vigencia de la Norma Mexicana que se enlista a continuación, misma que ha sido elaborada y aprobada por el 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 la Norma Mexicana que se indica puede ser adquirido en la sede de dicho Organismo ubicado en Simón Bolívar número 446, piso 2, colonia Americana, código postal 44160, Guadalajara, Jalisco, o al correo electrónico contacto@cofocalec.org.mx o consultarlo gratuitamente en la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, ubicada en Avenida Puente de Tecamachalco número 6, colonia Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, código postal 53950, Estado de México. SINEC-20161221130630702.

La presente Norma Mexicana NMX-F-702-COFOCALEC-2015 entrará en vigor a los 60 días naturales a partir del día natural inmediato siguiente de la publicación de esta Declaratoria de Vigencia en el Diario Oficial de la Federación.

CLAVE O CÓDIGO	TÍTULO DE LA NORMA MEXICANA
NMX-F-702-COFOCALEC-2015	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-DETERMINACIÓN DE ACTIVIDAD DE FOSFATASA ALCALINA EN LECHE Y PRODUCTOS DE LECHE-MÉTODO FLUOROMÉTRICO (CANCELA A LA NMX-F-702-COFOCALEC-2004).
Objetivo y campo de aplicación	
<p>Esta Norma Mexicana establece el método fluorométrico para la determinación de la actividad de fosfatasa alcalina en leche y productos de leche.</p> <p>Aplicable a leche de vaca, oveja y cabra, y bebidas a base de leche. Se puede emplear también para la determinación de alta actividad de fosfatasa alcalina en leche cruda y leche tratada térmicamente. También aplica para la leche en polvo después de su reconstitución.</p> <p>El instrumento puede leer actividades hasta 7 000 miliunidades por litro (mU/L). Si la actividad es mayor a 7 000 mU/L, la muestra se diluye con leche libre de fosfatasa alcalina a fin de obtener una medición no mayor a 7 000 mU/L.</p> <p>Aplicable a quesos suaves y semiduros a fin de distinguir los quesos elaborados con leche cruda de los quesos producidos con leche pasteurizada, siempre y cuando, en el caso de quesos cultivados con hongos, este cultivo se encuentre solamente en la superficie y no en la parte interna del queso (por ejemplo el queso azul). Este método puede también utilizarse para verificar la adecuada pasteurización del queso o su materia prima.</p> <p>NOTA: Para distinguir entre quesos duros de leche cruda y quesos duros de leche pasteurizada para utilizar este método, se requiere una técnica específica de muestreo del queso.</p>	

Concordancia con normas internacionales

La presente Norma Mexicana esta modificada (MOD), conforme a las Normas Internacionales "ISO 18816-1:2013 (IDF 155-1:2013)" *Milk and milk products-Determination of alkaline phosphatase activity-Part 1: Fluorometric method for milk and milk-based drinks* e "ISO 11816-2:2016 (IDF 155-2:2016)" *Milk and milk products-Determination of alkaline phosphatase activity-Part 2: Fluorometric method for cheese*, y difiere de las Normas Internacionales en lo siguiente:

Norma Internacional	Capítulo / Inciso al que aplica la diferencia	Desviación Técnica / Justificación
"ISO 18816-1:2013 (IDF 155-1:2013)"	4, 5, Bibliografía	La Norma Mexicana cumple en su redacción y estructura con lo establecido en el artículo 42 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y la NMX-Z-013-SCFI-2015. Incluye los capítulos: Símbolos y términos abreviados; Concordancia con Normas Internacionales.
	6	La Norma Mexicana refiere al cumplimiento de una Norma Mexicana, de acuerdo con lo establecido en la NMX-Z-013-SCFI-2015.
"ISO 11816-2:2003 (IDF 155-2:2003)"	5, 6, Bibliografía	La Norma Mexicana cumple en su redacción y estructura con lo establecido en el artículo 42 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y la NMX-Z-013-SCFI-2015. Incluye los capítulos: Símbolos y términos abreviados; Concordancia con Normas Internacionales.
	2, 7	La Norma Mexicana refiere al cumplimiento de una Norma Mexicana, de acuerdo con lo establecido en la NMX-Z-013-SCFI-2015.

Bibliografía

- ISO 11816-1:2013 (IDF 155-1:2013) *Milk and milk products-Determination of alkaline phosphatase activity-Part 1: Fluorometric method for milk and milk-based drinks*.
- ISO 11816-2:2016 (IDF 155-2:2016) *Milk and milk products-Determination of alkaline phosphatase activity-Part 2: Fluorometric method for cheese*.
- INTERNATIONAL UNION OF BIOCHEMISTRY NOMENCLATURE. *JAMA*. 1988, 260 (73).
- HARDING F., & GARRY E. *Collaborative evaluation of a fluorimetric method for measuring alkaline phosphatase activity in cow's, sheep's and goat's milk*. *J. Food Prot.* 2005, 68 (5) pp. 1047-53.

Ciudad de México, a 21 de diciembre de 2016.- El Director General de Normas y Secretariado Técnico de la Comisión Nacional de Normalización, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.

DECLARATORIA de vigencia de la Norma Mexicana NMX-F-708-COFOCALEC-2015.

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.

DECLARATORIA DE VIGENCIA DE LA NORMA MEXICANA NMX-F-708-COFOCALEC-2015, SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-DETERMINACIÓN DE GRASA, PROTEÍNA, LACTOSA, SÓLIDOS NO GRASOS Y SÓLIDOS TOTALES, EN LECHE CRUDA, POR ESPECTROSCOPIA DE INFRARROJO (CANCELA A LA NMX-F-708-COFOCALEC-2004).

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 XXXIII 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 22, fracciones I, IX, XII y XXV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía y habiéndose satisfecho el procedimiento previsto por la ley de la materia para estos efectos, expide la Declaratoria de Vigencia de la Norma Mexicana que se enlista a continuación, misma que ha sido elaborada y aprobada por el 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 la Norma Mexicana que se indica puede ser adquirido en la sede de dicho Organismo ubicado en Simón Bolívar número 446, piso 2, colonia Americana, código postal 44160, Guadalajara, Jalisco, o al correo electrónico contacto@cofocalec.org.mx o consultarlo gratuitamente en la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, ubicada en Avenida Puente de Tecamachalco número 6, colonia Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, código postal 53950, Estado de México. SINEC-20161221131535708.

La presente Norma Mexicana NMX-F-708-COFOCALEC-2015 entrará en vigor a los 60 días naturales a partir del día natural inmediato siguiente de la publicación de esta Declaratoria de Vigencia en el Diario Oficial de la Federación.

CLAVE O CÓDIGO	TÍTULO DE LA NORMA MEXICANA
NMX-F-708-COFOCALEC-2015	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-DETERMINACIÓN DE AGRASA, PROTEÍNA, LACTOSA, SÓLIDOS NO GRASOS Y SÓLIDOS TOTALES, EN LECHE CRUDA, POR ESPECTROSCOPIA DE INFRARROJO (CANCELA A LA NMX-F-708-COFOCALEC-2004).
<p style="text-align: center;">Objetivo y campo de aplicación</p> <p>Esta Norma Mexicana establece el procedimiento para la determinación de grasa, proteína, lactosa, sólidos no grasos y sólidos totales, por espectroscopia de infrarrojo medio y espectroscopia de infrarrojo con transformada de Fourier, en leche fluida.</p> <p>El método descrito es aplicable para la determinación del contenido de grasa, proteína y lactosa en leche cruda. El método es también utilizado para el análisis de otras especies (cabra, oveja, búfala, etc.) y leche procesada, con la condición de que se haga una calibración específica del equipo.</p> <p>El método descrito también es aplicable al análisis de producto lácteo y mezcla de leche con grasa vegetal, con la condición de que se haga una calibración específica del equipo.</p>	
<p style="text-align: center;">Concordancia con normas internacionales</p> <p>La presente Norma Mexicana no es equivalente (NEQ), con ninguna Norma Internacional por no existir ésta al momento de su elaboración.</p>	
<p style="text-align: center;">Bibliografía</p> <ul style="list-style-type: none"> • ISO 9622:1999 Whole milk-Determination of milkfat, protein and lactose content-Guidance on the operation of mid-infrared instruments. • Official methods of analysis AOAC international. Edited by Patricia Cunniff. 18th Edition, Current through Revision 3, 2010. Method 972.16. 	

Ciudad de México, a 21 de diciembre de 2016.- El Director General de Normas y Secretariado Técnico de la Comisión Nacional de Normalización, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.

DECLARATORIA de vigencia de la Norma Mexicana NMX-F-717-COFOCALEC-2015.

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.

DECLARATORIA DE VIGENCIA DE LA NORMA MEXICANA NMX-F-717-COFOCALEC-2015, SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LECHE Y DERIVADOS-MÉTODOS DE PRUEBA RÁPIDOS (CANCELA A LA NMX-F-717-COFOCALEC-2006).

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 XXXIII 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 22, fracciones I, IX, XII y XXV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía y habiéndose satisfecho el procedimiento previsto por la ley de la materia para estos efectos, expide la Declaratoria de Vigencia de la Norma Mexicana que se enlista a continuación, misma que ha sido elaborada y aprobada por el 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 la Norma Mexicana que se indica puede ser adquirido en la sede de dicho Organismo ubicado en Simón Bolívar número 446, piso 2, colonia Americana, código postal 44160, Guadalajara, Jalisco, o al correo electrónico contacto@cofocalec.org.mx o consultarlo gratuitamente en la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, ubicada en Avenida Puente de Tecamachalco número 6, colonia Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, código postal 53950, Estado de México. SINEC-20161221132610717.

La presente Norma Mexicana NMX-F-717-COFOCALEC-2015 entrará en vigor a los 60 días naturales a partir del día natural inmediato siguiente de la publicación de esta Declaratoria de Vigencia en el Diario Oficial de la Federación.

CLAVE O CÓDIGO	TÍTULO DE LA NORMA MEXICANA
NMX-F-717-COFOCALEC-2015	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LECHE Y DERIVADOS-MÉTODOS DE PRUEBA RÁPIDOS (CANCELA A LA NMX-F-717-COFOCALEC-2006).
<p style="text-align: center;">Objetivo y campo de aplicación</p> <p>Esta Norma Mexicana tiene como objeto establecer los procedimientos generales de pruebas rápidas para la determinación cuantitativa y/o cualitativa de: grupos indicadores (bacterias aerobias, microorganismos organismos coliformes, enterobacterias, <i>Escherichia coli</i>, <i>Staphylococcus aureus</i>, mohos y levaduras): detección de patógenos (<i>Salmonella spp</i>, <i>Listeria spp</i>, <i>Listeria monocytogenes</i>, <i>E.coli</i> 0157:H7, <i>Cronobacter sakasaki</i>); y enterotoxina estafilocócica, aplicables a leche y productos lácteos.</p> <p>En su implementación, el usuario debe comparar los resultados obtenidos con el método rápido contra los resultados obtenidos con el método de referencia (véase punto 2 Referencias), a fin de que se generen los datos que demuestren que el primero satisface las expectativas de su aplicación.</p>	
<p style="text-align: center;">Concordancia con normas internacionales</p> <p>La presente Norma Mexicana no es equivalente (NEQ), con ninguna Norma Internacional por no existir esta última, al momento de su elaboración.</p>	
<p style="text-align: center;">Bibliografía</p> <ul style="list-style-type: none"> • ISO 6579:2002 <i>Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal method for the detection of Salmonella spp.</i> • ISO 6888-2:1999 <i>Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)-Part 2: Technique using rabbit plasma fibrinogen agar medium.</i> • ISO 11290-1:1996 <i>Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes-Part 1: Detection method.</i> • ISO 11290-2:1998 <i>Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes-Part 2: Enumeration method.</i> • ISO 16649-2:2001 <i>Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli-Part 2: Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide.</i> • ISO 16654:2001 <i>Microbiology of food and animal feeding stuffs-Horizontal method for the detection of Escherichia coli O157.</i> • AFNOR, 1999. <i>Renewal study for E. coli enumeration method in food products using Coli ID agar incubated at 44 °C in accordance with standard NF ISO 16649-2.</i> • Official methods of analysis AOAC international, 1995. Method 986.32 <i>Aerobic plate count in foods. Hydrophobic grid membrane filter method.</i> • Official methods of analysis AOAC international, 1998. Method 986.33, <i>Bacterial and Coliform counts in milk. Dry rehydratable film methods (Petrifilm aerobic count plate and Petrifilm coliform count plate) methods.</i> 	

- Official methods of analysis AOAC international, 1998. Method 989.10, *Bacterial and coliform counts in dairy products. Dry rehydratable film methods (Petri-film aerobic count plate and Petri-film coliform count plate) methods.*
- Official methods of analysis AOAC international, 2000. Method 989.14 998.09, *Salmonella in foods. Colorimetric polyclonal immunoassay screening method with selenite cystine broth and tetrathionate broth (TECRA Salmonella Visual Immunoassay).*
- Official methods of analysis AOAC international, 1997. Method 990.11, *Total coliform and Escherichia coli counts in foods. Hydrophobic grid membrane filter/MUG (ISO-GRID) method.*
- Official methods of analysis AOAC international, 1998. Method 990.12, *Aerobic plate count in foods. Dry rehydratable film (Petri-film aerobic count plate) method.*
- Official methods of analysis AOAC international, 1998. Method 990.13, *Salmonella in foods. Colorimetric deoxyribonucleic acid hybridization method (GENE-TRAK).*
- Official methods of analysis AOAC international, 1995. Method 991.12, *Salmonella in foods. Hydrophobic grid membrane filter (ISO-GRID). Screening Method.*
- Official methods of analysis AOAC international, 1998. Method 991.14, *Coliform and Escherichia coli counts in foods. Dry rehydratable film (Petri-film E. Coli count plate and Petri-film coliform count plate) methods.*
- Official methods of analysis AOAC international. Method 993.09, *Listeria in dairy products, Seafoods, and meats. Colorimetric deoxyribonucleic acid hybridization method (GENE-TRAK Listeria Assay)*
- Official methods of analysis AOAC international, 1998. Method 995.21, *Yeast and mold counts in foods. Hydrophobic grid membrane filter (ISO-GRID) Method using YM-11 agar.*
- Official methods of analysis AOAC international, 1998. Method 996.02, *Coliform count in dairy products. High sensitivity dry rehydratable film method.*
- Official methods of analysis AOAC international, 2000. Method 996.08, *Salmonella in foods. Enzyme-linked immunofluorescent assay. Screening method (VIDAS Salmonella (SLM) assay).*
- Official methods of analysis AOAC international, 1998. Method 997.02, *Yeast and mold counts in foods. Dry rehydratable film method (Petri-film method).*
- Official methods of analysis AOAC international, 1998. Method 997.11, *Escherichia coli O157:H7 counts in foods. Hydrophobic grid membrane filter (ISO-GRID) method using SD-39 agar and serological confirmation.*
- Official methods of analysis AOAC international, 1999. Method 998.08, *Confirmed Escherichia coli counts in poultry, meats, and seafood. Dry rehydratable film method (Petri-film E. Coli / Coliform count plate).*
- Official methods of analysis AOAC international, 2000. Method 999.06, *Listeria in foods. Enzyme-linked immunofluorescent assay (ELFA). VIDAS LIS assay screening method.*
- Official methods of analysis AOAC international, 2002. Method 2000.07, *Salmonella in foods. Rapid colorimetric. Immuno-enrichment-Based screening method (TECRA Unique Salmonella test).*
- Official methods of analysis AOAC international. Method 2000.13, *Reveal for E. Coli O157:H7 test in selected foods. 8-Hour method.*
- Official methods of analysis AOAC international. Method 2000.14, *Reveal for E. Coli O157:H7 test in selected foods and environmental swabs. 20-hour method.*
- Official methods of analysis AOAC international. Method 2000.15
- Official methods of analysis AOAC international, 2002. Method 2001.07, *Salmonella in selected foods. Immuno-concentration Salmonella (ICS) and selective plate (HE BS SMID) procedure. Screening method.*
- Official methods of analysis AOAC international, 2002. Method 2001.08, *Salmonella in selected foods. Immuno-concentration Salmonella (ICS) and selective plate (HE XLD BS) method.*
- Official methods of analysis AOAC international, 2002. Method 2001.09, *Salmonella in selected foods. Immuno-concentration Salmonella (ICS) and Enzyme-linked immunofluorescent assay (ELFA). Screening method.*

- Official methods of analysis AOAC international, 2002. Method 2002.07, *Detection and quantification of total aerobic microorganisms. SimPlate total plate count-color indicator (TPC-CI) method.*
- Official methods of analysis AOAC international. Method 2002.11, *Detection and quantification of yeasts and molds in foods. SimPlate yeast and mold-color indicator (Y&M-CI) method.*
- Official methods of analysis AOAC international. Method 2004.02, *Listeria monocytogens in foods. VIDAS instrument.*
- Official methods of analysis AOAC international. Method 2005.03, *Detection and confirmed quantitation of coliforms and E. coli in foods. SimPlate coliform and E. coli color indicador.*
- ALLAERT C., TORRES M., GARROFÉ R., SALA N., *Ensayos para la validación de métodos ISO para el CEN, Ejemplo del Método ISO para recuento de CPS (Coagulase positive Staphylococcus).* Alimentaria Octubre /79.
- BELOTI V., AGUILAR F.B.M., NERO L.A., DE SOUZA P. J., WALTER H.E. & FRANCO D.G.M., *Frequency of 2,3,5-Triphenyltetrazolium chloride (TTC) non-reducing bacteria in pasteurized milk.* Revista de Microbiología, 1999, 30, pp.137-140.
- BELOTI V., AGUILAR F.B.M., NERO L.A., DE SOUZA P. J., WALTER H.E. & FRANCO D.G.M., *Quality of pasteurized milk influences the performance of ready-to-use systems for enumeration of aerobic microorganisms.* International Dairy Journal, 2002, 12, pp. 413-418.
- BENNET R. W., MATTHEWS R.N., *Evaluation of polyvalent ELISAs for the identification of Staphylococcal enterotoxins in foods.* Division of Microbiological Studies, Food and Drug Administration.
- BEUCHAT L.R., NAIL B.V., BRACKETT R.E. & FOX T.L., *Evaluation of a culture film (Petrifilm YM) method for enumerating yeasts and molds in selected dairy and high-acid foods;* JOFP, 1990, 53(10), pp. 864-874.
- BEUCHAT L.R., NAIL B.V., BRACKETT R.E. & FOX T.L., *Comparison of the Petrifilm yeast and mold culture film method to conventional methods for enumerating yeasts and molds in foods;* JOFP, 1991, 54(6), pp. 443-447.
- BREDIE W.L.P & BOER E., *Evaluation of the MPN, Anderson-Baird-Parker, Petrifilm E.coli and Fluorocult ECD method for enumeration of Escherichia coli in foods of animal origin;* Journal of Food Microbiology, 1992, 16, pp.197-208.
- COLLINS C.H. / LYNE P. M., *Métodos Microbiológicos;* Editorial Acribia, 1989.
- *Comparison of the SimPlate Coliform and Escherichia coli Test with Petrifilm, Three-Tube MPN, and VRBA + MUG methods for enumerating Coliforms and E. Coli in food;* Journal of Food protection, 1998, Vol. 61, No. 4, pp. 444-449.
- *Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods,* 4th Edition, Frances Pouch Downes, Ph.D., Keith Ito, Editors.
- CROMBRUGGE J. VAN & WAES G., *Impedance method-Methods for assessing the bacteriological quality of raw milk from the farm.* Bulletin of the International Dairy Federation, 1990, No. 256, pp. 41-44.
- CURIALE M.S., FAHER P., MCALLISTER J.S. FOX T.L. & COLLABORATORS., *Dry rehydratable films for enumeration of coliforms and aerobic bacteria in dairy products: Collaborative Study.* Journal AOAC, 1989, 12(2), pp. 312-318.
- CURIALE S.M., GANGAR V., DÓNORIO A. & COLLABORATORS., *High-Sensitivity dry rehydratable film method for enumeration of coliforms in dairy products: Collaborative study.* Journal AOAC, 1996, 79.
- CURIALE, ET AL., *VIDAS Enzyme-Linked Fluorescent Immunoassay for Detection of Salmonella in Foods: Colaborative Study.* Journal of AOAC International, 1997, Vol. 80, No. 3, pp. 491-504.
- FELDSINE P.T., LIENAU A.H., LEUNG S.C., MUI L.A., *Enumeration of total yeasts and mold –Color indicator method and conventional culture methods: Collaborative study.* Journal of AOAC International, 2003, Vol. 86, No. 2, pp. 296-313.
- FELDSINE P.T., LIENAU A.H., LEUNG S.C., MUI L.A., *Enumeration of total aerobic microorganisms in foods by SimPlate total plate count-Color indicator methods and conventional culture methods: Collaborative study.* Journal of AOAC International, 2003, Vol. 86, No. 2, pp. 257-274.

- FELTSINE P.T., LIENAU A.H., LEUNG S.C., AND MUI L.A., *Enumeration of total coliforms and E.coli microorganisms in foods by SimPlate CEC Color Indicator method and conventional culture methods: Collaborative study*; Journal of AOAC International, 2003, Vol. 86, No. 2, pp. 274.
- FERNÁNDEZ E. E., 1981. *Microbiología Sanitaria de Agua y Alimentos*, Volumen I, EDUG
- FERNÁNDEZ E. E., 2000. *Microbiología e Inocuidad de los Alimentos*. Universidad Autónoma de Querétaro.
- GANGAR V. AND CURIALE M.S., *Dry rehydratable film method for enumerating Confirmed Escherichia coli in poultry, meats, and seafood: Collaborative Study*. Journal of AOAC INTERNATIONAL, 1999, Vol. 82, No. 1, pp. 73-78.
- GINN, R.E., PACKARD V.S. & FOX T.L., Evaluation of the 3M Dry Medium Culture Plate (Petrifilm SM) Method for Determining Numbers of Bacteria in Raw Milk; Journal of Food Protection , 47(10): 1984, 753-755.
- GINN R.E., PACKARD V.S. & COLLABORATORS, *Enumeration of total bacteria and coliforms in milk by dry rehydratable film methods: Collaborative study*. J. Assoc. Off. Anal. Chem., 1986, 69 (3), pp. 527-531.
- GRAN H.M., MUTUKUMIRA A.N., WETLESEN A. & NARVHUS J.A., *Smallholder dairy processing in Zimbabwe: Hygienic practices during milking and the microbiological quality of the milk at the farm and on delivery*. Food Control, 2002, 13, pp. 41-47.
- GRAN H.M., MUTUKUMIRA A.N., WETLESEN A. & NARVHUS J.A., *Smallholder dairy processing in Zimbabwe: the Production of fermented milk products with particular emphasis on sanitation and microbiological quality*, Food Control, 2002, 13, pp. 161-168.
- HUGHES D., DAILIANIS A. ASH M., *Comparison of modified TECRA Visual Immunoassay with AOAC method 989.14 and reference culture methods 967.25-967.28 for detection of Salmonella in foods and related samples*. Journal of AOAC International, 1996, Vol. 79, No. 6.
- HUGHES D., DAILIANIS A. AND HILL L., *Comparative validation study to demonstrate the equivalence of the TECRA UNIQUE test to the reference culture methods 967.25, 967.28 for the detection of Salmonella in foods*. TECRA Diagnostics, 1997. PO Box 788, Willoughby NSW 2068 Australia.
- INGHAM S.C., BECKER K. L. & FANSLAU M.A., *Comparison of the Baird-Parker agar and 3M Petrifilm Staph Express count plate methods for enumeration of Staphylococcus aureus in naturally and artificially contaminated foods*. JOFP, 2003, 66(11), pp. 2151-2155.
- International IDF Standard 145:1990 *Milk and milk-based products -Enumeration of Staphylococcus aureus Colony count technique at 37 °C*.
- JASPER D.E., INFANTE F. & DELLINGER J.D., *Relationships among the results of coagulase, Staphylococcal toxin, and thermonuclease tests on Staphylococci from cow milk*; Journal of Clinical Microbiology, 1985, 21(4), pp. 582-584.
- KNIGHT M.T. NEWMAN M.C., BENZINGER M.J., NEUFANG K.L., AGIN J.R. McALLISTER J.S. RAMOS M. & COLLABORATORS, *Comparison of the Petrifilm dry rehydratable film and conventional culture methods for enumeration of yeast and molds in foods: Collaborative study*; Journal AOAC, 1997, 80, pp. 806-818.
- KINNEBERG K.M., LINDBERG K.G. & COLLABORATORS.; *Dry rehydratable film method for rapid enumeration of coliforms in foods (3M Petrifilm Rapid Coliform Count Plate): Collaborative study*; Journal of AOAC International, 2002, 58(1), pp. 56-71.
- KINNEBERG K.M., LINDBERG K.G. & COLLABORATORS., *3M Petrifilm Enterobacteriaceae count plate method for enumeration of Enterobacteriaceae in select foods: Collaborative study*. Journal of AOAC International, 2003, 86(4), pp. 802-814.
- MACH P. A., LINDBERG K.G., LUND M.E., *Evaluation of a dry, rehydratable film method for rapid enumeration of Staphylococcus aureus*. Journal of AOAC International, 2000, Vol. 83, No. 5, pp 1096-1107.
- MCINTYRE D., *Precollaborative study-Dry rehidratable film method for the rapid enumeration of total coliforms in foods*. R-TECH Laboratories, April 29, 1999.
- Manual y guía de uso placa Petrifilm para recuento aerobio.
- Manual y guía de uso placa Petrifilm para recuento de coliformes.

- Manual y guía de uso placa Petrifilm para recuento de coliformes de alta sensibilidad.
- Manual y guía de uso placa Petrifilm para recuento de enterobacterias.
- Manual y guía de uso placa Petrifilm para recuento de *Escherichia coli* y coliformes.
- Manual y guía de uso placa Petrifilm para recuento express de *Staphylococcus aureus*.
- Manual y guía de uso placa Petrifilm para recuento de hongos y levaduras.
- Manual y guía de uso placa Petrifilm para recuento rápido de coliformes.
- MATNER R.R., FOX T.L. MCIVER D.E. & CURIALE S.M., *Efficacy of PetrifilmTM E.coli count plates for E.coli and Coiform enumeration*. JOFP, 1990, 53 (2), pp. 145-150.
- MATUSHEK M.G., CURIALE S.M., MCALLISTER S.J. & FOX T.L., *Comparison of various plating procedures for the detection and enumeration of coliforms in ice cream and ice milk*; JOFP, 1992, 55(2), pp. 113-115.
- NELSON C.L., FOX T.L. & BUSTA F.F., *Evaluation of dry medium film (Petrifilm VRB) for coliform enumeration*; Journal of Food Protection, 1984, 47(7), pp. 520-523.
- PARK Y.W., KALANTARI A. & FRANK J.F., *Change in the microflora of commercial soft goat milk cheese during refrigerated and frozen-storage*. Small Ruminant Research, 2004, 53, pp. 61-66.
- ROSMINI M.R., SIGNORINI M.L., SCHNEIDER R, BONAZZA J.C., *Evaluation of two alternative techniques for counting mesophilic aerobic bacteria in raw milk*. JOFC, 2004, 15, pp. 39-44.
- R-TECH Laboratories from Land O'Lakes, 2001. *Performance study of VIDAS Listeria monocytogenes 2nd generation (using USDA-FSIS enrichments) compared to USDA-FSIS reference method*. Reference 30704- Subject No. A2109-009.
- SÁNCHEZ MURATORI M.C., DE LIGUORI OLIVEIRA A., PIMENTEL RIBEIRO L., RAPOSO COSTA A.P., FERNÁNDES S.H., CERQUEIRA LEITE R., *Comparación entre el método estándar sugerido por APHA y los métodos SimPlate y Petrifilm, para la identificación del grupo coliforme y de Escherichia coli en tilapia (Oreochromis sp) procedente de piscicultura de agua dulce*. Revista Argentina de Microbiología (2000) 32: 15-19-ISSN 0325-7541.
- SMITH L.B., ZOTTOLA E.A., FOX T.L. & CHAUSSE K., *Use of Petrifilm to evaluate the microflora of frozen dessert mixes*. JOFP, 1989, 52(8), pp. 549-551.
- SPANGENBERG S.D. & INGHAM C. S., *Comparison of methods for enumeration of yeast and molds in shredded low-moisture, part-skim Mozzarella cheese*; Journal of Food Protection, 2000, 63 (4), pp. 529-533.
- TECRA Unique Listeria, Food & Environmental Sample Trial-A Report on Analyses Completed in January 2000 on a Range of Food Products & Environmental Samples by TECRA DIAGNOSTICS, for Reference by IBP.
- THOMPSON M.F. AND JEFFREY S.R., *Application of an automated rapid microbiological detection system for monitoring food sterility*. Organon Teknika Corporation, Durham, North Carolina.
- THOMPSON J.S & THOMPSON A., *In-home pasteurization of raw goat's milk by microwave treatment*. Journal of Food Microbiology, 1990, 10, pp. 59-64.
- TOWNSEND D.E., IRVING R.L., NAQUI A., *Comparision of the SimPlate Coliform and Escherichia coli Test with Petrifilm, Three-Tube MPN, and VRBA + MUG Methods for Enumerating Coliforms and E. coli in Food*. Journal of Food Protection, 1998, Vol. 61, No. 4, pp. 444-449.
- VASAVADA P.C., *Rapid methods and automation in dairy microbiology*. Journal Dairy Science, 1993, 76, pp. 3101-3113.
- VERNZOY-ROSAND C., MAZUY C., RAY-GUENIOT S., BOUTRAND-LOEÏ S., MEYRAND A., RICHARD Y., *Evaluation of the VIDAS Methodology for Detection of Escherichia coli O157 in Food Samples*. Journal of Food Protection, 1998, Vol 61, No. 7, pp. 917-920.
- WATSON J.D; BAKER T.A; BELL S.P; GANN A; LEVINE M. ET LOSICK (2004). *Molecular biology of the gene* (Fifth Edition); San Francisco: Benjamin Cummings ISBN 0-321-22368-3.

DECLARATORIA de vigencia de la Norma Mexicana NMX-F-730-COFOCALEC-2015.

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.

DECLARATORIA DE VIGENCIA DE LA NORMA MEXICANA NMX-F-730-COFOCALEC-2015, SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-PRÁCTICAS DE HIGIENE RECOMENDADAS PARA LA OBTENCIÓN DE LECHE (CANCELA A LA NMX-F-730-COFOCALEC-2008).

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 XXXIII 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 22, fracciones I, IX, XII y XXV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía y habiéndose satisfecho el procedimiento previsto por la ley de la materia para estos efectos, expide la Declaratoria de Vigencia de la Norma Mexicana que se enlista a continuación, misma que ha sido elaborada y aprobada por el 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 la Norma Mexicana que se indica puede ser adquirido en la sede de dicho Organismo ubicado en Simón Bolívar número 446, piso 2, colonia Americana, código postal 44160, Guadalajara, Jalisco, o al correo electrónico contacto@cofocalec.org.mx o consultarlo gratuitamente en la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, ubicada en Avenida Puente de Tecamachalco número 6, colonia Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, código postal 53950, Estado de México. SINEC-20161221133420730.

La presente Norma Mexicana NMX-F-730-COFOCALEC-2015 entrará en vigor a los 60 días naturales a partir del día natural inmediato siguiente de la publicación de esta Declaratoria de Vigencia en el Diario Oficial de la Federación.

CLAVE O CÓDIGO	TÍTULO DE LA NORMA MEXICANA
NMX-F-730-COFOCALEC-2015	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-PRÁCTICAS DE HIGIENE RECOMENDADAS PARA LA OBTENCIÓN DE LECHE (CANCELA A LA NMX-F-730-COFOCALEC-2008).
<p style="text-align: center;">Objetivo y campo de aplicación</p> <p>Esta Norma Mexicana establece los requerimientos y las recomendaciones sobre las prácticas de higiene mínimas necesarias y de proceso de producción básico, para la obtención de leche cruda, que garanticen su inocuidad, idoneidad y sanidad.</p> <p>La presente Norma Mexicana es aplicable al proceso de obtención de leche cruda en Territorio Nacional.</p>	
<p style="text-align: center;">Concordancia con normas internacionales</p> <p>La presente Norma Mexicana no es equivalente (NEQ), con ninguna Norma Internacional por no existir esta última, al momento de su elaboración.</p>	
<p style="text-align: center;">Bibliografía</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ley Federal de Sanidad Animal, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 25 de julio de 2007 y sus reformas. • Ley General para la Prevención y Gestión Integral de Residuos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 8 octubre de 2003 y sus reformas. • Reglamento de la Ley Federal de Sanidad Animal, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 21 de mayo de 2012. 	

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 1999 y sus reformas.
- Reglamento para Campañas de Sanidad Animal, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 15 de mayo de 1979.
- Norma Oficial Mexicana NOM-232-SSA1-2009, *Plaguicidas: que establece los requisitos del envase, embalaje y etiquetado de productos grado técnico y para uso agrícola, forestal, pecuario, jardinería, urbano, industrial y doméstico*, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de abril de 2010.
- "PC-031-2005" *Pliego de Condiciones para el uso de la Marca Oficial México Calidad Suprema en Leche*.
- "CAC/RCP 54-2004" *Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Peanuts*, Codex Alimentarius. Adoptado 2004. Emendado 2008.
- "CAC/RCP 57-2004" *Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products*, Codex Alimentarius. Adoptado en 2004. Enmienda 2009.
- "CAC/GL 71-2009" *Guidelines for the Design and Implementation of National Regulatory Food Safety Assurance Programmes Associated with the Use of Veterinary Drugs in Food Producing Animals*. Codex Alimentarius. Adoptadas en 2009. Revisadas en 2012.
- Reglamento (CE) No. 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- FIL & FAO, 2004. *Guía de buenas prácticas en explotaciones lecheras*.
- IDF 2010, Bulletin 443, *Environmental issues at dairy farm level*, Brussels Belgium, 46 pp.
- EUREGAP, *Puntos de control y criterios de cumplimiento-Aseguramiento integrado de fincas*, Versión 1.1-Jan 04, 2004.
- *Manual de Buenas Prácticas Pecuarias en Unidades de Producción de Leche Bovina*, SENASICA, Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera. 2009
- *Manual de Buenas Prácticas en Producción Caprina*, SENASICA, Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera.
- AMIFAC, 2007, *Plan de manejo de envases vacíos de agroquímicos y afines (PLAMEVAA)*. Asociación Mexicana de la Industria Fitosanitaria A.C. (AMIFAC). México. 63 pp.
- ARROYO GÓMEZ G., *Guía para la producción higiénica de la leche en establos con ordeño mecánico*, Secretaria de Salud, 1997.
- KEYSERLINGK, M.A.G., J. RUSHEN, A.M. DE PASILLÉ AND D.M. WEARY. *Invited review: the welfare of dairy cattle-key concepts and the role of science*. J. Dairy Sci, 2009, 92, pp. 4101-4111.
- National Dairy Animal Well-Being, 2008. *Principles & guidelines for dairy animal well-being*. NDAWB. USA. 17 pp.
- European Food Safety Authority, 2009. *Scientific opinion on the overall effects of farming on dairy cow welfare and disease*. EFSA Journal 1143, 1-38.
- National Farm Animal Care Council, 2009. *Code of practice for the care and handling of dairy cattle*. NFACC. Canadá. 67 pp.

DECLARATORIA de vigencia de la Norma Mexicana NMX-F-751-COFOCALEC-2015.

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.

DECLARATORIA DE VIGENCIA DE LA NORMA MEXICANA NMX-F-751-COFOCALEC-2015, SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO COTTAGE-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

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 XXXIII 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 22, fracciones I, IX, XII y XXV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía y habiéndose satisfecho el procedimiento previsto por la ley de la materia para estos efectos, expide la Declaratoria de Vigencia de la Norma Mexicana que se enlista a continuación, misma que ha sido elaborada y aprobada por el 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 la Norma Mexicana que se indica puede ser adquirido en la sede de dicho Organismo ubicado en Simón Bolívar número 446, piso 2, colonia Americana, código postal 44160, Guadalajara, Jalisco, o al correo electrónico contacto@cofocalec.org.mx o consultarlo gratuitamente en la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, ubicada en Avenida Puente de Tecamachalco número 6, colonia Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, código postal 53950, Estado de México. SINEC-20161221134856751.

La presente Norma Mexicana NMX-F-751-COFOCALEC-2015 entrará en vigor a los 60 días naturales a partir del día natural inmediato siguiente de la publicación de esta Declaratoria de Vigencia en el Diario Oficial de la Federación.

CLAVE O CÓDIGO	TÍTULO DE LA NORMA MEXICANA
NMX-F-751-COFOCALEC-2015	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO COTTAGE-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
Objetivo y campo de aplicación	
Esta Norma Mexicana establece las especificaciones que aplican al producto denominado queso Cottage y los métodos de prueba usados para su evaluación.	
Concordancia con normas internacionales	
La presente Norma Mexicana no es equivalente (NEQ), con la Norma Internacional "CODEX STAN 273-1968" Norma para el queso Cottage (Anteriormente CODEX STAN C-16-1968. Adoptado en 1968. Revisión 2007, 2010), ya que no es posible concordar con la Norma Internacional por las razones siguientes:	
<ol style="list-style-type: none"> 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-SCFI-2015; b. En el punto 6 incluye las especificaciones de proteína y humedad, en concordancia con lo establecido en el punto III.5.11 del Apéndice del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; c. 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 con la NMX-Z-013-SCFI-2015. 	
Bibliografía	
<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 1999 y sus reformas. • CODEX STAN 273-1968 Standard for Cottage Cheese (Formerly CODEX STAN C-16-1968. Adopted in 1968. Review: 2007, 2010). • CODEX STAN 283-1978 General Standard for Cheese (Formerly CODEX STAN A-6-1973. Adopted in 1973. Review: 1999. Amended 2006, 2008, 2010, 2013). • CODEX STAN 221-2001 Group Standard for Unripened Cheese including Fresh Cheese (Adopted in 2001. Amended 2008, 2010, 2013). 	

Ciudad de México, a 21 de diciembre de 2016.- El Director General de Normas y Secretariado Técnico de la Comisión Nacional de Normalización, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.

DECLARATORIA de vigencia de la Norma Mexicana NMX-F-753-COFOCALEC-2015.

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.

DECLARATORIA DE VIGENCIA DE LA NORMA MEXICANA NMX-F-753-COFOCALEC-2015, SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO SUIZO-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-F-470-1985).

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 XXXIII 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 22, fracciones I, IX, XII y XXV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía y habiéndose satisfecho el procedimiento previsto por la ley de la materia para estos efectos, expide la Declaratoria de Vigencia de la Norma Mexicana que se enlista a continuación, misma que ha sido elaborada y aprobada por el 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 la Norma Mexicana que se indica puede ser adquirido en la sede de dicho Organismo ubicado en Simón Bolívar número 446, piso 2, colonia Americana, código postal 44160, Guadalajara, Jalisco, o al correo electrónico contacto@cofocalec.org.mx o consultarlo gratuitamente en la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, ubicada en Avenida Puente de Tecamachalco número 6, colonia Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, código postal 53950, Estado de México. SINEC-20161221135412753.

La presente Norma Mexicana NMX-F-753-COFOCALEC-2015 entrará en vigor a los 60 días naturales a partir del día natural inmediato siguiente de la publicación de esta Declaratoria de Vigencia en el Diario Oficial de la Federación.

CLAVE O CÓDIGO	TÍTULO DE LA NORMA MEXICANA
NMX-F-753-COFOCALEC-2015	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO SUIZO-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-F-470-1985).
Objetivo y campo de aplicación	
Esta Norma Mexicana establece las especificaciones que aplican al producto denominado queso Suizo y los métodos de prueba usados para su evaluación.	
Concordancia con normas internacionales	
La presente Norma Mexicana no es equivalente (NEQ), con ninguna Norma Internacional por no existir esta última al momento de su elaboración.	
Bibliografía	
<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 1999 y sus reformas. • CODEX STAN 283-1978 General Standard for cheese (Formerly CODEX STAN A-6-1973. Adopted in 1973. Review 1999. Amended 2006, 2008, 2010, 2013). • "21 CFR 133.195" Swiss and Emmentaler cheese. 	

Ciudad de México, a 21 de diciembre de 2016.- El Director General de Normas y Secretariado Técnico de la Comisión Nacional de Normalización, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.

DECLARATORIA de vigencia de la Norma Mexicana NMX-F-754-COFOCALEC-2015.

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.

DECLARATORIA DE VIGENCIA DE LA NORMA MEXICANA NMX-F-754-COFOCALEC-2015, SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO CREMA Y QUESO DOBLE CREMA-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

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 XXXIII 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 22, fracciones I, IX, XII y XXV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía y habiéndose satisfecho el procedimiento previsto por la ley de la materia para estos efectos, expide la Declaratoria de Vigencia de la Norma Mexicana que se enlista a continuación, misma que ha sido elaborada y aprobada por el 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 la Norma Mexicana que se indica puede ser adquirido en la sede de dicho Organismo ubicado en Simón Bolívar número 446, piso 2, colonia Americana, código postal 44160, Guadalajara, Jalisco, o al correo electrónico contacto@cofocalec.org.mx o consultarlo gratuitamente en la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, ubicada en Avenida Puente de Tecamachalco número 6, colonia Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, código postal 53950, Estado de México. SINEC-20161221140226754.

La presente Norma Mexicana NMX-F-754-COFOCALEC-2015 entrará en vigor a los 60 días naturales a partir del día natural inmediato siguiente de la publicación de esta Declaratoria de Vigencia en el Diario Oficial de la Federación.

CLAVE O CÓDIGO	TÍTULO DE LA NORMA MEXICANA
NMX-F-754-COFOCALEC-2015	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO CREMA Y QUESO DOBLE CREMA-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
Objetivo y campo de aplicación	
Esta Norma Mexicana establece las especificaciones que aplican a los productos denominados queso crema y queso doble crema y los métodos de prueba usados para su evaluación.	
Concordancia con normas internacionales	
La presente Norma Mexicana no es equivalente (NEQ), con ninguna Norma Internacional por no existir esta última al momento de su elaboración.	
Bibliografía	
<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 1999 y sus reformas. • CODEX STAN 283-1978 General Standard for Cheese (Formerly CODEX STAN A-6-1973. Adopted in 1973. Review 1999. Amended 2006, 2008, 2010, 2013). • CODEX STAN 275-1973 Standard for Cream Cheese (Formerly CODEX STAN C-31-1973. Adopted in 1973. Review 2007. Amended 2008, 2010). • "21 CFR 133.133" Cream cheese. 	

Ciudad de México, a 21 de diciembre de 2016.- El Director General de Normas y Secretariado Técnico de la Comisión Nacional de Normalización, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.

DECLARATORIA de vigencia de la Norma Mexicana NMX-F-755-COFOCALEC-2015.

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.

DECLARATORIA DE VIGENCIA DE LA NORMA MEXICANA NMX-F-755-COFOCALEC-2015, SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO ADOBERA-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

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 XXXIII 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 22, fracciones I, IX, XII y XXV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía y habiéndose satisfecho el procedimiento previsto por la ley de la materia para estos efectos, expide la Declaratoria de Vigencia de la Norma Mexicana que se enlista a continuación, misma que ha sido elaborada y aprobada por el 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 la Norma Mexicana que se indica puede ser adquirido en la sede de dicho Organismo ubicado en Simón Bolívar número 446, piso 2, colonia Americana, código postal 44160, Guadalajara, Jalisco, o al correo electrónico contacto@cofocalec.org.mx o consultarlo gratuitamente en la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, ubicada en Avenida Puente de Tecamachalco número 6, colonia Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, código postal 53950, Estado de México. SINEC-20161221140428755.

La presente Norma Mexicana NMX-F-755-COFOCALEC-2015 entrará en vigor a los 60 días naturales a partir del día natural inmediato siguiente de la publicación de esta Declaratoria de Vigencia en el Diario Oficial de la Federación.

CLAVE O CÓDIGO	TÍTULO DE LA NORMA MEXICANA
NMX-F-755-COFOCALEC-2015	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO ADOBERA-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
Objetivo y campo de aplicación	
Esta Norma Mexicana establece las especificaciones que aplican al producto denominado queso Adobera y los métodos de prueba usados para su evaluación.	
Concordancia con normas internacionales	
La presente Norma Mexicana no es equivalente (NEQ), con ninguna Norma Internacional por no existir esta última al momento de su elaboración.	
Bibliografía	
<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 1999 y sus reformas. • CODEX STAN 283-1978 General Standard for Cheese (Formerly CODEX STAN A-6-1973. Adopted in 1973. Review 1999. Amended 2006, 2008, 2010, 2013). • CERVANTES ESCOTO, VILLEGAS DE GANTE, CESÍN VARGAS, ESPINOZA ORTEGA, 2008. Los quesos mexicanos genuinos: Patrimonio cultural que debe rescatarse; Mundi Prensa México. 	

Ciudad de México, a 21 de diciembre de 2016.- El Director General de Normas y Secretariado Técnico de la Comisión Nacional de Normalización, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.

DECLARATORIA de vigencia de la Norma Mexicana NMX-F-756-COFOCALEC-2015.

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.

DECLARATORIA DE VIGENCIA DE LA NORMA MEXICANA NMX-F-756-COFOCALEC-2015, SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO ASADERO-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

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 XXXIII 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 22, fracciones I, IX, XII y XXV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía y habiéndose satisfecho el procedimiento previsto por la ley de la materia para estos efectos, expide la Declaratoria de Vigencia de la Norma Mexicana que se enlista a continuación, misma que ha sido elaborada y aprobada por el 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 la Norma Mexicana que se indica puede ser adquirido en la sede de dicho Organismo ubicado en Simón Bolívar número 446, piso 2, colonia Americana, código postal 44160, Guadalajara, Jalisco, o al correo electrónico contacto@cofocalec.org.mx o consultarlo gratuitamente en la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, ubicada en Avenida Puente de Tecamachalco número 6, colonia Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, código postal 53950, Estado de México. SINEC-20161221141040756.

La presente Norma Mexicana NMX-F-756-COFOCALEC-2015 entrará en vigor a los 60 días naturales a partir del día natural inmediato siguiente de la publicación de esta Declaratoria de Vigencia en el Diario Oficial de la Federación.

CLAVE O CÓDIGO	TÍTULO DE LA NORMA MEXICANA
NMX-F-756-COFOCALEC-2015	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO ASADERO-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
Objetivo y campo de aplicación	
Esta Norma Mexicana establece las especificaciones que aplican al producto denominado queso Asadero y los métodos de prueba usados para su evaluación.	
Concordancia con normas internacionales	
La presente Norma Mexicana no es equivalente (NEQ) con ninguna Norma Internacional por no existir ésta al momento de su elaboración.	
Bibliografía	
<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 1999 y sus reformas. • CODEX STAN 283-1978 General Standard for Cheese (Formerly CODEX STAN A-6-1973. Adopted in 1973. Review 1999. Amended 2006, 2008, 2010, 2013). • VILLEGAS DE GANTE A., 2004. Tecnología quesera; Editorial Trillas. • VILLEGAS DE GANTE A., 2012. Los quesos mexicanos; Universidad Autónoma de Chapingo. • CERVANTES ESCOTO, VILLEGAS DE GANTE, CESÍN VARGAS, ESPINOZA ORTEGA, 2008. Los quesos mexicanos genuinos: Patrimonio cultural que debe rescatarse; Mundi-Prensa México. • INIFAP, 2012. Macroproyecto Mejoramiento de la Productividad, Competitividad y Sustentabilidad de la Cadena Productiva de Leche de Bovino en México. Información sobre la descripción y elaboración de los quesos Adobera de la Sierra de Amula, Asadero de Aguascalientes, Ranchero de Aculco, Bola de Ocosingo, Poro de Balancán y Crema de Chiapas. • Memorias del Foro de Vinculación 2012. Bovinos Leche: Mejoramiento de la Productividad, Competitividad y Sustentabilidad de la Producción de Leche en México. 2012. 	

Ciudad de México, a 21 de diciembre de 2016.- El Director General de Normas y Secretariado Técnico de la Comisión Nacional de Normalización, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.

DECLARATORIA de vigencia de la Norma Mexicana NMX-F-759-COFOCALEC-2015.

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.

DECLARATORIA DE VIGENCIA DE LA NORMA MEXICANA NMX-F-759-COFOCALEC-2015, SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO RANCHERO-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

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 XXXIII 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 22, fracciones I, IX, XII y XXV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía y habiéndose satisfecho el procedimiento previsto por la ley de la materia para estos efectos, expide la Declaratoria de Vigencia de la Norma Mexicana que se enlista a continuación, misma que ha sido elaborada y aprobada por el 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 la Norma Mexicana que se indica puede ser adquirido en la sede de dicho Organismo ubicado en Simón Bolívar número 446, piso 2, colonia Americana, código postal 44160, Guadalajara, Jalisco, o al correo electrónico contacto@cofocalec.org.mx o consultarlo gratuitamente en la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, ubicada en Avenida Puente de Tecamachalco número 6, colonia Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, código postal 53950, Estado de México. SINEC-20161221141503759.

La presente Norma Mexicana NMX-F-759-COFOCALEC-2015 entrará en vigor a los 60 días naturales a partir del día natural inmediato siguiente de la publicación de esta Declaratoria de Vigencia en el Diario Oficial de la Federación.

CLAVE O CÓDIGO	TÍTULO DE LA NORMA MEXICANA
NMX-F-759-COFOCALEC-2015	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO RANCHERO-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
Objetivo y campo de aplicación	
Esta Norma Mexicana establece las especificaciones que aplican al producto denominado queso Ranchero y los métodos de prueba usados para su evaluación.	
Concordancia con normas internacionales	
La presente Norma Mexicana no es equivalente (NEQ), con ninguna Norma Internacional por no existir esta última al momento de su elaboración.	
Bibliografía	
<ul style="list-style-type: none"> • Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 1999 y sus reformas. • CODEX STAN 283-1978 General Standard for Cheese (Formerly CODEX STAN A-6-1973. Adopted in 1973. Review 1999. Amended 2006, 2008, 2010, 2013). • CERVANTES ESCOTO, VILLEGAS DE GANTE, CESÍN VARGAS, ESPINOZA ORTEGA, 2008. Los quesos mexicanos genuinos: Patrimonio cultural que debe rescatarse; Mundi Prensa México. 	

Ciudad de México, a 21 de diciembre de 2016.- El Director General de Normas y Secretariado Técnico de la Comisión Nacional de Normalización, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.