

Normas oficiales
unidad III

NOM-243-SSA1-2010

Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Deben contener de 310 a 670 µg equivalentes de retinol/L (1033 a 2233 UI/L), de forma natural o por restauración. Y entre 5 a 7,5 µg/L de Vitamina D3 (200-300 UI/L). Los productos adicionados con Vitamina A o D3 no deben contener cantidades superiores a las establecidas en este ordenamiento. Los productos deshidratados deben contener una humedad no mayor al 4%. Los productos sometidos a ultrapasteurización o esterilización deben cumplir con lo siguiente. Ser envasados asépticamente en envases que cuenten con barreras para proteger el producto del oxígeno y la luz, y llenarse en ausencia de aire. El cierre de los envases debe ser hermético y llevar a cabo las pruebas para su control y los registros correspondientes. El envase que se emplee, debe someterse a un tratamiento de desinfección

NOM-121-SSA1-1994

Los productos objeto de este ordenamiento, deben cumplir con las siguientes especificaciones:
Organolépticas: Los quesos frescos o frescales son de consistencia desde untable hasta rebanable, de aroma y sabor característico sin olores y sabores ajenos. Los quesos madurados son de consistencia desde blanda hasta extradura sin aromas y sabores ajenos, pueden presentar o no ojos típicos de fermentación o vetas coloreadas de los mohos empleados para su maduración. Los quesos procesados en general cumplen con lo señalado en el punto.
Químicas: Los productos objeto de esta norma no deben rebasar 12 UF/g de fosfatasa residual.

NOM-181-SSA1-2010

Yogurt es el producto obtenido de la fermentación de leche, estandarizada o no, por medio de la acción de microorganismos *Streptococcus thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subespecie *bulgaricus*, y teniendo como resultado la reducción del pH. Aparte de los microorganismos característicos pueden adicionarse otros cultivos alternativos del género *Lactobacillus* y *Bifidobacterium*. En caso de que el producto contenga algún cultivo láctico adicional, se denominará a través del uso del nombre científico o un calificativo adecuado del cultivo conjuntamente con la palabra yogurt. El calificativo seleccionado no deberá inducir a error al consumidor. El término "yogurt en base a cultivos alternativos" no se aplicará como denominación.

NOM-036-SSA1-1993

La mezcla para elaborar los helados, sorbetes y bases o mezclas de crema y leche o grasa vegetal debe pasteurizarse de la siguiente forma: Deben someterse a una temperatura de 68,5°C (341,5 K), durante un tiempo de 30 minutos, o. Serán sometidas a una temperatura de 79,4°C (352,4 K) durante un tiempo mínimo de 25 segundos, o Someterlas a otra relación de tiempos y temperaturas cuyo efecto sea el mismo, y En cualquiera de los casos, una vez alcanzados, respectivamente, las temperaturas y tiempos señalados se enfriará bruscamente a 4°C (277 K).

NOM-159-SSA1-1996

Huevo fresco: El huevo se debe almacenar con el polo mayor hacia arriba. No debe emplearse, suministrarse, ni expendirse para consumo humano el huevo que presente cualquiera de las siguientes características: **I.** Haber sido lavado. **II.** Estar sucio, con cascarón manchado de sangre o excremento; o el cascarón estar fracturado; **III.** Tener el disco germinal desarrollado; **IV.** Estar incubado; **V.** Estar contaminado, y **VI.** Que la cámara de aire sea mayor de 9 mm.
Aquel huevo que lleve un procedimiento de lavado una vez seco debe ser recubierto con aceite vegetal o mineral (parafina) grado alimentario.