

Nombre del alumno: Itzel Rocío Avalos Cruz

Nombre del profesor: Laura Blasi Pineda

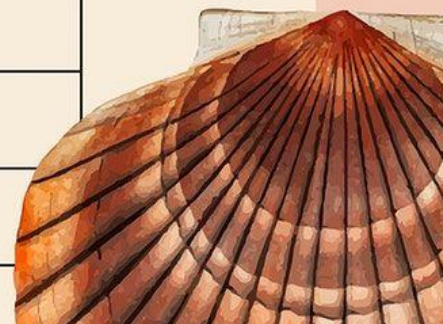
Nombre del trabajo: Normas unidad III

Materia: Legislación en nutrición

Grado: 9no

Grupo: "A"

Tapachula Chiapas a 03 de julio del 2020



NORMAS UNIDAD III

AGUA Y HIELO

¿Qué norma es?

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-201-SSA1-2002

Objetivo y campo de aplicación

Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el agua y hielo para consumo humano envasados y a granel, excepto la que es consumida directamente de los sistemas de abastecimiento.

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

Agua para consumo humano a granel, a la que no contiene materia extraña, ni contaminantes, ya sean químicos, físicos o microbiológicos, que causen efectos nocivos a la salud, que es suministrada en presencia del consumidor.

LECHE

¿Qué norma es?

NORMA Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010

Objetivo y campo de aplicación

Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones sanitarias y nutrimentales que debe cumplir la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y los derivados lácteos.

Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican al proceso e importación de la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos.

QUESOS

¿Qué norma es?

NOM-121

Clasificación

Frescos

Frescales:
Panela, Canasto, Sierra, Ranchero, Fresco, Blanco, Enchilado, Adobado.

De pasta cocida:
Oaxaca, Asadero, Mozzarella, Del Morral, Adobera.

Acidificados:
Cottage, Crema, Doble crema, Petit Suisse, Nuefchatel.

YOGURT

¿Qué norma es?

NOM-181-SCFI-2010

Objetivo y campo de aplicación

Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que debe cumplir el producto denominado yogurt, así como los métodos de prueba que deben aplicarse para comprobar dichas especificaciones

Esta norma es aplicable al yogurt, que se comercializa dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.

HELADOS

¿Qué norma es?

NOM-036-SSA1-1993

Objetivo y campo de aplicación

Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones sanitarias de los helados de crema, de leche o grasa vegetal, sorbetes y bases o mezclas para helados.

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

HUEVOS

¿Qué norma es?

NOM-159-SSA1-1996

Objetivo y campo de aplicación

Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el huevo, sus productos y derivados.

Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el Territorio Nacional para las personas físicas o morales que se dedican a su proceso o importación

CARNICOL

¿Qué norma es?

NOM-213

Son

Productos cárnicos cocidos, a los elaborados con carne, vísceras, sangre o sus mezclas, curados o no, que son sometidos a proceso térmico. Pueden presentarse enteros, en cortes, emulsionados o troceados.

NORMAS UNIDAD III

EMBUTIDOS

¿Qué norma es?

NOM-122

Objetivo y campo de aplicación

Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos cárnicos troceados y curados, así como los productos cárnicos curados y madurados.

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

Especificaciones sanitarias de los productos de la carne, productos cárnicos curados y cocidos, y curados emulsionados y cocidos.

PESCADOS Y MARISCOS

¿Qué norma es?

NORMA Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009

Objetivo y campo de aplicación

Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios para: las áreas de captura de moluscos bivalvos; los establecimientos que procesan productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados, incluyendo las embarcaciones de pesca y recolección, así como las especificaciones sanitarias que deben cumplir dichos productos.

Es de observancia obligatoria en el Territorio Nacional para las personas físicas o morales que se dediquen a la captura, extracción, procesamiento, conservación, almacenamiento, distribución, transporte, venta o importación de productos de la pesca.

CEREALES Y DERIVADOS

¿Qué norma es?

NOM-147

Disposiciones sanitarias

El productor de grano, el comercializador del mismo y el industrial, cada uno en el ámbito de su responsabilidad deben observar que los plaguicidas que se empleen en el tratamiento de granos y semillas almacenados, en medios de transporte, en áreas de almacenamiento, espacios vacíos y para el control de roedores, así como para la desinfestación y protección de granos almacenados a granel o en costales, cumplan con los límites de uso y no excedan los niveles máximos residuales establecidos en el Catálogo Oficial de Plaguicidas vigente.

LEGUMINOSAS

¿Qué norma es?

NORMA Oficial Mexicana NOM-147-SSA1-1996

Objetivo y campo de aplicación

Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales que deben cumplir las harinas de cereales.

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

GRASAS Y ACEITES

¿Qué norma es?

NORMA Oficial Mexicana NOM-F-16-S-1979

Objetivo y campo de aplicación

La presente Norma Oficial establece las especificaciones que debe cumplir el producto denominado margarina para mesa

Engloba
Mantequilla
Margarina
Cremas
Aceites

ALIMENTOS AZUCARADOS

¿Qué norma es?

CODEX STAN 296-2009

Aplicación

Confituras, jaleas y mermeladas

No se aplica a

(a) Los productos cuando se indique que están destinados a una elaboración ulterior, como aquellos destinados a la elaboración de productos de pastelería fina, pastelillos o galletitas

Los productos que están claramente destinados o etiquetados para uso en alimentos para regímenes especiales