

**Alumno: José María silvestre Hernández.**

**Materia: legislacion**

**Grado: noveno cuatrimestre grupo: “A”**

**Trabajo: cuadro sinoptico**

**Universidad: UDS universidad del sureste, campus Comitán**

se clasifican de la siguiente forma: ¬ 1. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético con pH < 4,6. ¬ 1.1. Alimentos sometidos a tratamiento térmico envasados asépticamente ¬ 1.2. Alimentos ácidos y poco ácidos-acidificados, fermentados, encurtidos, alimentos elaborados a base de frutas (como jugos, néctares, mermeladas, jaleas, ates, etcétera) y frutas envasadas en recipientes de cierre hermético y sometidas a tratamiento térmico. ¬ 2. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético con pH > 4,6. ¬ 2.1 Vegetales, productos cárnicos, platillos preparados con carne, productos lácteos y mezclas, envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico que asegure su esterilidad comercial. ¬ 2.2 Alimentos sometidos a tratamiento térmico envasados asépticamente ¬ 3. Otros productos con las mismas características y sujetos al mismo proceso.

Esta norma se encarga de verificar bienes y servicios. alimentos envasados en recipientes de cierre hermetico y sometidos a tratamiento termico. disposiciones y especificaciones sanitarias

Con una serie de procedimientos para el manejo y control de alimentos

La prueba más confiable para determinar la esterilidad comercial es la incubación del producto a temperaturas apropiadas y por un tiempo suficiente para que cualquier microorganismo que se encuentre pueda desarrollarse bajo las condiciones del producto envasado, dando origen a manifestaciones ya sea en el envase o en el producto. Incubar de 30 a 35°C por 10 a 14 días.

Este análisis tiene por objeto determinar el origen de la alteración, la cual puede ser causada por microorganismos que sobreviven al tratamiento térmico o por la introducción de éstos después del tratamiento, por defectos de las cerraduras o por golpes que lesionen el envase. Conociendo la naturaleza del alimento y su tratamiento, es posible predecir el tipo de organismo responsable de la alteración.

Para un mejor manejo y proceso de esterilización de los alimentos

del método de prueba para el análisis microbiológico de alimentos envasados herméticamente. esterilizados comercialmente

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.

Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir los alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico, con excepción de los productos que cuenten con Normas Oficiales Mexicanas específicas.

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-130-SSA1-1995