



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

E.L.N GUADALUPE FLORES ZAVALA

L.N NEFI A. SÁNCHEZ GORDILLO

CUADRO SINÓPTICO UNIDAD III

LEGISLACIÓN EN NUTRICIÓN

NOVENO CUATRIMESTRE

LIC. NUTRICIÓN



TAPACHULA CHIAPAS A 10 DE JULIO 2021

UNIDAD III

NORMA DE HELADOS

Nom-036-ssa1-1993, Bienes y servicios. helados de crema leche o grasa vegetal, sorbetes y bases o mezclas para helados.

Establece las especificaciones sanitarias de los helados de leche o grasa vegetal, sorbetes y bases o mezclas para helados.

La conservación físico para lograr una reducción de la temperatura de los productos objeto de esta norma en su centro térmico a máximo -18 °C (255 K)

Sorbete, producto que cumple con la definición de helado pero en que su contenido de grasa, sólidos no grasos y sólidos totales son inferiores a los del helado.

Puede contener frutas, huevo y sus derivados, saborizantes, edulcorantes y otros aditivos

NORMA DE HUEVOS.

Nom-159-ssa1-1996, bienes y servicios. huevo, sus productos y derivados.

Establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el huevo, sus productos y derivados.

conservación físico para reducción de la temperatura de los productos - 18°C (255 K) como mínimo, reduciendo los cambios enzimáticos y microbiológicos.

Un producto fresco en olor y sabor aparecerá completamente claro, sin sombra alguna, con yema centrada apenas perceptible.

tratamiento térmico se realiza a temperatura por debajo de los 100°C para la destrucción de microorganismos

Refrigeración se mantiene el producto a una temperatura máxima de 7°C (280 K)

NORMA DE EMBUTIDOS

Nom-145-ssa1-1995, productos cárnicos troceados y curados.

Establece las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos cárnicos troceados y curados

Son productos sometidos a curación, deshidratados, ahumados o no, madurados.

Por medio de cultivos microbianos o de la adición de azúcares para asegurar su calidad sanitaria.

como salami, jamón serrano, jamón tipo Westfalia, salchichón, lomo embuchado .

NORMA DE PESCADOS Y MARISCOS

Nom-242-SSA1-2009 Productos y servicios de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados

Establece los requisitos sanitarios para las áreas de captura de moluscos, establecimiento embarcaciones de pesca y recolección.

Se complementa con la nom-084-SCFI-1994. Información comercial especificaciones sanitaria para productos de atún y bonita pre envasados

Nom-128-SSA1-1994. Bienes y servicios para la aplicación de un sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en la Planta Industrial procesadora de Productos de la Pesca

NORMA DE LEGUMINOSAS

Nom-147-SSA1-1996, bienes y servicios cereales y sus productos. harinas, sémolas

Establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales que deben cumplir las harinas de cereales.

No son objeto de esta norma, las harinas preparadas, botanas, pastas para sopa, tortillas y Tostada

Estos productos pueden ser inflado, laminado, recubrimiento, tostado, extruido.

Refrigeración se debe mantener a una temperatura máxima de 7°C (280 K).

NORMAS CODEX STAN 296-2009

Se aplica a las confituras, jaleas y mermeladas, que están destinada a uso directo

Para productos de pastelería fina, pastelillos o galletitas o destinados o etiquetados para uso en alimentos para regímenes especiales

Los productos reducidos en azúcar o con muy bajo contenido de azúcar

Los productos alimentarios reemplazados total o parcialmente por edulcorantes

El termino preserve” o “conserva” se utilizan para señalar a los productos regulados por esta Norma

Nom-F-16-S-1979, Margarina para mesa.