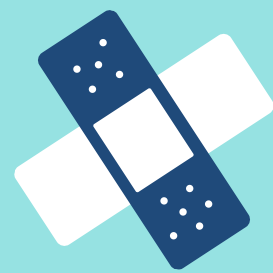


LEGISLACIÓN APLICADA A LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA.



UNIVERSIDAD DEL SURESTE
9NO CUATRIMESTRE
LICENCIATURA EN NUTRICION
MATERIA: LEGISLACION EN NUTRICION
PRESENTA: ANGELA DILERI BALLINAS ALTUZAR



11 NORMA DE PESCADOS Y MARISCOS

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.

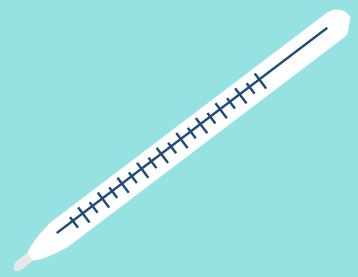
12 NORMA DE CEREALES Y DERIVADOS

Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales que deben cumplir las harinas de cereales, sémolas o semolinas, los alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas y los productos de panificación.



14 NORMA DE GRASAS Y ACEITES

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



15 NORMA DE ALIMENTOS DE AZUCARADOS

Esta Norma se aplica a las confituras, jaleas y mermeladas, según se definen en la Sección 2 infra, que están destinadas al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario.

