



Mi Universidad

RESUMEN

Nombre del Alumno: Julissa Cárdenas Rodas

Nombre del tema: NOM-155

Parcial: 3ero

Nombre de la Materia: Legislación en Nutrición

Nombre del profesor: Italia Hernández

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 9no

Introducción

La presente Norma Oficial Mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen.

Campo de aplicación

La presente Norma Oficial Mexicana es aplicable a los diferentes tipos de leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, cuya denominación comercial debe corresponder a las establecidas en esta norma oficial mexicana.

Los productos objeto de la presente Norma Oficial Mexicana no están sujetos al cumplimiento de las disposiciones establecidas en la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI-1994, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.

Desarrollo

Definiciones

Para efectos de la presente Norma Oficial Mexicana aplican las definiciones siguientes:

Aceite y grasa vegetal

Es el producto obtenido a partir de las plantas permitidas para aceites vegetales comestibles, aptos para consumo humano, que haya sido sometido a extracción y, en su caso, refinación, lavado, deodorizado, blanqueo, hibernación o desencerado, winterización, entre otros procesos.

Aditivo

Aquella sustancia permitida que se adiciona directamente a los alimentos y bebidas no alcohólicas durante su elaboración, y cuyo uso permite desempeñar alguna función tecnológica.

Adulteración

Cuando la leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, hayan sido objeto de tratamiento que disimule su alteración o encubran defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas utilizadas.

Agua para uso y consumo humano

Aquella que no contiene contaminantes objetables ya sean químicos o agentes infecciosos y que no causa efectos nocivos al ser humano.

Alimento

Cualquier sustancia o producto, sólido, semisólido o líquido con o sin transformación, destinado al consumo humano, que proporciona al organismo elementos para su nutrición por vía oral.

Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición

Aquellos a los que se les disminuyen, eliminan o adicionan uno o más de sus nutrientes, tales como hidratos de carbono, proteínas, lípidos, vitaminas, minerales o fibras dietéticas.

Almacenamiento

Acción de guardar, reunir en una bodega, local, silo o sitio específico, la leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, para su conservación, custodia, suministro futuro procesamiento o venta.

Azúcares

Todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento o bebida no alcohólica.

Calostro

Secreción de la glándula mamaria obtenida en el periodo comprendido de 5 días antes a 5 días después del parto, que difiere de la leche principalmente por su alto contenido de inmunoglobulinas, células somáticas, cloruros y la presencia de eritrocitos, y cuyo color va del amarillo al rosado.

Caseína

Es el producto obtenido de la coagulación de las proteínas de la leche por la acción de agentes coagulantes en la leche, ya sean de origen biológico o químicos; la cuajada así obtenida es sometida a los procesos de lavado con agua potable, pasteurización y deshidratación entre otros.

Caseinato

Al producto de grado alimenticio obtenido por solubilización de la caseína rehidratada o fresca, por la acción de agentes neutralizantes, sometida a pasteurización, deshidratación o no.

Clarificación

Proceso por el cual se eliminan de la leche las impurezas macroscópicas, los grumos y de manera parcial los microorganismos, leucocitos y otras células, principalmente mediante una centrifugación continua.

Colorante

Sustancia natural o sintética que imparte color a los alimentos, tales como tartracina, eritrosina, betacaroteno y extractos de origen vegetal.

Concentración

Proceso por el que se disminuye la cantidad de agua de la leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, manteniendo una cierta cantidad de humedad por el proceso de evaporación, ósmosis inversa, ultrafiltración, adición de sólidos lácteos u otros procesos.

Consumidor

Persona física o moral, que adquiere o disfruta como destinatario final productos alimenticios y bebidas no alcohólicas preenvasados.

Contenido

Cantidad de producto preenvasado que por su naturaleza puede cuantificarse para su comercialización, por cuenta numérica de unidades de producto.

Contenido neto

Cantidad de leche, fórmula láctea o producto lácteo combinado, preenvasado que permanece después de que se han hecho todas las deducciones de tara cuando sea el caso.

Declaración de propiedades

Cualquier texto o representación que afirme, sugiera o implique que un alimento o bebida no alcohólica preenvasado tiene cualidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera, excepto la marca del producto y el nombre de los ingredientes.

Declaración de propiedades nutritivas

Cualquier texto o representación que afirme, sugiera o implique que el producto preenvasado tiene propiedades nutritivas particulares, tanto en relación con su contenido energético y de proteínas, grasas y carbohidratos La declaración cuantitativa o cualitativa en la etiqueta de propiedades nutritivas de algunos nutrientes o ingredientes, cuando ésta sea obligatoria, de conformidad con los ordenamientos legales aplicables.

Declaración nutricional

Relación o enumeración del contenido de nutrientes de un alimento o bebida no alcohólica preenvasado.

Denominación

Nombre asignado a la leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado, a partir del proceso al que son sometidos y a sus especificaciones fisicoquímicas.

Conclusión

En conclusión, la Norma Oficial Mexicana 155, establece las denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba para la leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado en México. La norma define las denominaciones adecuadas para cada tipo de producto lácteo y establece requisitos fisicoquímicos que deben cumplirse, como el contenido de grasa, proteínas, lactosa, pH, acidez, entre otros. También proporciona los métodos de prueba que deben utilizarse para evaluar el cumplimiento de las especificaciones y requisitos establecidos en la norma.