



**Mi Universidad**

## **RESUMEN**

*Nombre del Alumno: Azucena Elizabeth*

*Carranza Tespan*

*Nombre del tema:*

*NORMA OFICIAL*

*MEXICANA 155*

*Parcial: 3to*

*Nombre de la Materia: Legislacion en nutrition*

*Nombre del profesor: Italia Hernandez*

*Cuatrimestre:9*

## INTRODUCCION

La presente norma oficial mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de leche, 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.

## DESARROLLO

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.

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.

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 preenvasada que permanece después de que se han hecho todas las deducciones de tara cuando sea el caso.

## Deshidratación

Método de conservación de la leche que consiste en reducir su contenido de agua hasta un límite máximo de 4%.

## Edulcorante

Sustancia que produce la sensación de dulzura, de origen natural o sintéticos Ejemplo: sacarina, aspartamo, acesulfamo K.

## Envasado aséptico

Al proceso que reúne las condiciones de esterilidad comercial para evitar la presencia de microorganismos en el producto durante el envasado.

## Envase

Cualquier recipiente o envoltura en el cual está contenida la leche preenvasada para su venta al consumidor.

## Etiqueta

Cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida o sobrepuesta al envase de la leche preenvasada o, cuando no sea posible por las características del producto de que se trate, al embalaje.

## Evaporación

Proceso térmico por el cual se elimina gradualmente agua de la leche en forma de vapor, obteniendo un producto concentrado.

## Fecha de consumo preferente

Fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el periodo durante el cual el producto preenvasado es comercializable y mantiene las cualidades específicas que se le atribuyen tácita o explícitamente, pero después de la cual el producto preenvasado puede ser consumido.

## Filtración

Proceso por el cual se separan de la leche, las partículas microscópicas ajenas o no al producto.

## Homogeneización

La homogeneización es el método de ruptura de glóbulos grasos aplicando una fuerza de corte a una temperatura superior al punto de fusión de la grasa, para generar un mayor número de ellos de menor tamaño y que tiene como consecuencia estabilizar la emulsión.

## Ingrediente

Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se emplee en la fabricación, elaboración, preparación o tratamiento de un alimento o bebida no alcohólica y esté presente en el producto final, transformado o no.

## Lactosa

Azúcar propia de la leche.

## Lote

La cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico.

## Microfiltración

Es el procedimiento mediante el cual se concentran las moléculas suspendidas y se lleva a cabo por una membrana de 0,05 micrones a 10 micrones de porosidad, de tal forma que sólo quedan retenidas las moléculas suspendidas, lo cual se logra con presiones de 10 kPa a 50 kPa .

## Proceso

Conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público de la leche.

## Saborizante

Sustancias que imparten sabor a los alimentos de origen natural o sintético .

kgf/cm<sup>2</sup> kilogramos fuerza por centímetro cuadrado;% porcentaje.

Leche pasteurizada

La que ha sido sometida al proceso de pasteurización, estandarizada o no, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.

Leche ultrapasteurizada

La que ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, estandarizada o no, para cumplir con las especificaciones descritas en la tabla 3.

Leche microfiltrada ultra

Leche que se obtiene de la fase de leche descremada separada, microfiltrada y pasteurizada y posteriormente adicionada o no de crema ultrapasteurizada.

Leche evaporada

La que ha sido obtenida por la eliminación parcial del agua de la leche hasta obtener una determinada concentración de sólidos de leche no grasos y grasa butírica, estandarizada o no, para cumplir con las especificaciones

## **CONCLUSION**

La norma establece parámetros específicos sobre la leche su contenido su valor fisicoquímico, de calidad y que sea de total confianza para poder dárselo a otra persona. Es la forma en la que se puede verificar su cumplimiento y las autoridades o personas facultadas que lo harán