



PASIÓN POR EDUCAR

Nombre de alumno: Elisa Fernanda Navarro

Arizmendi

Nombre del profesor: Roxana Moreno

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico

Materia: Legislación en nutrición

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 9

Grupo: LNU

Comitán de Domínguez Chiapas a 08 de Julio de 2023.

Norma de alimentos azucarados

- **CODEX alimentario**
 - Se aplica a las confituras, jaleas y mermeladas, según se definen en la Sección 2 infra
 - Están destinadas al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario.
 - Esta Norma no se aplica a:
 - Los productos cuando se indique que están destinados a una elaboración ulterior,
 - Los productos que están claramente destinados o etiquetados para uso en alimentos para regímenes especiales
 - Los productos reducidos en azúcar o con muy bajo contenido de azúcar
 - Productos donde los productos alimentarios que confieren un sabor dulce han sido reemplazados total o parcialmente por edulcorantes.
- Los productos, según se definen en la Sección 2.1, deberán elaborarse de tal manera que la cantidad de fruta utilizada como ingrediente en el producto terminado no deberá ser menor a 45% en general a excepción de las frutas siguientes:
 - 35% para grosellas negras, mangos, membrillos, rambután, grosellas rojas, escaramujos, hibisco, serba (bayas del serbal de cazadores/serbal silvestre) y espino falso (espino amarillo)
 - 30% para la guanábana (cachimón espinoso) y arándano
 - 25% para la banana (plátano), "cempedak", jengibre, guayaba, jaca y zapote
 - 23% para las manzanas de acajú
 - 20% para el durián
 - 10% para el tamarindo
 - 8% para la granadilla y otras frutas de gran acidez y fuerte aroma.
- **Procedimiento**
 - Se toma un frasco de mermelada de más de 24 horas de haber sido producido
 - Se le introduce un tubo de vidrio, el cual debe adaptarse perfectamente al frasco llegando hasta el fondo del mismo, en el cuello debe ir doblado y en el extremo se le adapta la perilla de hule para poder introducirle aire.
 - Una vez adaptado el tubo se invierte en el centro de la placa; se oprime la perilla para introducirle aire y ayudar al desenvase de la mermelada.
 - Una vez desensada se deja correr libremente durante un minuto por la placa, tomar la lectura correspondiente al círculo al que llegó en cada cuadrante y hacer un promedio con las lecturas.

(UDS)

Bibliografía

UDS. (s.f.). *PLATAFORMA EDUCATIVA UDS*. Obtenido de

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/98d31cfae2e3ccdc9805bd0d38ddbabd-LC-%20LNU903%20LEGISLACION%20EN%20NUTRICION.pdf>

