



**Nombre del alumno: Ayla Ebed Zacarías Bartolón**

**Nombre del profesor: Roxana Claret Moreno**

**Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico**

**Materia: Legislación en Nutrición**

**Grado: 9 cuatrimestre**

**Grupo: A**

Comitán de Domínguez Chiapas a 06 de Julio de 2023

# NORMA PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS

## Aplicación

Se aplica a las confituras, jaleas y mermeladas, destinadas al consumo directo, inclusive para fines de hostelería o para reenvasado en caso necesario.

## Otros ingredientes

Estos incluyen frutas, hierbas, especias, nueces (cacahuets), bebidas alcohólicas, aceites esenciales y grasas y aceites comestibles de origen vegetal.

## Requisitos

El producto final deberá tener una consistencia gelatinosa adecuada, con el color y el sabor apropiados para el tipo o clase de fruta utilizada

## Llenado del envase

El envase deberá llenarse bien con el producto que deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase

## Nombre del producto

El nombre del producto deberá indicar la(s) fruta(s) utilizada(s), en orden decreciente de acuerdo al peso de la materia prima utilizada.

## Declaración

Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma pueden indicar el contenido de fruta utilizada como ingrediente, mediante la frase: "elaborado con X g de fruta por 100 g" y el contenido total de azúcar con la frase: "contenido total de azúcar de X g por 100 g".

## Etiquetado de los envases

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor, excepto que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador

## Debe ir

Identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, el envasador, el distribuidor o el importador podrán sustituirse por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente

## Aromatizantes

En los productos regulados por la presente Norma podrán emplearse los siguientes aromatizantes de conformidad con las buenas prácticas de fabricación y con las Directrices para el uso de aromatizantes

## Como

Los aromatizantes naturales extraídos de las frutas designadas en el producto respectivo; aromatizante natural de menta (hierbabuena); aromatizante natural de canela; vainillina; vainilla o extractos de vainilla.

(UDS, 2023)

## Bibliografía

UDS. (06 de MAYO-AGOSTO de 2023). *NORMA DE ALIMENTOS AZUCARADOS*. Obtenido de ANTOLOGIA UDS:  
<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/98d31cfae2e3ccdc9805bd0d38ddbabd-LC-%20LNU903%20LEGISLACION%20EN%20NUTRICION.pdf>