



Nombre del alumno: Olaguez Ramírez Brenda Leticia

Nombre del profesor: Moreno Pérez Roxana Claret

Nombre del trabajo: Norma de alimentos azucarados

Materia: Legislación en nutrición

Grado: 9° A

Grupo: LNU

Comitán de Domínguez Chiapas a 04 de Julio de 2023.

NORMA DE ALIMENTOS AZUCARADOS

Ámbito de aplicación

- Jaleas
- Mieles
- Mermeladas
- Confituras

Factores esenciales

Composición

Ingredientes básicos

- Contenido de fruta
- Azúcares añadidos

Otros ingredientes

- Hierbas
- Especias
- Nueces
- Bebidas alcohólicas

Calidad

Requisitos generales

- Consistencia gelatinosa
- Olor y sabor apropiados
- Exento de defectos

Defectos y tolerancias

- Exento de cáscaras
- Exento de materia mineral

Envases

- Buen estado
- Sin grietas
- Sin alteraciones

Aditivos

Permitidos

- Reguladores de acidez
- Antiespumantes
- Endurecedores
- Conservantes
- Espesantes

Pesos y medidas

Llenado mínimo

Llenado del envase

Al menos 90%

Etiquetado

Nombre

- Confitura
- Confitura extra
- Jalea
- Jalea extra
- Mermelada
- Tipo jalea

Declaración

- Fruta
- Azúcar
- Aditivos

BIBLIOGRAFÍA

Codex alimentarius (s/f). Norma para las confituras, jaleas y mermeladas. CXS 296-2009. FAO. Obtenido de https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B296-2009%252FCXS_296s.pdf

UDS. (Mayo-Agosto 2023). *Antología legislación en nutrición*. México. Obtenido de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/98d31cfae2e3ccdc905bd0d38ddbabd-LC-%20LNU903%20LEGISLACION%20EN%20NUTRICION.pdf>