

UDS

CAMPUS, TAPACHULA

NUTRICIÓN

9 CUATRIMESTRE

3ER PARCIAL

LEGISLACIÓN EN NUTRICIÓN

ENSAYO

NORMAS MEXICANAS, ALIMENTACIÓN Y  
PREPARACIÓN

LIC. EN NUTRICIÓN

ANTONIO CABRERA RAMIREZ

## NORMA Oficial Mexicana NOM-181-SCFI-2010.

Yogurt-Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba.

Que es responsabilidad del Gobierno Federal procurar las medidas que sean necesarias para garantizar que los productos que se comercialicen en territorio nacional contengan los requisitos necesarios con el fin de garantizar los aspectos de seguridad e información comercial para lograr una efectiva protección del consumidor;

Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y la información comercial que debe cumplir el producto denominado yogurt, así como los métodos de prueba que deben aplicarse para comprobar dichas especificaciones.

Esta norma es aplicable al yogurt, que se comercializa dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos.

Cualquier sustancia permitida que, sin tener propiedades nutritivas, se incluya en la formulación de los productos y que actúe como estabilizante, conservador o modificador de sus características organolépticas, para favorecer ya sea su estabilidad, conservación, apariencia o aceptabilidad.

La transformación de la leche por acción de microorganismos específicos como parte natural de su metabolismo; para llevarla a cabo eficientemente se requiere del microorganismo adecuado, de un medio de cultivo con los nutrientes necesarios y condiciones óptimas de pH, temperatura, etc.

Es el producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además puede someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto.

Es la proteína propia de la leche. Está conformada por diversos componentes propios de la leche cuya proporción debe mantenerse durante el proceso de fabricación del yogurt.

Son los componentes propios de la leche, con excepción de la grasa y el agua, por ejemplo: proteínas lácteas, lactosa, sales minerales, entre otros.

La facultad de los microorganismos de manifestar actividad biológica al encontrarse en condiciones favorables de desarrollo.

## Norma Oficial Mexicana NOM-036-SSA1-1993.

Bienes y Servicios. Helados o nieves, sorbetes de crema, de leche o grasa vegetal y bases o mezclas para helados o nieves.

Los helados o nieves son productos pasteurizados elaborados con leche, mantequilla, azúcares, frutas o saborizantes naturales o sintéticos y otros aditivos alimentarios

Helado o nieve, es el alimento producido mediante la congelación con o sin agitación de una mezcla pasteurizada compuesta por una combinación de ingredientes lácteos pudiendo contener grasas vegetales permitidas, frutas, huevo y sus derivados, saborizantes, edulcorantes y otros aditivos permitidos.

Bases o mezclas para helados o nieves, son la emulsión cuya denominación y composición se ajustan a lo establecido en 4.1, según sea el caso, y puede presentarse en forma líquida, concentrada o en polvo.

Congelación, es el proceso físico al cual se someten los helados o nieves con equipo especial para reducir la temperatura en su centro térmico hasta  $-18^{\circ}\text{C}$  (255 K).

Aditivos, son aquellas sustancias que se añaden a los alimentos y bebidas, con el objeto de proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; prevenir cambios indeseables o modificar en general su aspecto físico. QUEDA PROHIBIDO SU USO PARA OCULTAR DEFECTOS DE CALIDAD

Etiqueta, es todo rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra forma descriptiva o gráfica ya sea que esté escrita, impresa, marcada, grabada en relieve, hueco grabado y estarcida, adherida o anexa a un envase o empaque.

Equipo sanitario, es el equipo diseñado para facilitar las labores de limpieza y saneamiento.

Higiene, son todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.

Inocuo, es aquello que no hace daño o no causa actividad negativa a la salud.

Limpieza, es el conjunto de procedimientos que tiene por objeto eliminar tierra, residuos, suciedad, polvo, grasa u otras sustancias objetables.

## NORMA Oficial Mexicana NOM-F-330-S-1979.

### Huevo entero deshidratado o en polvo.

Para los efectos de esta Norma se establecen las siguientes definiciones:

#### Huevo Entero Deshidratado o en Polvo

Es el producto en Polvo obtenido del huevo fresco o conservado, limpio, sano y revisado a trasluz (alumbrado) al cual se le ha removido el cascarón el germen y las chalazas, estabilizado opcionalmente, adicionado o no de aditivos permitidos, pasteurizado y sometido a un proceso tecnológico de deshidratación.

#### Huevo fresco

Se entiende por huevo fresco de gallina. (*Gallus domesticus*), el cuerpo de figura esferoide producido por dichas aves domesticas y que esta constituido principalmente por el cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. Para fines prácticos se considera como huevo fresco aquel cuyas características sensoriales así como sus propiedades físicas, químicas y microbiológicas se mantengan a un nivel óptimo de calidad comestible y cuya edad desde el momento de la puesta no pase de 14 días.

#### Huevo fresco refrigerado

Es el huevo fresco que ha sufrido tratamiento de refrigeración adecuado y ha sido almacenado bajo condiciones tales que permitan prolongar su calidad comestible.

#### Huevo líquido pasteurizado

Es el huevo entero y líquido, utilizado como materia prima en la elaboración del huevo entero deshidratado o en polvo, el cual ha sido procesado térmicamente a fin de asegurar la destrucción de todos los microorganismos patógenos viables y específicamente de *Salmonella*.

El producto objeto de esta Norma se clasifica en un tipo con 2 grados de calidad, designados como: Huevo entero deshidratado o en polvo grado A y Huevo entero deshidratado o en polvo grado B.

El huevo entero deshidratado o en polvo grado A y B debe cumplir con las siguientes especificaciones:

Color :De amarillo pálido a anaranjado característico.

Olor: Suave, característico.

Sabor: Suave, característico.

Aspecto: Polvo homogéneo libre de partículas duras, quemadas o extrañas.

Textura: Blanda, aterciopelada.

## Normas y legislación para el consumo de agua y hielo

### NOM-201-SSA1-2015

Regulado en la NOM-201-SSA1-2015 establece las características y especificaciones sanitarias que deben cumplir el agua y el hielo para consumo humano que se comercialice preenvasado o granel y los establecimientos que se dediquen al proceso o importación de dichos productos.

Las tapas deberán ser nuevas y de material inocuo. En caso de duda de la condición higiénica de envases o tapas deberán lavarse y desinfectarse con soluciones que no modifiquen, reaccionen o alteren sus características y evitando la contaminación por arrastre.

Especificaciones sanitarias del producto terminado.

Límites máximos permisibles del agua para consumo humano.

Organolépticas y físicas

## Norma de leche

### NOM-155-SCFI-2012

La NOM-155-SCFI-2012 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.

## Norma de quesos

### PROY-NOM-223-SCFI/SAGARPA-2017

Regulada en el PROY-NOM-223-SCFI/SAGARPA-2017 establece las denominaciones y las especificaciones fisicoquímicas que debe cumplir el queso para ostentar dicha denominación los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen y que se comercializan.

La denominación comercial del queso debe ser clara y visible al consumidor

Para los quesos frescos que se les adiciona caseinatos, se debe indicar el contenido en porcentaje (%) de caseinatos (hasta un máximo de 2%) del producto final, en la superficie principal de exhibición de la etiqueta, de un tamaño igual o mayor al tamaño del contenido neto.

El porcentaje (%) mínimo de grasa butírica, proteína y el máximo de humedad.

Indicar el tratamiento térmico al que fue sometida la leche para la elaboración del producto.

a indicación del tipo de leche y el origen animal de la misma.

## NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-213-SSA1-2002

### PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS

#### CARNICOS PROCESADOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA.

Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos cárnicos procesados.

Para fines de esta Norma se entiende por:

Aditivos, a las sustancias que se adicionan directamente a los productos durante su elaboración, para

proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación, entre otras funciones.

Ahumado, al procedimiento por el que se aplica a los alimentos humo para conferir sabor a éstos y reforzar su color, olor o ambos, pudiendo prolongar la vida de anaquel de los mismos.

Area de producción, lugar en el que se lleva a cabo la transformación de la materia prima en los productos objeto de esta Norma.

Desinfección, al conjunto de procedimientos que tienen por objeto la reducción del número de microorganismos.

Fecha de caducidad, a la fecha límite después de la cual se considera que las características sanitarias o de calidad que debe reunir para consumo un producto envasado, almacenado en las condiciones sugeridas por el fabricante, se reducen o eliminan de tal manera que después de esta fecha no debe comercializarse ni consumirse.

La sal que se utilice para la elaboración de los productos objeto de esta Norma, debe cumplir con

las especificaciones establecidas en la Modificación a la NOM-040-SSA1-2001, citada en el apartado de referencias.

## NORMA Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009

Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios para: las áreas de captura de moluscos bivalvos; los establecimientos que procesan productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados, incluyendo las embarcaciones de pesca y recolección, así como las especificaciones sanitarias que deben cumplir dichos productos.

Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el Territorio Nacional para las personas físicas o morales que se dediquen a la captura, extracción, procesamiento, conservación, almacenamiento, distribución, transporte, venta o importación de productos de la pesca.

Para fines de esta Norma Oficial Mexicana, se entiende por:

Aditivo o Aditivo para alimentos, cualquier sustancia permitida que, sin tener propiedades nutritivas,

se incluya en la formulación de los productos y que actúe como estabilizante, conservador o modificador de sus características organolépticas, para favorecer ya sea su estabilidad, conservación, apariencia o aceptabilidad.

Agua de mar limpia, al agua de mar o salobre que no presente contaminación microbiológica,

sustancias tóxicas o plancton marino tóxico en cantidades tales que puedan afectar la calidad sanitaria de los productos de la pesca.

Agua para uso y consumo humano (agua potable), agua que no contiene contaminantes objetables, químicos o agentes infecciosos y que no causa efectos nocivos para la salud.

Envases herméticamente cerrados, aquellos que se han previsto para proteger el contenido contra la entrada de microorganismos.

Envase, cualquier recipiente, o envoltura en el cual está contenido el producto preenvasado para su venta al consumidor.

Esterilización comercial, al tratamiento térmico que libera al producto de formas viables de

microorganismos patógenos (incluyendo esporas) que afecten la salud y causantes de descomposición, así como aquellos capaces de desarrollarse en los alimentos sin refrigeración bajo condiciones normales de almacenamiento y distribución.

## BIBLIOGRAFÍA

- [https://sitios1.dif.gob.mx/alimentacion/docs/NOM-242-SSA1-2011\\_productos\\_de\\_la\\_pesca.pdf](https://sitios1.dif.gob.mx/alimentacion/docs/NOM-242-SSA1-2011_productos_de_la_pesca.pdf)
- <http://www.ordenjuridico.gob.mx/Federal/PE/APF/APC/SSA/Normas/Oficiales/NOM-213-SSA1-2002.pdf>
- [https://www.gob.mx/salud/en/documentos/normas-oficiales-mexicanas-9705#:~:text=August%2020%2C%202015-,Las%20Normas%20Oficiales%20Mexicanas%20\(NOM\)%20son%20regulaciones%20t%C3%A9cnicas%20de%20observancia,las%20personas%20o%20da%C3%B1ar%20la](https://www.gob.mx/salud/en/documentos/normas-oficiales-mexicanas-9705#:~:text=August%2020%2C%202015-,Las%20Normas%20Oficiales%20Mexicanas%20(NOM)%20son%20regulaciones%20t%C3%A9cnicas%20de%20observancia,las%20personas%20o%20da%C3%B1ar%20la)
- [https://dof.gob.mx/nota\\_detalle.php?codigo=5282835&fecha=19/12/2012#gsctab=0](https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5282835&fecha=19/12/2012#gsctab=0)