

NORMA OFICIAL MEXICANA DE CEREALES Y DERIVADOS

Anthony gonzalez gordillo

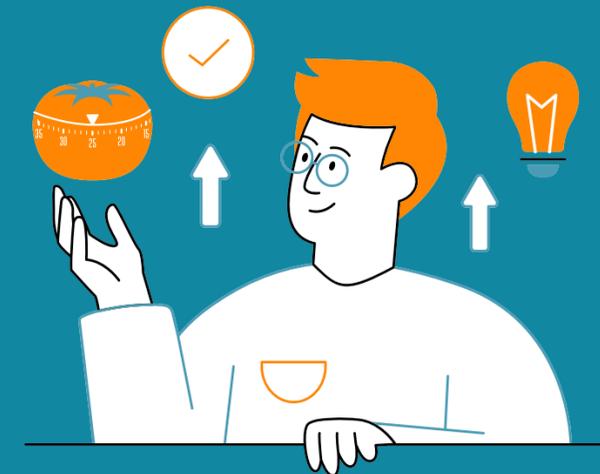
NOMBRE DE LA NORMA



Productos y servicios. Cereales y sus productos. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario y comercial.”

Establecer los requisitos sanitarios y de etiquetado que deben cumplir los cereales, sus derivados y productos que los contienen, para garantizar la inocuidad y proteger la salud del consumidor.

PRODUCTO QUE REGULA



- Cereales en grano (trigo, maíz, avena, arroz, etc.)
- Harinas (refinadas o integrales)
- Cereales procesados (como hojuelas, inflados, extruidos)
- Galletas, panificados, cereales listos para consumo
- Derivados con mezcla de cereales



ESPECIFICACIONES SANITARIAS

- Libre de contaminantes (plaguicidas, metales pesados, micotoxinas)
- No debe contener cuerpos extraños (insectos, fragmentos de vidrio, etc.)
- Cumplir con los límites microbiológicos establecidos (Salmonella, E. coli)
- Uso adecuado de aditivos permitidos por la SSA

Requisitos de etiquetado

Debe contener de forma clara y visible:

- Nombre del producto
- Lista de ingredientes
- Contenido neto
- Nombre y domicilio del fabricante
- Lote y fecha de caducidad
- Instrucciones de uso y conservación
- Etiqueta nutrimental obligatoria
- Advertencias en caso de contener alérgenos (gluten, etc.)



Nutrition Facts	
Serving Size oz. Serving Per Container	
Amount Per Serving:	
Calories	Calories From Fat
% Daily value*	
Total Fat	%
Saturated Fat	%
Trans Fat	
Cholesterol	%
Sodium	%
Total Carbohydrate	%
Dietary Fiber	%
Sugars	
Protein	

*Percent Daily values are based on a 2000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.

Empaque y almacenado

- Materiales de empaque limpios, inocuos y resistentes
- Condiciones que eviten humedad, contaminación cruzada y deterioro
- Transporte en condiciones sanitarias adecuadas



Importancia para la salud pública

- Reduce riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos
- Informa al consumidor para tomar decisiones conscientes
- Garantiza productos de calidad e inocuidad



Bibliografía

Antología de la materia extraída de la biblioteca en línea de la Universidad del sureste campus tapachula



GRACIAS