



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-480-1985

ALIMENTOS - ALIMENTOS REGIONALES - CAJETA DE LECHE

FOODS - REGIONAL FOODS - MILK CAJETA

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PREFACIO

En la elaboración de la presente norma, participaron los siguientes Organismos:

- CONSERVAS GUAJARDO, S.A. DE C.V.

- PRODUCTOS DE LECHE, S.A.

- HERDEZ, S.A.

- CAJETA DE REYES.

- CAJETA LA VENCEDORA.

- CAJETA LA REYNA.

- CAJETA ZALAYA

- PRODUCTOS DE LECHE CORONADO, S.A.

- LA SUPREMA, S.A.

- PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V.

- CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE TRANSFORMACION.
DEPARTAMENTO DE NORMAS.

ALIMENTOS – ALIMENTOS REGIONALES – CAJETA DE LECHE

FOODS – REGIONAL FOODS – MILK CAJETA

0 INTRODUCCION

Las especificaciones que se establecen en esta norma, solo podrán satisfacerse cuando en la elaboración del producto se utilicen materias primas e ingredientes de calidad sanitaria, se apliquen buenas técnicas de elaboración, ser realicen en locales e instalaciones bajo condiciones higiénicas, que aseguren que el producto es apto para el consumo humano.

1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones que debe cumplir el producto denominado Cajeta de Leche, la cual se usa como alimento y como golosina típica.

2 REFERENCIAS

Esta Norma se complementa con las siguientes Normas Oficiales Mexicanas vigentes:

NOM-F-66-S	Alimentos - Determinación de cenizas en alimentos.
NOM-F-68-S	Alimentos - Determinación de proteínas.
NOM-F-83	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-F-312	Determinación de reductores directos y totales en alimentos.
NOM-F-316	Determinación de sólidos totales en mieles y miel final.
NOM-F-374	Alimentos - Almidón - Determinación cualitativa(prueba de lugol) - Método de prueba.
NOM-F-253	Cuenta de bacterias mesofílicas aerobias.
NOM-F-254	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-F-255	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NOM-Z-12	Muestreo para la inspección por atributos.

3 DEFINICION

Para los efectos de esta norma se establece la siguiente definición:

Cajeta de Leche .- Es el producto elaborado con leche de cabra o vaca o la mezcla de éstas, adicionada de azúcares, aditivos e ingredientes permitidos por la Secretaría de Salud, procesado en caliente hasta obtener la viscosidad y color necesario que caracteriza al producto.

4 CLASIFICACION Y DESIGNACION DEL PRODUCTO

El producto objeto de esta norma se clasifica en un solo tipo y grado de calidad, designándose como Cajeta de Leche en sus diferentes sabores.

5 ESPECIFICACIONES

La Cajeta de Leche en su único tipo y grado de calidad debe cumplir con las siguientes especificaciones:

5.1 Sensoriales

Color: Característico

Olor: Característico y libre de olores extraños

Sabor: Dulce característico y libre de sabores extraños

Consistencia: Pastosa o semi sólida

5.2 Físicas y químicas

La Cajeta de Leche debe cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la tabla 1.

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
Proteínas, en %	3.0	-
Reductores directos, en %	-	23.0
Humedad, en %	18.0	26.0
Cenizas, en %	1.0	2.0
Reductores totales (véase A.1)	-	55.0
Almidón dilución al 0.1 % (véase A.2)	NEGATIVA	

5.3 Microbiológicas

5.3.1 El producto objeto de esta norma no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas e inhibidores microbianos, ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar a la salud del consumidor o provocar deterioro del producto,

5.3.2 La Cajeta de Leche debe cumplir con las especificaciones microbiológicas anotadas en la tabla 2.

TABLA 2

ESPECIFICACIONES	col/g máximo
Coliformes	Negativo
Hongos	50
Bacterias mesofílicas	40

5.4 Materia extraña objetable

El producto objeto de esta norma debe estar libre de: fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña.

5.5 Contaminantes químicos

El producto objeto de esta norma no debe contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud.

5.6 Aditivos para alimentos

Los permitidos por la Secretaría de Salud, dentro de los límites que ésta establezca.

No se permite el uso de almidón.

5.7 Ingredientes básicos

- Leche de cabra
- Leche de vaca
- Azúcar
- Glucosa

5.8 Ingredientes opcionales

- Vainilla
- Bebidas alcohólicas o alcohol potable

Otros permitidos por la Secretaría de Salud

6 MUESTREO

6.1 Cuando se requiera el muestreo del producto, este podrá ser establecido de común acuerdo entre productor y comprador, recomendándose en uso de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-12 (véase 2).

6.2 Muestreo Oficial

El muestreo para efectos oficiales estará sujeto a la legislación y disposiciones de la Dependencia Oficial correspondiente, recomendándose el uso de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-12 (véase 2).

7 METODOS DE PRUEBA

Para la verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas que se establecen en esta norma se deben aplicar las Normas Oficiales Mexicanas que se indican en el capítulo de Referencias (véase 2, Apéndice A.1 y A.2).

8 MARCADO, ETIQUETADO, ENVASE Y EMBALAJE

8.1 Marcado y etiquetado

8.1.1 Marcado en el envase

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión permanente, visible o indeleble con los siguientes datos:

- Denominación del producto, conforme a la clasificación de esta norma.
- Nombre o marca comercial registrada, pudiendo aparecer el símbolo del fabricante.
- El "Contenido Neto" de acuerdo con las disposiciones vigentes de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.
- Lista completa de ingredientes en orden decreciente, mencionando los aditivos, su porcentaje y su función si es que los contiene.

- Autorización de la Secretaría de Salud en los términos indicados por la misma.
- Nombre del titular de la autorización y domicilio donde se elabora el producto.
- La leyenda "HECHO EN MEXICO".
- Otros datos que exija la Secretaría de Salud.

8.1.2 Marcado en el embalaje

Deben anotarse los datos necesarios de 8.1.1 para identificar el producto y todos aquellos otros que se juzguen convenientes, tales como las precauciones que deben tenerse en el manejo y uso de los embalajes.

8.2 Envase

El producto objeto de esta norma, se debe envasar en recipientes de un material inocuo, que garantice la estabilidad y conservación del mismo, que evite su contaminación y no altere su calidad.

8.3 Embalaje

Para el embalaje del producto objeto de esta norma, se deben usar cajas de cartón o envolturas de algún otro material apropiado, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior. a la vez faciliten su manejo en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.

9 ALMACENAMIENTO

El producto terminado debe almacenarse en locales que reúnan los requisitos sanitarios, para que no se altere la calidad del mismo.

10 BIBLIOGRAFIA

NOM-Z-13-1977 Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas.

A APENDICE

A.1

En la aplicación del método de reductores directos y totales en alimentos se recomienda que todos aquellos productos que no contengan gran cantidad de aditivos podrán titularse después de la hidrólisis sin necesidad de que se realice la defecación.

A.2

Para la determinación cualitativa de almidón se pesa un g de cajeta se diluye con 100 ml de agua, se calienta y homogeniza, se toma una alícuota de 10 ml se afora a 100 ml, se toma una muestra y se prosigue como lo indica la NOM-F-374.

México, D.F., Julio 31, 1985

LA DIRECTORA GENERAL DE NORMAS

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'C. Saez Pueyo', written in a cursive style.

LIC. CONSUELO SAEZ PUEYO

Fecha de aprobación y publicación: Julio 31, 1985