



**SECRETARIA DE COMERCIO**

**Y**

**FOMENTO INDUSTRIAL**

**NORMA OFICIAL MEXICANA**

**NMX-F-486-1985**

**ALIMENTOS - LACTEOS - QUESO PATAGRAS**

*FOODS - LACTEOUS - PATAGRAS CHEESE*

**DIRECCION GENERAL DE NORMAS**

## PREFACIO

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

- CAMARA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ELABORADOS CON LECHE.
- INDUSTRIAS ALIMENTICIAS CLUB, S.A.
- CREMERIA LOS VOLCANES, S.A.
- KRAFT FOODS DE MEXICO, S.A DE C.V.
- PRODUCTOS DE LECHE NOCHE BUENA, S.A.
- QUESO LA CAPERUCITA, S.A.
- PRODUCTOS DE LECHE, S.A.
- INDUSTRIALIZADORA DE LECHE EL SAUZ, S.A.
- SECRETARIA DE AGRICULTURA Y RECURSOS HIDRAULICOS - DIRECCION GENERAL DE FOMENTO GANADERO.

ALIMENTOS - LACTEOS - QUESO PATAGRAS

FOODS - LACTEOUS - PATAGRAS CHEESE

0 INTRODUCCION

Las especificaciones que se establecen en esta norma, sólo podrán satisfacerse cuando en la elaboración del producto se utilicen materias primas e ingredientes de calidad sanitaria, se apliquen buenas técnicas de elaboración, se 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 "Queso Patagrás".

2 REFERENCIAS

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

NOM-F-083	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-F-094	Método de prueba para la determinación de cenizas en quesos procesados.
NOM-F-098	Determinación de proteínas en quesos.
NOM-F-099	Método de prueba para la determinación de pH en quesos procesados.
NOM-F-111	Método de prueba para la determinación de sólidos totales en quesos procesados.
NOM-F-254	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-F-304	Método general de investigación de salmonella.
NOM-F-308	Cuenta de organismos coliformes fecales.
NOM-F-310-S	Determinación de cuenta de estafilococos aureo coagulosa positiva en alimentos.
NOM-F-360-S	Alimentos para humanos - Determinación de cloruros como cloruro de sodio (método de Volhard).

NOM-F-100	Alimentos - Lacteos - Determinación de grasa butírica en quesos por el método Gerber Van Gulik.
NOM-Z-012	Muestreo para la inspección por atributos.

### 3 DEFINICION

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

Queso Patagrás . - Es el producto elaborado con leche entera pasteurizada de vaca, sometida a procesos de coagulación con cuajo y cultivos de bacterias lácticas de pasta cocida, moldeada, prensada, salada, firme y compacta, madura en un tiempo mínimo de 30 días, sin que se hayan empleado en su elaboración grasas o proteínas no provenientes de la leche.

### 4 CLASIFICACION Y DESIGNACION DEL PRODUCTO

El producto objeto de esta norma se clasifica en un sólo tipo con un sólo grado de calidad designándose como "Queso Patagrás".

### 5 ESPECIFICACIONES

El Queso Patagrás en su único tipo y grado de calidad debe cumplir con las siguientes especificaciones:

#### 5.1 Sensoriales

Color: Amarillo intenso.

Olor: Característico, exento de olores extraños.

Sabor: Característico, ligeramente fuerte.

Consistencia: Pasta firme y compacta, ligeramente elástica.

#### 5.2 Físicas y químicas

El Queso Patagrás debe cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la Tabla 1.

#### 5.3 Microbiológicas

5.3.2 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 El Queso Patagrás debe cumplir con las especificaciones microbianas anotadas en la Tabla 2.

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
Humedad, en %		43.0
Grasa (butírica), en %	26.0	
Proteína (de origen láctico), en %	22.0	
Sólidos totales, en %	57.0	
pH de salida	5.3	
Cenizas totales, en %		5.2
Cloruro de sodio, en %		3.0

TABLA 2

ESPECIFICACIONES	col/g MAXIMO
Coliformes	1.000
Staphylococcus aureus	10
Escherichia coli	100
Salmonella en 25 g	Negativo

#### 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 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 establezca la Secretaría de Salud.

#### 5.6 Aditivos Por la Secretaría de Salud

- Cultivos lácticos.
- Cuajo vegetal o animal.
- Cloruro de sodio.
- Cloruro de calcio (CaCl<sub>2</sub>) en una proporción mayor de 0.02% en relación al peso de la leche empleada.
- Annatto (semilla de achiote y caroteno en proporción no mayor de 0.06%).
- Nitrito de sodio o potasio en proporción no mayor de 0.02%, en relación al peso de leche empleada.

- Acido sórbico o sus sales en proporción no mayor de 1mg/kg de peso de la leche empleada.
- Pimaricina en una concentración máxima de 300mg/kg en la solución.

## 6 MUESTREO

6.1 Cuando se requiera el muestreo del producto, éste podrá ser establecido de común acuerdo entre productor y comprador, recomendándose el uso de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-012.

### 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 Mexicana Oficial NOM-Z-012.

## 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).

## 8 MARCADO, ETIQUETADO, ENVASE Y EMBALAJE

### 8.1 Marcado y etiquetado

8.1.1 Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión permanente, visible e 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 porcentual decreciente, mencionando los aditivos, porcentaje y su función.
- Texto de las siglas Reg. S.S.A. No. \_\_\_\_\_ "A", debiendo figurar en el espacio en blanco el número de registro correspondiente.
- Nombre o razón social y domicilio del fabricante.
- Número de lote y/o fecha de fabricación.
- Las Leyendas "HECHO EN MEXICO" y "CONSÉRVESE EN REFRIGERACION".
- Otros datos que exija el reglamento respectivo o disposiciones de la Secretaría de Salud.

### 8.2 Envase

El producto objeto de esta norma se debe envasar en recipientes de un material resistente e inócuo, que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.

### 8.3 Embalaje

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

## 9 ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

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

## 10 BIBLIOGRAFIA

NOM-Z-013-1977                      Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Oficiales Mexicanas.

## 11 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

No se puede establecer concordancia por no existir referencia al momento de la elaboración de la presente.

México, D.F, Noviembre 5, 1985

LA DIRECTORA GENERAL DE NORMAS



LIC. CONSUELO SAEZ PUEYO

Fecha de aprobación y publicación: Noviembre 5, 1985