



**SECRETARIA DE COMERCIO**

**Y**

**FOMENTO INDUSTRIAL**

**NORMA MEXICANA**

**NMX-F-209-1985**

**ALIMENTOS - LACTEOS - QUESO TIPO CHIHUAHUA**

*FOODS - LACTEOUS - CHIHUAHUA TYPE CHEESE*

**DIRECCION GENERAL DE NORMAS**

## PREFACIO

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

- CAMARA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ELABORADOS CON LECHE.

- INDUSTRIA ALIMENTICIA CLUB, S. A.

- CREMERIA LOS VOLCANES, S. A.

- KRAFT FOODS DE MEXICO, S. A. DE C. V.

- PRODUCTOS DE LECHE NOCHE BUENA, S. A.

- QUESOS LA CAPERUCITA, S. A.

- PRODUCTOS DE LECHE, S. A.

ALIMENTOS - LACTEOS - QUESO TIPO CHIHUAHUA

FOODS - LACTEOUS - CHIHUAHUA TYPE 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 Tipo Chihuahua".

2 REFERENCIAS

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

NOM-F-83	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-F-94	Método de prueba para la determinación de cenizas en quesos procesados.
NOM-F-98	Determinación de proteínas en quesos.
NOM-F-99	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-245	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, coagulasa positiva en alimentos.
NOM-F-360-S	Alimentos para humanos - Determinación de Cloruros como cloruro de sodio (método de Volhard).

NOM-F-100	Alimentos - Lácteos - Determinación de grasa butírica en quesos por el método Gerber Van Gulik.
NOM-Z-12	Muestreo para la inspección por atributos.

### 3 DEFINICION

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

Queso Tipo Chihuahua.- Es el producto que se obtiene a partir de leche pasteurizada entera de vaca sometida procesos de coagulación, cortado, desuerado, fermentado, salado, prensado y madurado durante un período mínimo de 7 días a temperatura y humedad controladas; 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 Tipo Chihuahua.

### 5 ESPECIFICACIONES

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

#### 5.1 Sensoriales

Color: Blanco o ligeramente amarillo.

Olor: Característico exento de olores extraños.

Sabor: Característico exento de sabores extraños.

Consistencia: Semidura y rebanable.

#### 5.2 Físicas y químicas

El Queso Tipo Chihuahua en su único tipo y grado de calidad debe cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la tabla 1.

#### 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 la salud del consumidor o provocar deterioro del producto.

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	MINIMO	MAXIMO
Humedad, en %		45.0
Grasa (Butírica), en %	26.0	
Proteína, de origen láctico, en %	22.0	
Sólidos totales, en %	55.0	
pH	5.0	5.5
Cenizas totales, en %		6.5
Cloruro de sodio en %		3.0

5.3.2 El Queso Chihuahua debe cumplir con las especificaciones microbiológicas anotadas en la tabla 2.

TABLA 2

ESPECIFICACIONES	Col/g MAXIMO
Coliformes	10,000
Staphylococcus aureus	100
Echerichia coli	1,000
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 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 Salubridad y Asistencia.

#### 5.6 Aditivos para alimentos

Los permitidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

- Cultivos Lácticos.

- Cloruro de sodio.
- Cuajo vegetal o animal.
- Annatto (semilla de achiote y caroteno en proporción no mayor de 0.06 %).
- Cloruro de calcio ( $\text{CaCl}_2$ ) en una proporción no mayor de 0.02%.
- Acido sórbico o sus sales de sodio o potasio 1 g/kg.
- Nitrato de sodio o potasio en proporción no mayor de 0.03 %.
- Pimaricina en una concentración máxima de 300 mg/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-12.

### 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.

## 7 METODO 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.



EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Hector V. Bayardo Moreno', written in a cursive style.

LIC. HECTOR V. BAYARDO MORENO.

Fecha de aprobación y publicación: Marzo 15, 1985

Esta Norma cancela a la: NMX-F-209-1971