



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-184-1985

ALIMENTOS - LACTEOS - QUESO TIPO GRUYERE

FOODS - LACTEOUS - GRUYERE 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.

QUESO LA CAPERUCITA, S.A.

PRODUCTOS DE LECHE, S.A.

ALIMENTOS - LACTEOS - QUESO TIPO GRUYERE

FOODS - LACTEOUS - GRUYERE TYPE CHEESE

0 INTRODUCCION

Las especificaciones que se establecen en esta norma, sólo podrán satisfacerse cuando con 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 GRUYERE".

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-254	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-F-304	Método general de investigación de salmonella en alimentos.
NOM-F-308	Cuenta de organismos coliformes fecales.
NOM-F-310-S	Determinación de cuentas de estafilococos aureo, coagulasa positiva en alimentos.
NOM-F-360-S	Alimentos para humanos - Determinación de cloruros como cloruro de sodio (método de Vokard).

NOM-F-100 Alimentos - Lacteos - 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 Gruyere.- Es el producto que se obtiene a partir de leche pasteurizada entera o parcialmente descremada de vaca, sometida a procesos de coagulación, cortado, desuerado, fermentado, salado, prensado y madurado en un tiempo de 45 días. De pasta semiblanda con corteza cerrada, con ojos grandes uniformemente distribuidos; sin que se hayan empleado en su elaboración grasas ó 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 Gruyere.

5 ESPECIFICACIONES

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

5.1 Sensoriales

Color: Amarillo dorado. Uniforme.

Olor: Característico, exento de olores extraños.

Sabor: Característico, exento de sabores extraños.

Consistencia: La pasta es semiblanda, rebanable, con ojos bien formados y lisos.

5.2 Físicas y químicas

El Queso Tipo Gruyere 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 %		40.0
Grasa (butírica), en %	27.0	
Proteína, de origen láctico, en %.	25.0	
Sólidos totales, en %	60.0	
pH	5.2	6.0
Cenizas totales, en %		6.0
Cloruro de sodio, en %		3.0

5.3.2 El Queso Gruyere debe cumplir con las especificaciones microbiológicas anotadas en la Tabla 2.

Tabla 2.

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

Cultivo láctico.

Cuajo vegetal o animal.

Cloruro de sodio.

Cloruro de calcio (CaCl_2) en una proporción no mayor de 0.02%.

Anatto (semilla de achiote y caroteno en proporción no mayor de 0.06%).

Acido sórbico o sus sales de sodio o potasio 1 mg/kg.

Nitrato de sodio o potasio en una proporción no mayor de 200 mg/kg.

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 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 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.
- Otros datos que exija el reglamento respectivo o disposiciones de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.
- Las leyendas "HECHO EN MÉXICO" y "CONSERVESE EN REFRIGERACION".

8.2 Envase

El producto objeto de esta norma se debe envasar en recipientes de un material resistente e inocuo, que garanticen 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 o envolturas de algún 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 faciliten su manejo en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.

9 ALMACENAMIENTOS 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-13 | Guía para la redacción, estructuración presentación de las Normas Mexicanas. |
| NOM-F-184-1971 | Norma de Calidad para Queso Gruyere. |

11 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

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

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS

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

LIC. HECTOR VICENTE BAYARDO MORENO

Fecha de aprobación y publicación: Marzo 15, 1985

Esta Norma Cancela a la NMX-F-184-1971