



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-202-1971

MORTADELA

BOLOGNA SAUSAGE

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

MORTADELA

BOLOGNA SAUSAGE

1 GENERALIDADES Y DEFINICIONES

1.1 Generalidades

En la elaboración de la "Mortadela" se emplea carne de animales sanos; pueden usarse condimentos y aditivos aprobados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia; durante el proceso de elaboración, debe cumplirse estrictamente con los requisitos sanitarios de la Secretaría de Salubridad y Asistencia y de la Secretaría de Agricultura y Ganadería.

1.1.1 Usos.- La Mortadela es un producto alimenticio.

1.1.2 Alcance.

El objeto de esta Norma es establecer los requisitos que debe llenar el producto, en el momento de su expedición o venta.

1.1.3 Datos para el pedido.

Para la fácil identificación del producto normalizado, el pedido debe especificar los siguientes datos: Nombre del producto, grado de calidad, cantidad expresada en unidades de producto, peso neto al empacar expresado en gramos o kilogramos, Norma de referencia y, de no hacer uso del "Sello Oficial de Garantía", lugar donde se verifique la calidad, incluyéndose si es necesario otros datos que faciliten el intercambio comercial.

1.2 Definiciones

1.2.1 Mortadela

Para los efectos de esta Norma, se entiende por Mortadela el producto alimenticio obtenido de la mezcla de carne de res, carne y grasa de cerdo, salada, sometida a proceso de curado, molida, embutida, cocida y ahumada.

1.2.2 Curado y preparación

El curado y preparación de la carne se efectúa con una mezcla de cloruros, nitritos, nitratos y fosfatos de sodio, condimentos, saboreadores y conservadores, en cantidades permitidas por la Secretaría de Salubridad y Asistencia, enfriando la carne a una temperatura de 0 a 7°C, y por tiempo variable a criterio del productor.

1.2.3 Cocido

El cocimiento se efectúa en condiciones de tiempo y temperatura variables, a juicio del productor, en tal forma que se logre un cocimiento completo, siendo la temperatura mínima de 50°C.

1.2.4 Ahumado

Para el ahumado de la Mortadela se emplean maderas cuya clase queda a juicio del productor, así como también las condiciones de tiempo y temperatura.

2 CLASIFICACION Y ESPECIFICACIONES

2.1 Clasificación

Para los efectos de esta Norma, la Mortadela tiene un solo grado de calidad.

2.2 Especificaciones

2.2.1 Este producto debe cumplir con las especificaciones químicas y físicas de la Tabla I.

T A B L A I

ESPECIFICACIONES	MINIMO %	MAXIMO %
Humedad	---	60.0
Grasa	---	25.0
Proteína	14.0	---
Nitritos	---	200 ppm

2.2.2 Bioquímicas.

2.2.2.1 Microbiológicas.

Las especificaciones microbiológicas deben estar de acuerdo con las establecidas por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

2.2.2.2 Organolépticas.

2.2.2.2.1 Color.- El color interior del producto debe ser el característico.

2.2.2.2.2 Olor.- Debe ser agradable y que no presente signos de rancidez.

2.2.2.2.3 Sabor.- Debe ser agradable y no debe tener ningún sabor extraño al producto.

2.2.2.2.4 Aspecto.- El aspecto exterior del producto debe ser el característico y no debe presentar defectos.

2.2.3 Muestreo.

2.2.3.1 Muestreo de aceptación.

2.2.3.1.1 Lote de producción.

Está constituido por la producción del día. La cantidad de Mortadela, se totaliza en kilogramos.

2.2.3.1.2 Lote de prueba.

Cada lote de prueba se forma por el total de kilogramos de Mortadela del mismo grado de calidad, producido bajo las mismas condiciones.

2.2.3.1.3 Lote de muestra.

El número de muestras que se toma, es el indicado en la Tabla II de acuerdo con el tamaño del lote de prueba. Estas muestras deben tomarse al azar, en piezas enteras, hasta completar el número de muestras, de acuerdo con la forma como se tenga la producción.

TABLA II

TAMAÑO DEL LOTE DE PRUEBA (kg)	NUMERO DE MUESTRAS (kg)
2 - 300	2
301 - 500	3
501 - 800	5
801 - 1300	7
1301 - 3200	10
3201 - 8000	15
8001 - 22000	22
22001 - en adelante	30

2.2.3.1.4 Toma de muestra de producto.

Todas las muestras tomadas de un mismo lote de Prueba, se mezclan perfectamente y de esa mezcla se toman tres porciones de 500 g cada una, que se envasan en papel celofán y luego en recipientes cerrados de polietileno o de vidrio y son: una para el productor, otra para analizar según la Norma y la tercera para casos de tercería.

El inspector, al tomar la muestra, debe seguir métodos que estén de acuerdo con la forma de presentación del producto.

2.2.3.1.5 Criterio de aceptación.

Las pruebas deben dar resultados dentro de las especificaciones de la Norma; si no cumplen con ellas, el producto debe ser rechazado y se retira el Certificado de Garantía al producto que se inspecciona, quedando al interesado el recurso de una tercería.

2.2.4 Marcado.

Cada unidad de producto debe llevar una etiqueta de papel o de otro material que pueda ser adherido a los envases o impreso permanente sobre los mismos, con los siguientes datos: Nombre y marca registrada, número de Registro de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, grado de calidad, número de unidades, peso neto al empacar expresado en gramos o kilogramos, número de serie, nombre o razón social del fabricante y ubicación de la fábrica, la leyenda "HECHO EN MEXICO", y el "Sello Oficial de Garantía", cuando la Secretaría de Industria y Comercio así lo autorice.

2.2.5 Empacado.- Este producto debe ser empacado en un material que no altere la calidad del producto en cuestión.

2.2.6 Almacenamiento del producto.

El producto así empacado, debe ser almacenado en locales debidamente acondicionados.

3 METODOS DE PRUEBA

Para verificar las especificaciones que se establecen en esta Norma, deben seguirse las siguientes Normas de Métodos de Prueba en vigor:

NMX-F-102 Determinación de Humedad a la Temperatura de 100°C – 103°C

NMX-F-089 Determinación de Extracto Etéreo

NMX-F-068 Determinación de Proteínas

NMX-F-097 Determinación de Nitritos en Carnes Curadas

México, D.F., Agosto 9, 1971
EL C. DIRECTOR GENERAL DE NORMAS.



ING. JOSE M. ALCALA A.
Fecha de aprobación y publicación: Agosto 18, 1971
Esta Norma Cancela a la: NMX-F-202-1970