



PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA

PROY-NOM-000-SCFI-2005

CAJETA, DULCE DE CAJETA - DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.

1 OBJETIVO

El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece la denominación de la cajeta que se comercializa dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones que **debe** de reunir **dicho producto** para ostentar dicha denominación, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben de contener las etiquetas de los envases que los contienen.

2 CAMPO DE APLICACIÓN

Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana es aplicable a los diferentes tipos de cajeta que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, cuya denominación comercial debe corresponder a las establecidas en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

Los productos objeto del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana no están sujetos al cumplimiento de las disposiciones en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI-1994, "Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados".

3 REFERENCIAS

Para la correcta aplicación de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se deben de consultar las siguientes Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes o las que las sustituyan.

NOM-002-SCFI-1993 Productos preenvasados contenido neto.
Tolerancias y métodos de verificación, publicada en



	el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1993.
NOM-030-SCFI-1993	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 29 de octubre de 1993.
NOM-086-SSA1-1994	Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de junio de 1996.
NOM-120-SSA1-1994	Bienes y Servicios Prácticas de Higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de agosto de 1995.
NOM-185-SSA1-2002	Productos y servicios. Mantequilla, cremas, producto lácteo condensado azucarado, productos lácteos fermentados y acidificados, dulces a base de leche. Especificaciones sanitarias, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de octubre de 2002.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Determinación de Humedad en alimentos por tratamiento térmico Método por arena o gasa, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de agosto de 1995.
NMX-F-608-NORMEX-2002	Alimentos. Determinación de Proteínas en alimentos. Métodos de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de mayo de 2002.
NMX-F-374-1983	Alimentos. Almidón Cualitativo. Determinación cualitativa (Prueba de Lugol). Método de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de junio de 1983.
NOM-008.SCFI-2002	Sistema General de Unidades de Medida.



4 DEFINICIONES

Para efectos del presente proyecto de norma oficial mexicana se establecen las siguientes definiciones:

4.1 Aditivo

Aquellas sustancias permitidas que se adicionan directamente a los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana durante su elaboración, y cuyo uso permite desempeñar alguna función tecnológica.

4.2 Adulteración

Cuando la naturaleza o la composición de los productos objeto del presente proyecto de norma oficial mexicana no corresponda a aquella con la que se denomine, etiquete, o anuncie o cuando no corresponda a las especificaciones establecidas en el mismo, o cuando dichos productos hayan sido objeto de tratamiento que disimule su alteración o encubran defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas utilizadas.

4.3 Alimento lácteo regional

El producto elaborado con base en una receta tradicional de una determinada región del país, denominado con su nombre original y elaborado en territorio nacional.

4.3 Azúcares

Todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento

4.4 Consumidor

Persona física o moral que adquiere o disfruta como destinatario final los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Se entiende también como consumidor a quien adquiere, almacene o utilice alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, con el objeto de integrarlos en procesos de producción, transformación, comercialización o presentación de servicios a terceros.



4.5 Contenido neto

Cantidad de producto preenvasado que permanece después de que se han hecho todas las deducciones de tara cuando sea el caso.

4.6 Declaración de Propiedades

Cualquier texto o representación que afirme, sugiera o implique que los productos objeto de este proyecto de norma tienen cualidades especiales por su origen, propiedades nutrimentales, naturaleza, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera, excepto la marca del producto y el nombre de los ingredientes.

4.7 Declaración de propiedades nutrimentales

Cualquier texto o representación que afirme, sugiera o implique que los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana tienen cualidades especiales por su origen, propiedades nutrimentales particulares, tanto en relación con su contenido energético y de proteínas, grasa o lípidos y carbohidratos o hidratos de carbono, como en contenido de vitaminas y minerales.

No constituye declaración de propiedades nutrimentales:

- a)** La mención de sustancias en la lista de ingredientes ni la denominación o marca comercial del producto preenvasado;
- b)** La mención de algún componente, cuando la adición del mismo sea obligatoria;
- c)** La declaración cuantitativa ó cualitativa en la etiqueta de propiedades nutrimentales de algunos nutrimentos o ingredientes, cuando ésta sea obligatoria, de conformidad con los ordenamientos legales aplicables.

4.8 Edulcorante

Sustancia que produce la sensación de dulzor, ya sea de origen natural (Ejemplos: Sacarosa, glucosa, fructuosa, miel, melazas) ó sintético (Ejemplos: sacarina, aspartamo (aspartame), acesulfamo K (acesulfameK)).



4.9 Embalaje

Material que envuelve, contiene y protege los productos preenvasados, para efectos de su almacenamiento y transporte.

4.10 Envase

Cualquier recipiente o envoltura en el cual está contenido el producto, preenvasado para su venta al consumidor.

4.11 Envase colectivo

Cualquier recipiente donde se encuentren contenidos dos o más variedades diferentes de productos preenvasados para su venta al consumidor.

4.12 Envase múltiple

Cualquier recipiente o envoltura en el que se encuentran contenidos dos o más variedades iguales de producto preenvasado, destinados para su venta al consumidor.

4.13 Etiqueta

Cualquier rótulo o membrete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida o sobrepuesta al producto preenvasado o cuando no sea posible por las características del producto de que se trate, al embalaje.

4.14 Fecha de caducidad

Fecha límite en que se considera que las características sanitarias y de calidad que deben reunir para el consumo un producto preenvasado, almacenado en las condiciones sugeridas por el fabricante, se reducen o eliminan de tal manera que después de esta fecha no debe comercializarse ni consumirse.

4.15 Ingrediente

Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, que se emplee en la fabricación o preparación del producto objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana y esté presente en el producto final, transformado o no.



4.16 Ingredientes Opcionales

Aquellos que se permitan adicionar al producto tales como edulcorantes, semillas, especias, licores, sal, frutas, jugos, entre otros productos aptos para el consumo humano, diferentes a los aditivos.

4.17 Leche de Cabra

Es el producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las cabras, sin calostro.

4.18 Lote

Productos elaborados por un fabricante durante un periodo, identificados con un código específico.

4.19 Producto preenvasado

Los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana que, cuando son colocados en un envase de cualquier naturaleza, no se encuentra presente el consumidor, y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, al menos que el envase sea modificado perceptiblemente.

5 SÍMBOLOS Y ABREVIATURAS

Cuando en este proyecto de norma oficial mexicana, se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas se entiende por:

µg	microgramo
g	gramo
mín	mínimo
%	porcentaje
m/m	masa por masa



IDR	Ingesta diaria recomendada
°Bx	Grados Brix
mg	miligramo
kJ	kilojoules
kcal	kilocalorías
ml	mililitro

6 DENOMINACIÓN COMERCIAL Y CLASIFICACIÓN

6.1 Cajeta

Alimento lácteo regional a base de leche de cabra, azúcar, glucosa u otros edulcorantes, que se trata térmicamente para obtener la viscosidad y color característicos del producto, pudiendo ser adicionado de saborizantes, colorantes, ingredientes opcionales, conservadores y otros aditivos alimentarios permitidos, con la excepción de almidones y que debe de cumplir con las especificaciones establecidas en la Tabla 1. **PENDIENTE, EL GRUPO DE TRABAJO PRESENTARÁ SUSTENTO TÉCNICO DE PORQUÉ LA CAJETA DEBE FABRICARSE ÚNICAMENTE CON LECHE DE CABRA O TAMBIÉN CON LECHE DE VACA.**

7 ESPECIFICACIONES

La cajeta objeto de [este proyecto de norma oficial mexicana](#), debe cumplir con las disposiciones y requisitos establecidos en las normas oficiales mexicanas vigentes aplicables (véase inciso 3, Referencias); así como las especificaciones que se indican en las tablas del presente proyecto de norma oficial mexicana. **CORREGIR REDACCIÓN**

7.1 Cajeta



Esta debe cumplir con las especificaciones contempladas en la Tabla 1

Tabla 1. Especificaciones de Cajeta

Especificaciones	Límite	Método de prueba
Proteínas en % (m/m)	mín 3,0	NMX-F-608-2002
°Bx en %	75,0-82,0	Ver 10.1
Humedad % (m/m)	15-26	NOM-116-SSA1-1994
Almidón	Negativa	NMX-F-374-1983

7.2 Dulce de Cajeta

Estos deben cumplir con las especificaciones contempladas en la Tabla 2

Tabla 2. Especificaciones de Dulce de Cajeta

Especificaciones	Límite	Método de prueba
Proteínas en % (m/m)	mín 3,0	NMX-F-608-2002
°Bx en %	69,0-82,0	Ver punto 10.1
Humedad % (m/m)	10-15	NOM-116-SSA1-1994



8 INFORMACIÓN COMERCIAL

Las etiquetas de los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana, además de cumplir con las disposiciones establecidas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI, NOM-008-SCFI, NOM-030-SCFI y, en su caso, con la NOM-086-SSA1, NOM-185-SSA1 (Véase capítulo 3, Referencias), deben cumplir con lo siguiente:

8.1 Requisitos generales de etiquetado

8.1.1 La etiqueta de los productos objeto de esta norma, deben contener la información sanitaria de acuerdo con lo que establecen los ordenamientos legales aplicables.

8.1.2 La información contenida en las etiquetas de los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana, debe ser veraz, describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a error al consumidor con respecto a la naturaleza y características de los mismos.

8.1.3 Los productos de cajeta y los dulces de cajeta, pueden incorporar la descripción gráfica o descriptiva de la sugerencia de uso, empleo o preparación a condición de que aparezca una leyenda alusiva al respecto.

8.1.4 La imagen gráfica de una cabra en la etiqueta o publicidad sólo está permitida en los productos objeto de esta norma cuyo ingrediente lácteo es exclusivamente leche de cabra.

8.2 Requisitos obligatorios de información

8.2.1 Nombre o denominación comercial del producto objeto de este proyecto de norma oficial mexicana.

8.2.1.1 La denominación de los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana, deben corresponder a lo establecido en el apartado 6 de este ordenamiento, de forma tal que sea clara y visible para el consumidor. El origen de la leche utilizada para la elaboración de los productos objeto de esta norma debe ser comprobable a manera de evitar el engaño al consumidor.



8.2.1.2 Los productos que no sean elaborados con leche de cabra no pueden ostentar la denominación de cajeta, por lo cual deben ostentar la leyenda de “dulce de leche” ó “dulce de leche de vaca”.

8.2.2 Lista de ingredientes

8.2.2.1 En la etiqueta de los productos, objeto de esta Norma, debe figurar la lista de ingredientes.

8.2.2.1.1 La lista de ingredientes debe ir encabezada o precedida por el término “ingredientes:”.

8.2.2.1.2 Los ingredientes deben presentarse por orden cuantitativo decreciente (m/m).

8.2.2.1.3 Cuando se trate de un ingrediente compuesto y éste constituya el 25% o más, debe ir acompañado de una lista entre paréntesis de sus ingredientes constitutivos por orden cuantitativo decreciente (m/m). Cuando constituya menos de ese porcentaje se debe declarar el ingrediente compuesto, los aditivos que desempeñan una función tecnológica en la elaboración del producto y aquellos ingredientes o aditivos que se asocien a reacciones alérgicas.

8.2.2.1.4 Cuando se utilicen ingredientes sujetos a un proceso de irradiación, debe declararse dicho tratamiento, como sigue: “_____ irradiado(a)”, (en el espacio en blanco indicar el ingrediente irradiado). Se exceptúan los aditivos y condimentos que forman parte de un ingrediente compuesto.

8.2.2.1.5 En la lista de ingredientes debe emplearse el nombre específico de los mismos, excepto en los ingredientes señalados en la siguiente tabla en los que se puede emplear el nombre genérico.



Tabla 3. Denominación genérica de ingredientes

Clases de Ingrediente	Denominación genérica
Todas las especias y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, solos o mezclados en el alimento.	“Especia”, “especias” o “mezclas de especias”, según el caso.
Todos los mono y disacáridos.	“Azúcares”
Manteca de cacao obtenida por presión o extracción refinada.	“Manteca de cacao”
Grasa vegetal refinada	“Grasas”, juntamente con el término “vegetal” o “animal”, según sea el caso.
Almidones, distintos a los almidones modificados químicamente	“Almidón”

8.2.2.1.6 Los aditivos empleados en la elaboración de los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana, deben reportarse con el nombre común o los sinónimos establecidos en el Acuerdo y sus modificaciones, a excepción de los saborizantes y las enzimas, los cuales pueden figurar con la denominación genérica.

8.2.2.2 Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos

8.2.2.2.1 Debe ser incluido en la lista de ingredientes todo aditivo que haya sido empleado en los ingredientes de los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana, y que se transfiera a estos últimos en cantidad notable o suficiente para desempeñar en ellos una función tecnológica.

8.2.2.2.2 Están exentos de declararse en la lista de ingredientes, los aditivos transferidos a los productos, objeto de este proyecto de norma oficial mexicana, que no cumplen una función tecnológica en el producto terminado, así como los



coadyuvantes de elaboración, excepto aquellos que puedan provocar reacciones alérgicas o de intolerancia.

8.2.2.3 Leyendas de conservación

8.2.6.3.1 Deberán ostentar la leyenda de conservación: “Consérvese en un lugar fresco y seco”, o cualquier otra equivalente.

8.2.3 Contenido neto

Debe declararse el contenido neto en unidades del Sistema General de Unidades de Medida de conformidad a lo que establece la NOM-030-SCFI, independientemente de que también puede expresarse en otras unidades.

8.2.4 Nombre y domicilio fiscal

Para productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana debe indicarse en la etiqueta el nombre o razón social y domicilio fiscal del fabricante o empresa responsable de la fabricación.

8.2.5 Identificación del lote

8.2.5.1 Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo, la identificación del lote al que pertenece, con cualquier indicación que permita su rastreabilidad, de acuerdo con los ordenamientos legales aplicables.

8.2.5.2 La identificación del lote que incorpore el fabricante en los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana, no debe ser alterada u ocultada de forma alguna.

8.2.6 Fecha de caducidad

La etiqueta de los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana deben incorporar la fecha de caducidad, de acuerdo con los ordenamientos legales aplicables emitidos por la Secretaría de Salud.

8.2.7 Información nutrimental

8.2.7.1 La declaración nutrimental en la etiqueta de los productos objetos de este proyecto de norma oficial mexicana es voluntaria. Sólo es obligatoria cuando se



realice la declaración en forma cuantitativa o cualitativa de alguna propiedad nutrimental.

8.2.7.2 Nutrimientos que deben ser declarados:

8.2.7.2.1 Cuando se incluya la declaración nutrimental en los productos objetos de este proyecto de norma oficial mexicana, es obligatorio declarar lo siguiente:

- a)** Contenido energético;
- b)** Las cantidades de proteínas, carbohidratos o hidratos de carbono, y grasas o lípidos;
- c)** La cantidad de sodio;
- d)** La cantidad de cualquier otro nutriente acerca del cual se haga una declaración de propiedades, y
- e)** La declaración de propiedades nutrimentales cuantitativa o cualitativamente de algunos nutrientes o ingredientes en la etiqueta, regulado por los ordenamientos legales aplicables.

8.2.7.3 Presentación de la información nutrimental

8.2.7.3.1 La declaración nutrimental debe hacerse en las unidades numéricas que correspondan. Adicionalmente se pueden emplear otras formas de presentación de los mismos.

8.2.7.3.2 La declaración sobre el contenido energético debe expresarse en kJ por 100 g o por porción o por envase, si éste contiene sólo una porción. Esta declaración puede hacerse también en kcal por 100 g o por porción o por envase, si éste contiene sólo una porción

8.2.7.3.3 La declaración sobre la cantidad de proteínas, carbohidratos (hidratos de carbono) y grasas (lípidos) que contienen los alimentos debe expresarse por 100 g o por porción o por envase, si éste contiene sólo una porción.

8.2.7.3.4 La declaración numérica sobre vitaminas y minerales debe expresarse en unidades métricas o en porcentaje de la ingestión diaria recomendada (IDR) por 100 g o por porción o por envase si éste contiene sólo una porción.



8.2.7.3.5 Para estos casos, se debe emplear la siguiente Tabla 4 de recomendaciones ponderadas para la población mexicana.

Tabla 4. Ingestión diaria recomendada

Nutrimento	Valores
Proteína g	75
Vitamina A μg (equivalentes de retinol)	1000
Vitamina E mg (Tocoferoles)	10
Vitamina B1 mg (Tiamina)	1,5
Vitamina B2 mg (Riboflavina)	1,7
Vitamina B6 mg (Piridoxina)	2
Niacina mg eq Ácido nicotínico)	20
Ácido fólico μg (Folacina)	200
Vitamina B12 μg (Cobalamina)	2
Vitamina C mg (Ácido ascórbico)	60
Calcio mg	800
Fósforo mg	800
Hierro mg	15
Magnesio mg	350
Zinc mg	15
Yodo μg	150



8.2.7.3.6 Tolerancias y cumplimiento

Las autoridades competentes pueden establecer límites de tolerancia en relación con las exigencias de salud pública, en materia de la información nutrimental. La estabilidad en almacén, la precisión de los análisis, el diverso grado de elaboración y la inestabilidad y variabilidad propias del nutrimento en el producto, dependiendo de si el nutrimento ha sido añadido al producto o se encuentra naturalmente presente en él, se regularán a través de Normas Oficiales Mexicanas.

8.2.7.3.7 Los valores de composición bromatológica que figuren en la declaración de nutrimentos producto objeto de este proyecto de norma oficial mexicana, deben ser valores medios ponderados derivados por análisis, bases de datos o tablas reconocidas internacionalmente.

8.2.8 Declaración de propiedades nutrimentales

8.2.8.1 No obstante lo establecido en el presente proyecto de norma oficial mexicana, toda declaración respecto de las propiedades nutrimentales debe sujetarse a lo dispuesto en los ordenamientos legales aplicables.

8.2.9 Presentación de los requisitos obligatorios

8.2.9.1 Generalidades

8.2.9.1.1 Las etiquetas que ostenten los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana deben fijarse de manera tal que permanezcan disponibles hasta el momento de su uso o consumo en condiciones normales, y deben aplicarse por cada unidad, envase múltiple o colectivo.

8.2.9.1.2 Cuando productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana se encuentren en un envase múltiple o colectivo para su venta al consumidor, la información a que se refiere este proyecto de norma oficial mexicana debe figurar en dicho envase. Sin embargo, la indicación del lote y la fecha de caducidad o consumo preferente deben aparecer en los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana y no tendrán que figurar en el envase múltiple o colectivo. Además, en los productos preenvasados se debe indicar la leyenda "No etiquetado para su venta individual".



8.2.9.1.3 Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso. El dato relativo al lote puede ser colocado en cualquier parte del envase.

8.2.9.1.4 Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, debe figurar en ésta toda la información necesaria, a menos que la etiqueta aplicada al envase pueda leerse fácilmente a través de la envoltura exterior.

8.2.9.1.5 Deben aparecer en la superficie principal de exhibición del producto cuando menos, la marca y la denominación del producto objeto de este proyecto de norma oficial mexicana. El resto de la información a que se refiere este proyecto de norma oficial mexicana puede incorporarse en cualquier otra parte del envase.

8.2.10 Idioma

8.2.10.1 Los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana deben ostentar la etiqueta en idioma español, sin perjuicio de que se exprese en otros idiomas. Cuando la información se exprese en otros idiomas debe aparecer también en español, cuando menos con el mismo tamaño y proporcionalidad tipográfica y de manera igualmente ostensible.

8.2.10.2 La presentación de información o representación gráfica adicional en la etiqueta a la señalada en este proyecto de norma oficial mexicana, que puede estar presente en otro idioma, es facultativa y, en su caso, no debe sustituir, sino añadirse a los requisitos de etiquetado del presente proyecto de norma oficial mexicana, siempre y cuando dicha información resulte necesaria para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor.

8.3 Requisitos opcionales de información

8.3.1 Información nutrimental complementaria

El uso de información nutrimental complementaria, escrita o gráfica, en las etiquetas de los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana es facultativo y en ningún caso debe sustituir la declaración de los nutrientes, excepto en los productos preenvasados modificados en su composición, los cuales deben cumplir con los ordenamientos legales aplicables.



8.3.1.1 Cuando se presente la declaración nutrimental complementaria, deben aplicarse los siguientes criterios:

a) La declaración de uno de los siguientes nutrimentos no requiere declaración de uno de los otros y sólo se realiza si se tiene asignado una IDR y el contenido de la porción es igual o mayor al 5% de la IDR:

Proteína (% IDR), Vitamina A (% IDR), Vitamina E (% IDR), Vitamina C (% IDR), Vitamina B1 (Tiamina) (% IDR), Vitamina B2 (Riboflavina) (% IDR), Vitamina B6 (Piridoxina) (% IDR), Vitamina B12 (Cobalamina) (% IDR), Ácido fólico (Folacina) (% IDR), Niacina (Ácido nicotínico) (% IDR), Calcio (% IDR), Fósforo (% IDR), Magnesio (% IDR), Hierro (% IDR), Zinc (% IDR), Yodo (% IDR).

b) Todos o ninguno de los siguientes:

Grasa polinsaturada ___ g; grasa monoinsaturada ___ g; grasa saturada ___ g; colesterol ___ mg.

c) La declaración de uno de los siguientes no requiere la declaración de los otros:

Azúcar ___ g; almidón ___ g; fibra dietética ___ g.

d) Al expresar los tipos de constituyentes de carbohidratos o hidratos de carbono y de grasas o lípidos referidos en b) y c) se debe anteponer el texto "de los cuales..." o "de las cuales..." según sea el caso

e) Número de porciones por presentación.

8.3.2 Instrucciones de uso

8.3.3.1 Para los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana por diseño del envase requieran instrucciones especiales de uso o consumo, deben incluir una descripción escrita o gráfica de las instrucciones de uso, empleo o preparación.

8.3.3 Información adicional

8.3.3.1 En la etiqueta puede presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios del presente proyecto de norma oficial



mexicana, incluidos los referentes a la declaración de propiedades establecidos en el punto 8.1

8.3.3.2 Cuando se empleen designaciones de calidad, éstas deben ser fácilmente comprensibles, evitando ser equívoca o engañosas en forma alguna para el consumidor.

9 DECLARACIONES PROHIBIDAS DE PROPIEDADES

9.1. Se prohíbe el uso de las siguientes declaraciones:

9.1.1 Declaraciones que impliquen que una dieta recomendable con los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana ordinarios no puede suministrar cantidades suficientes de todos los nutrimentos.

- Declaraciones de propiedades que no pueden comprobarse.
- Declaraciones de propiedades sobre la utilidad de los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico.
- Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana similares o causar o explotar el miedo al consumidor y utilizarlo con fines comerciales.

9.1.2 Que inducen a error.

- Declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos.
- Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene o comercio, tales como “genuinidad”, “salubridad”, “sanidad”, excepto las señaladas en otros ordenamientos legales aplicables.
- Declaraciones de propiedades que afirmen la naturaleza u origen “orgánico” o “biológico” de los productos objeto de este proyecto de norma oficial mexicana, excepto en aquellos casos en que se compruebe que el producto tiene realmente esa característica.



10 MÉTODOS DE PRUEBA

Para la verificación de las especificaciones que se establecen en este proyecto de norma oficial mexicana, se deben de aplicar las Normas Mexicanas que se indican en el capítulo 3. Referencias, o los métodos de prueba que a continuación se establecen:

10.1 Determinación de grados Brix

10.1.1 Fundamento

Los grados Brix ($^{\circ}$ Brix) indican la cantidad de sólidos solubles, es decir, la consistencia del producto. Se determina mediante el índice de refracción el cual se basa en la dirección que toma un rayo de luz cuando incide en un medio de diferente densidad que el aire.

10.1.2 Equipo

Refractómetro manual de 58-90 $^{\circ}$ Bx

10.1.3 Procedimiento

10.1.3.1 Se abre el prisma del refractómetro y coloqué una gota de solución de la muestra a medir.

10.1.3.2 Se cierra la ventana cuidadosamente.

10.1.3.3 Se Verifica que la muestra no esté separada de la superficie del prisma para una mejor lectura.

10.1.3.4 Se Observa la escala a través del ocular.

11 EVALUACIÓN DE CONFORMIDAD

11.1 La evaluación de la conformidad del producto, objeto del presente proyecto de norma oficial mexicana se debe llevar a cabo de acuerdo a las disposiciones establecidas en las políticas y procedimientos de evaluación de la conformidad expedidas por la Secretaría de Economía, en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.



12 VIGILANCIA

La vigilancia de la correcta aplicación de la presente proyecto de norma oficial mexicana estará a cargo de la Secretaría de Economía y de la Procuraduría federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones.

13 BIBLIOGRAFÍA

Ley Federal de protección al consumidor, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 24 de diciembre del 1992.

Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 1 de julio de 1999.

Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicado en el **Diario Oficial de la Federación** el 14 de enero de 1999.

Ley General de Salud, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el 7 de febrero de 1984 y reformas a la misma el 14 de junio del 1991.

Codex Alimentarius. Publicado por la Secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS sobre la normas alimentarias, FAO Roma, 1999.

14 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

El presente proyecto de norma oficial mexicana no coincide con ninguna norma internacional.