

## CUARTA SECCION

### SECRETARIA DE ECONOMIA

#### **PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-193-SCFI-2013, Crema y cremas preparadas- Especificaciones y métodos de prueba.**

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Economía.

PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-193-SCFI-2013, "CREMA Y CREMAS PREPARADAS - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA".

ALBERTO ULISES ESTEBAN MARINA, Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio (CCNNSUICPC), con fundamento en los artículos 34 fracciones XIII y XXXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 39 fracción V, 40 fracciones I y XII, 47 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 33 de su Reglamento y 21 fracciones I, IV, IX y X del Reglamento Interior de esta Secretaría, expide para consulta pública el Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-193-SCFI-2013, "CREMA Y CREMAS PREPARADAS -ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA", a efecto de que dentro de los siguientes 60 días naturales los interesados presenten sus comentarios ante el CCNNSUICPC, ubicado en Av. Puente de Tecamachalco Núm. 6, Col. Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, C.P. 53950, Estado de México, teléfono 57 29 91 00, Ext. 43222, Fax 55 20 97 15 o bien a los correos electrónicos rodrigo.arreguin@economia.gob.mx; liliana.samperio@economia.gob.mx y/o salvador.franco@economia.gob.mx, para que en los términos de la Ley de la materia se consideren en el seno del Comité que lo propuso.

México, D.F., a 2 de diciembre de 2013.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.

#### **PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-193-SCFI-2013 CREMA Y CREMAS PREPARADAS – ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA**

#### **PREFACIO**

En la elaboración del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana participaron las siguientes empresas e instituciones:

- SECRETARÍA DE ECONOMÍA
- Dirección General de Normas
- ...

#### **ÍNDICE**

- 1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN
  - 2 REFERENCIAS
  - 3 DEFINICIONES
  - 4 DENOMINACIÓN COMERCIAL
  - 5 ESPECIFICACIONES
  - 6 MÉTODOS DE PRUEBA
  - 7 INFORMACIÓN COMERCIAL
  - 8 EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD
  - 9 VERIFICACIÓN Y VIGILANCIA
  - 10 BIBLIOGRAFÍA
  - 11 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES
- TRANSITORIOS

## **1. Objetivo y campo de aplicación**

### **1.1 Objetivo**

El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana establece las denominaciones comerciales de los diferentes tipos de crema y cremas preparadas, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, así como las especificaciones fisicoquímicas que deben reunir esos productos para ostentar dichas denominaciones, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información comercial que deben contener las etiquetas de los envases que los contienen.

### **1.2 Campo de aplicación**

La presente proyecto de norma oficial mexicana es aplicable a los diferentes tipos de crema y cremas preparadas, que se comercializan dentro del territorio de los Estados Unidos Mexicanos, cuya denominación comercial debe corresponder a las establecidas en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

## **2. Referencias**

Para la correcta aplicación de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, deben consultarse las siguientes normas oficiales mexicanas vigentes o las que las sustituyan:

NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados –Información comercial y sanitaria. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 5 de abril de 2010.
NOM-155-SCFI-2012	Leche – Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de mayo de 2012.
NOM-243-SSA1-2010	Productos y servicios, leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de septiembre de 2010.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010.

ACUERDO por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 2012.

## **3. Definiciones**

Para propósitos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana se establecen las siguientes definiciones.

### **3.1 Crema en polvo:**

Es el producto resultante de la eliminación o secado de la crema de la leche, cuyo contenido de humedad no debe ser mayor al 5 %.

### **3.2 Crema reconstituida:**

Es el producto resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco.

### **3.3 Crema recombinada:**

Es el producto resultante de la combinación de grasa butírica y sólidos lácteos no grasos con o sin adición de agua en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada respecto del extracto seco.

### **3.4 Estandarización:**

Al ajuste del contenido de grasa y proteínas propias de la leche a una proporción adecuada para cumplir con las especificaciones y la función descrita en el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

### **3.5 Ingredientes opcionales:**

A los que se pueden adicionar a los productos tales como: chiles, condimentos, especias, frutas, verduras, entre otros.

### **3.6 Sólidos lácteos:**

Son los componentes propios de la leche como: proteínas, caseína, lactoalbúminas, lactosa, grasa, sales minerales, entre otros.

## **4. Denominación comercial**

La denominación comercial de los productos objeto de ese Proyecto de Norma Oficial Mexicana, debe corresponder a la descripción establecida en la Tabla 1.

**Tabla 1. Denominación Comercial**

<b>Denominación</b>	<b>Definición</b>
Crema	Al producto terminado en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche, ya sea por reposo, por centrifugación o reconstitución sometida a pasteurización y cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.
Media Crema	Al producto terminado en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche, ya sea por reposo, por centrifugación o reconstitución sometida a pasteurización y cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.
Crema Extra Grasa	Al producto terminado en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche, ya sea por reposo, por centrifugación o reconstitución sometida a pasteurización y cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.
Crema Cultivada	Es aquella cuya acidez proviene únicamente de la presencia de cultivos de bacterias lácteas, con un mínimo de acidez de 0.5 % expresado en ácido láctico. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.
Crema Acidificada	Es la que se obtiene al agregar agentes acidulantes, que pueden contener o no cultivos de bacterias lácticas, con un mínimo de acidez de 0.5 % expresado en ácido láctico. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.
Crema Ligera o Ligera para Café	Al producto terminado en el que se ha reunido una fracción determinada de grasa y sólidos no grasos de la leche, ya sea por reposo, por centrifugación o reconstitución sometida a pasteurización y cualquier otro tratamiento térmico que asegure su inocuidad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.
Crema para Pastelería	Es aquella a la que se le ha agregado azúcar. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.
Crema para Batir	Crema, crema reconstituida y/o recombinada destinada para ser batida o montada. Cuando el propósito de la crema sea para uso del consumidor final, la crema deberá haber sido preparada de manera que facilite el proceso de batido o montado. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.
Crema Extra Grasa para Batir	Crema, crema reconstituida y/o recombinada destinada para ser batida o montada. Cuando el propósito de la crema sea para uso del consumidor final, la crema deberá haber sido preparada de manera que facilite el proceso de batido o montado. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.
Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	Es aquella que es obtenida por deshidratación del concentrado de suero de mantequilla dulce; no debe tener más del 4.0 % de humedad. Debe cumplir con la especificación de la Tabla 2.

## 5. Especificaciones

**5.1** La materia prima empleada en la elaboración de los productos objetos de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y en las normas oficiales mexicanas correspondientes.

### 5.2 Ingredientes permitidos

**5.2.1** En la elaboración de los productos objeto de esta Norma se podrán utilizar los siguientes ingredientes:

- a) Leche, sólidos lácteos y/o mantequilla
- b) Cloruro de sodio
- c) Cultivos lácticos
- d) Agua potable
- e) Otros ingredientes opcionales (véase 3.5)

**5.3** La composición de la crema y crema preparada debe cumplir con un porcentaje de grasa butírica mínima de:

**Tabla 2. Porcentaje de grasa butírica**

Denominación de crema	% de grasa butírica	Método de ensayo
Crema	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.
Media Crema	18.0 – 24.9	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.
Crema Extra Grasa	≥34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.
Crema Cultivada	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.
Crema Acidificada	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.
Crema Ligera o Ligera para Café	10.0 – 17.9	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.
Crema para Pastelería	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.
Crema para Batir	25.0 – 34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.
Crema Extra Grasa para Batir	≥34.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.
Crema Dulce de Mantequilla en Polvo	≥7.0	Inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.

**NOTA:** Las denominaciones comerciales Crema, Crema Cultivada, Crema Acidificada, Crema para Pastelería y Crema para Batir, podrán utilizar el término PREMIUM dentro de su denominación comercial cuando el porcentaje de grasa sea mayor a 30.0% y menor a 34.0%.

**5.4** Los aditivos alimentarios que pueden utilizarse se encuentran listados en el Acuerdo de aditivos por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

#### 5.5 Contaminantes

Los productos y la leche utilizada en la elaboración de los productos a los cuales se aplica el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, deberán cumplir con los niveles máximos de contaminantes especificados en la NOM-243-SSA1-2010, vigente.

#### 5.6 Higiene

Los productos que abarca este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, pueden ser elaborados bajo los lineamientos de la NOM-251-SSA1-2009, vigente.

#### 5.7 Especificaciones Sanitarias

Los productos que abarca este Proyecto de Norma Oficial Mexicana deben cumplir con las especificaciones sanitarias enunciadas en la NOM-243-SSA1-2010 (véase 2 REFERENCIAS)

### 6. Métodos de prueba

Para la determinación de la cantidad y caracterización de grasa contenida en los productos objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, puede utilizarse la metodología descrita en el inciso 8.9 de la NOM-155-SCFI-2012, vigente.

## 7. Información comercial

Las cremas y las cremas preparadas objeto de este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, deben cumplir con la información comercial establecida en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (véase 2, Referencias), o la que la sustituya, en todo en lo que no se oponga al presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana.

## 8. Evaluación de la conformidad

La evaluación de la conformidad se efectuará a través de los organismos de tercera parte debidamente acreditados y aprobados de acuerdo con la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. La certificación del cumplimiento de la misma, para los productos a importarse como para los de fabricación nacional.

La evaluación de la conformidad del producto objeto del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana se debe llevar a cabo en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento. La veracidad de la información comercial no es certificable.

La certificación de las denominaciones de los productos contenidas en este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se podrá llevar a cabo a través de un esquema voluntario, por las personas acreditadas y aprobadas por la Secretaría de Economía, en términos de lo dispuesto por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento.

## 9. Verificación y vigilancia

La verificación y la vigilancia del cumplimiento del producto conforme a este Proyecto de Norma Oficial Mexicana, se llevará a cabo por la Secretaría de Economía por conducto de la Procuraduría Federal del Consumidor, conforme a sus respectivas atribuciones.

## 10. Bibliografía

- Ley Federal Sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de julio de 1992, última reforma publicada el 09 de abril de 2012.
- Reglamento de la Ley Federal Sobre Metrología y Normalización, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 14 de enero de 1994, última reforma publicada el 28 de noviembre de 2012.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 09 de agosto de 1999, última reforma publicada el 28 de noviembre de 2012.
- 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.
- CAC/GL 21-1997 Principios para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos a los alimentos.
- CAC/RCP 1-1969 Principios generales de higiene de los alimentos.
- CAC/RCP 57-2004 Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos.
- CODEX STAN 193-1995 Norma general del CODEX para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- CODEX STAN 234-1999 Métodos Recomendados de Análisis y de Muestreo Recomendados.
- CODEX STAN 288-1976 Norma para las Natas (Crema) y las Natas (Cremas) Preparadas.

## 11. Concordancia con normas internacionales

Este Proyecto de Norma Oficial Mexicana coincide parcialmente con la norma internacional CODEX STAN 288-1976 Norma para las Natas (Crema) y las Natas (Cremas) Preparadas.

### ARTÍCULOS TRANSITORIOS

**PRIMERO:** A excepción de lo establecido en el artículo segundo transitorio, el presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que sea publicado como norma definitiva, entrará en vigor 60 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

**SEGUNDO:** La información comercial establecida en el capítulo 7 del presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana, una vez que sea publicado como norma definitiva, entrará en vigor 180 días naturales después de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

México, D.F., a 2 de diciembre de 2013.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.