
NMX-FF-072-1990. ALIMENTOS. ESPECIAS Y CONDIMENTOS. TERMINOLOGÍA. FOODS. SPICES AND CONDIMENTS. TERMINOLOGY. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.

PREFACIO

En la elaboración de esta Norma, participaron las siguientes Instituciones y Organismos:

Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos
Comisión Nacional de Fruticultura
Dirección General de Política y Desarrollo Agropecuario y Forestal
Dirección General de Normatividad Agrícola
Dirección General de Organización de Productores
Dirección General de Sanidad y Protección Agropecuaria y Forestal
Dirección General de Control Operativo
Dirección General de Asuntos Internacionales
Dirección General de Desarrollo Agroindustrial
Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias.
Colegio de Postgraduados, A.C.
Universidad Autónoma de Chapingo

1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta Norma Mexicana define los términos empleados con mayor frecuencia en la producción, beneficio y manejo de especias y condimentos, con la finalidad de establecer una forma de expresión común a las personas involucradas en estas actividades.

2. REFERENCIAS

Esta Norma se complementa con las siguientes Normas Mexicanas vigentes:

NMX-FF-006. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Fruta fresca. Terminología.
NMX-EE-074. Envase y embalaje. Papel y cartón. Terminología.
NMX-FF-063. Especias y condimentos. Pimienta gorda o tipo Jamaica (*Pimenta officinalis* o *Pimenta dioica Merril*) entera en estado seco. Especificaciones.

3. TERMINOLOGÍA

3.1 Relativa a la clasificación botánica

3.1.1 Especie

Es un grupo de organismos similares, íntimamente relacionados en el aspecto estructural y funcional, los cuales se reproducen de manera natural unos con otros.

3.1.2 Familia

Unidad en la clasificación de las categorías taxonómicas que comprende un conjunto de géneros, los cuales tienen en común diversos caracteres importantes.

3.1.3 Género

Conjunto de especies que tienen en común varios caracteres, que no son capaces de reproducirse entre sí, ya sea porque la fecundación es imposible o porque se producen individuos estériles.

3.1.4 Variedad

Es cada uno de los grupos en que se dividen algunas especies que se distinguen entre sí por ciertos caracteres hereditarios, no suficientes para considerar que se trata de una especie distinta.

3.2 Relativa a aspectos botánicos

3.2.1 Almendra

Parte carnosa de las semillas que se obtiene al despojarlas de su cubierta.

3.2.2 Androceo

Órgano masculino de la flor constituido por un conjunto de estambres.

3.2.3 Antera

Cápsula o cuerpo situado en la extremidad superior del estambre y que contiene el polen.

3.2.4 Apice

Parte del fruto opuesta al sitio del pedúnculo.

3.2.5 Arilo

Carnosidad que se forma en la superficie de una semilla, por ejemplo de la nuez moscada.

3.2.6 Baya

Es el fruto con el epicarpio generalmente muy delgado, el mesocarpio y el endocarpio carnosos y más o menos jugosos, en los que se encuentran embebidas las semillas.

3.2.7 Bejuco

Nombre de varias plantas de tallos muy largos y delgados, que se extienden por el suelo o se arrollan a otros vegetales.

3.2.8 Bulbo

Tallo subterráneo corto, aplanado, formado por una yema cubierta de escamas foliares carnosas llenas de reservas nutritivas.

3.2.9 Cáliz

Cubierta externa de las flores, formada por hojas modificadas generalmente verdes, denominadas sépalos.

3.2.10 Cápsula

Fruto que se deriva de un ovario compuesto, es decir que está formado por dos o más carpelos unidos. Cada carpelo de la cápsula produce desde unas cuantas hasta muchas semillas.

3.2.11 Cariópside

Fruto seco indehisciente semejante a la nuez, que tiene una sola semilla, su pericarpio es delgado.

3.2.12 Carpelo

Hoja transformada que compone el gineceo de las flores.

3.2.13 Cavidad

Espacio hueco dentro de un cuerpo cualquiera.

3.2.14 Corteza

Parte externa del árbol, compuesta de varias capas, lo cubre desde sus raíces hasta la extremidad de sus ramas y su composición celular depende de la edad del árbol.

3.2.15 Cutícula

Película externa de la epidermis que la recubre por completo y de manera ininterrumpida.

3.2.16 Diente

Cada una de las partes en que se divide el ajo, separadas por su membrana particular.

3.2.17 Endocarpio

Capa dura que tapiza la cavidad que contiene las semillas. En los frutos que carecen de él las semillas se encuentran repartidas en el mesocarpio.

3.2.18 Epicarpio

Capa dura que se encuentra en la parte externa del ovario, constituye lo que se conoce como cascara.

3.2.19 Estambre

Órgano sexual constituido por un filamento y una antera.

3.2.20 Estigma

Receptáculo del polen ubicado en el extremo del estilo

3.2.21 Estilo

Filamento que soporta al estigma.

3.2.22 Filamento

Es la parte estéril del estambre que sostiene a la antera.

3.2.23 Flor

Parte de un vegetal que incluye los pétalos, sépalos y órganos de reproducción.

3.2.24 Fruto

Es el resultado de la transformación que sufre el gineceo y otras partes asociadas, después de la fecundación.

3.2.25 Fruto dehiscente

Es aquel que se abre longitudinalmente en forma natural, cuando llega a su madurez fisiológica.

3.2.26 Gineceo

Órgano femenino de la flor, constituido por uno o un conjunto de pistilos.

3.2.27 Glabro

Órgano de la planta que no presenta vello.

3.2.28 Hierba

Planta con un tallo herbáceo, no leñoso, que cuando ha floreado y fructificado muere en la parte aérea, tanto si va a crecer al año siguiente o no.

3.2.29 Hoja

Órgano lateral que brota de un nudo del tallo, comúnmente verde, tiene crecimiento limitado y de forma generalmente laminar.

3.2.30 Inflorescencia

Agrupamiento de flores que se unen a un tallo central.

3.2.31 Lóculo

Cavidad de un gineceo en el que están contenidas las semillas.

3.2.32 Maceta

Racimo de frutos (de 2 a 9) sostenidos por el raquis.

3.2.33 Mesocarpio

Constituye lo que se conoce con el nombre de pulpa en frutos carnosos.

3.2.34 Nuez

Fruto simple y seco, con una cavidad, indehiscente, su pericarpio es leñoso o coriáceo.

3.2.35 Ovario

Abultamiento de la base del pistilo, el cual contiene los óvulos de la flor.

3.2.36 Pedicelo

Caballo o raballo de las flores o frutos individuales de una inflorescencia.

3.2.37 Pedúnculo o pezón

Caballo o raballo principal de una inflorescencia, de una flor que nace sola o de un fruto.

3.2.38 Pericarpio

Parte del fruto que envuelve y protege a las semillas. Se origina de la transformación de las paredes del ovario y puede constar de tres partes que son: epicarpio, mesocarpio y endocarpio.

3.2.39 Pistilo

Órgano sexual constituido por el estilo, estigma y ovario.

3.2.40 Placenta

Zona sobre la cual se desarrollan las semillas.

3.2.41 Poda

Cortar las ramas o flores de los árboles, para que fructifiquen con más vigor.

3.2.42 Polinización

Es la transferencia de polen desde la antera hasta el estigma.

3.2.43 Pubescente

Órgano de la planta que está cubierto de vello.

3.2.44 Racimo

Conjunto de frutos o flores unidos a un eje común.

3.2.45 Raíz

Órgano subterráneo que absorbe las materias necesarias para el crecimiento y desarrollo de la planta y le sirve de sostén.

3.2.46 Raquis

Eje principal de una inflorescencia al cual se encuentran unidas las flores, y es el eje central de las hojas compuestas.

3.2.47 Rizoma

Tallo subterráneo que se caracteriza por tener hojas escamosas, yemas y raíces.

3.2.48 Semilla

Óvulo fecundado, transformado y maduro de las plantas, tiene como función perpetua la especie.

3.2.49 Sépalo

Es cada una de las hojas florales que forman el cáliz.

3.2.50 Tallo

Órgano de la planta que sostiene hojas, flores o inflorescencias frutos.

3.2.51 Tubérculo

Tallo subterráneo engrosado, corto y carnoso, con yemas en la superficie.

3.2.52 Umbela

Inflorescencia en forma de sombrilla.

3.2.53 Yema

Punto de crecimiento que se encuentra en los tallos.

3.3 Relativa a la maduración

3.3.1 Madurez de consumo

Estado fisiológico en el cual las especias y condimentos presentan las características físicas, químicas y sensoriales apropiadas para ser consumidas.

3.3.2 Madurez fisiológica o estado sazón

Parte del periodo de maduración de las especias y condimentos en el cual son susceptibles, en condiciones apropiadas, de seguir transformándose después de la cosecha y alcanzar la madurez de consumo.

3.4 Relativa a las características físicas.

3.4.1 Consistencia

Grado de firmeza que presenta el fruto.

3.4.2 Esencia o condimento bien desarrollado

Es aquel que presenta las características físicas y químicas propias de la especie y variedad a que corresponde.

3.4.3 Especia o condimento en estado fresco

Producto que no se ha sometido a ningún proceso de beneficio que cambie sus características naturales.

3.4.4 Especia o condimento entero

Producto libre de cualquier mutilación, daño o herida que propicie su falta de integridad.

3.4.5 Especia o condimento limpio

Producto libre de tierra, ramas, hojas o cualquier otro tipo de materia extraña.

3.4.6 Especia o condimento sano

Producto libre de enfermedades, heridas, pudriciones, daños producidos por insectos u otras plagas, insectos vivos o muertos o sus larvas.

3.4.7 Homogeneidad o uniformidad

Términos utilizados para denotar que el producto presenta forma, tamaño y color muy parecidos.

3.4.8 Textura lisa

Cuando la superficie de la especia o condimento se encuentra libre de asperezas.

3.4.9 Textura rugosa

Cuando la superficie de la especie o condimento está arrugada o presenta asperezas.

3.5 Relativa a las características organolépticas

3.5.1 Aceites esenciales y/o volátiles

Son aquellos componentes químicos líquidos que le dan el aroma y sabor característicos a las especias.

3.5.2 Extracto

Es el producto que se obtiene al someter a diferentes tratamientos a la especia; contiene las sustancias que dan el sabor y olor característico de ella.

3.5.3 Oleorresina

Es una mezcla líquida compuesta principalmente de aceites esenciales y resinas, la cual es segregada por las plantas.

3.5.4 Resina

Sustancia de composición química compleja, viscosa y olorosa secretada por las plantas.

3.5.5 Compuestos químicos que dan el sabor y olor característico a algunas especias. (Ver Tabla No. 1).

3.6 Relativa a aspectos generales

3.6.1 Aderezar

Condimentar o sazonar los alimentos.

3.6.2 Aderezos especiados

Son mezclas de especias con otras sustancias, que se añaden a los alimentos para sazonarlos y/o favorecer su preparación; pueden ser las sales o los preparados especiados.

3.6.3 Adulterante

Sustancia utilizada para alterar la composición química, organoléptica y/o física de las especias y condimentos.

3.6.4 Condimento

Son especias únicas o mezcla de ellas, combinadas con otros productos para realzar el sabor de los alimentos.

3.6.5 Curry

Mezcla de cilantro, cúrcuma, chile, jengibre, pimienta y otras especias utilizada para condimentar diversos alimentos.

3.6.6 Especia

Cualquiera de los diversos productos vegetales naturales aromáticos, sin materias extrañas, utilizados enteros o en polvo para condimentar, dar sabor, aroma y/o color a los alimentos y bebidas.

3.6.7 Especia peguntosa

Es aquella que contiene un alto porcentaje de aceites.

Tabla 1
Compuestos químicos que dan el sabor y olor característicos a algunas especias

Especia	Compuestos químicos	Parte utilizada
Ajo <i>Allium sativum</i>	Alicina	Bulbo
Albahaca <i>Ocimum basilicum</i>	Metilchavicol Cineol Alcanfor	Hoja
Alcaravea <i>Carum carvi</i>	Carvona Limonero	Fruto
Alholva <i>Trionella foenum graecum</i>	Trigonelina	Semilla
Anís <i>Pimpinella anisum</i>	Anetol Metilchavicol	Fruto
Apio <i>Alpium graveolens</i>	d- limoneno	Semilla, tallo, hoja.
Canela <i>Cinnamomum zeilanicum</i>	Aldehído cinámico Aldehído benzoico	Corteza
Cardamono <i>Elettaria cardamomum</i>	Terpinol Acetato de terpinol, cineol	Semilla
Cilantro <i>Coriandrum sativum</i>	Linalol	Semilla y hoja
Comino <i>Cominum cyminum</i>	Aldehído cumínico	Fruto
Clavo <i>Eugenia caryophyllus</i>	Eugenol Eugenina Vainillina	Botón floral

Cúrcuma <i>Curcuma longa</i>	Curcumina	Rizoma
Eneldo <i>Anethum graveolens</i>	Carvona	Hoja y semilla
Estragón <i>Artemisia dracunculus</i>	Felandreno Ocimeno	Hoja
Hinojo <i>Poeniculum vulgare</i>	Anetol Penchona	Fruto y hoja
Jengibre <i>Zingiber officinale</i>	Gingerol Gingeron Pelandreno	Rizoma
Laurel <i>Laurus nobilis</i>	Cineol Eugenol Acetoeugenol	Hoja
Levística <i>Levisticum officinale</i>	Terpineol Terpeno	Hoja
Macis <i>Myristica fragrans</i>	Safrol	Anillo desecado
Mejorana <i>Majorana hortensis</i>	Terpineno Pineno Terpineol	Flor y hoja
Nuez moscada <i>Myristica fragrans</i>	Eugenol Isoeugenol Geraniol	Almendra
Perejil <i>Petroselinum crispum</i>	Apiol Pineno Miristicina	Semilla, raíz, hoja
Pimienta de Jamaica <i>Pimenta dioica</i>	Eugenol Isoeugenol Cineol	Fruto y hoja
Pimienta negra <i>Piper nigrum</i>	Piperina Chavicina Pelandreno	Fruto
Romero <i>Rosmarinus officinalis</i>	Cineol Borneol	Hoja

	Alcanfor	
Salvia <i>Salvia officinalis</i>	Cienol Tuyona Borneol	Hoja
Tomillo <i>Thymus vulgaris</i>	Timol Carvacrol	Hoja y flor
Vainilla <i>Vanilla fragrans</i>	Vainillina	Fruto

3.6.8 Extracto de especias

Son los aceites esenciales obtenidos de diferentes especias, los cuales se diluyen en sustancias inocuas para su utilización como sustitutos de las especias naturales.

3.6.9 Hierbas medicinales

Plantas cuyas propiedades tienen efecto curativo.

3.6.10 Hierbas usadas como condimento

Planta que añade aroma y sabor a la comida.

3.6.11 Maceración

Operación que consiste en sumergir las especias o condimentos previamente triturados en un líquido, para extraer de ellos las partes solubles.

3.6.12 Mezcla de especias

Está compuesta de diversas especias que previamente han sido sometidas a una molienda y no contienen aditivo alguno.

3.6.13 Moler

Consiste en triturar las especias y condimentos para reducirlos a partes pequeñas.

3.6.14 Picante

Adjetivo para designar a los productos que causan una sensación irritante en el paladar.

3.6.15 Preparados especiados

Están constituidos por especias puras molidas o por mezclas de especias y sustancias necesarias para la fabricación de productos alimenticios.

3.6.16 Pulverizar

Consiste en reducir a polvo las especias y condimentos.

3.6.17 Sales especiadas

Es una mezcla de sal de cocina con especias y/o condimentos molidos.

3.6.18 Sucedáneos de especias

Son sustitutos de las especias, a las que se aproximan por su capacidad de condimentación. Se preparan a base de extractos de especias o de sustancias obtenidas por síntesis.

3.7 Relativa al beneficio.

3.7.1 Proceso de beneficio

Es la serie de operaciones básicas y especiales a que se someten las especias a fin de desarrollar su sabor y aroma característicos, los cuales son dados principalmente por los aceites esenciales y sustancias aromáticas.

3.7.2 Secado

Es una etapa del beneficio a la que son sometidas las especias para que pierdan su humedad natural.

3.7.3 Secado artificial

Consiste en disminuir la humedad natural de las especias utilizando equipo de secado en el cual se va controlando la temperatura.

3.7.4 Secado natural

Consiste en exponer las especias a los rayos del sol por un tiempo determinado, con el fin de que pierdan su humedad característica.

3.8 Relativa a:

3.8.1 Pimienta

3.8.1.1 Pimienta verde

Es la baya de pimienta negra recolectada del árbol antes de su madurez fisiológica.

3.8.1.2 Pimienta negra

Es aquella que está formada por el fruto beneficiado, recolectado antes de su madurez fisiológica. Su nombre botánico es *Piper nigrum*.

3.8.1.3 Pimienta blanca

Es aquella que se obtiene al quitarle a la pimienta negra su epicarpio.

3.8.1.4 Pimienta roja

Es una calidad especial de la pimienta blanca. La materia prima son granos bien maduros y por lo tanto rojos.

3.8.2 Vainilla.

3.8.2.1 Amarre

Consiste en formar mazos de vainilla de una misma longitud.

3.8.2.2 Cartabón

Calibrador para medir el tamaño del mazo de vainilla.

3.8.2.3 Clavo

Vainilla beneficiada que presenta un pedúnculo prolongado y recto.

3.8.2.4 Dar gruesos

Consiste en separar las vainillas en tres grupos con base en su textura, grosor, color y contenido de humedad. Se realiza cuando las vainas han alcanzado de 25 a 30 días soleados, durante el beneficio.

3.8.2.5 Dar secos

Consiste en separar las vainillas en tres grupos con base en su textura, grosor, color y contenido de humedad. Se realiza cuando las vainas han alcanzado de 70 a 75 días soleados, durante el beneficio.

3.8.2.6 Depósito

Consiste en colocar las vainas sudadas dentro de envases de hojalata forrados con papel encerado, o un cajón de madera cubierto internamente con papeles periódico y encerado, con el objeto de acelerar las reacciones enzimáticas de las vainas y así se desarrolle el sabor y aroma característicos de las mismas.

3.8.2.7 Despezonado

Consiste en eliminar el pezón de la vainilla verde y parte de los residuos de la inflorescencia.

3.8.2.8 Gancho

Vainilla beneficiada que presenta un pedúnculo prolongado y curvo.

3.8.2.9 Mazo de vainilla

Conjunto de ganchos y clavos de una misma calidad y tamaño, que se encuentran acomodados y amarrados, quedando los primeros en la periferia y los segundos en el interior del mismo.

3.8.2.10 Picadura o vainilla picada

Está constituida por vainas tiernas o inmaduras, vainilla de la especie pompona y aquéllas con una longitud menor de 15 cm, las cuales se fraccionan una vez que han sido beneficiadas.

3.8.2.11 Sudado

Consiste en colocar las vainas deshidratadas con una temperatura de 28°C, dentro de cajones, para que se vuelvan flexibles.

3.8.2.12 Vainilla beneficiada

Fruto de color café oscuro o negruzco brillante y textura rugosa en forma longitudinal.

3.8.2.13 Vainilla con filamentos rojizos

Vaina beneficiada con líneas finas longitudinales de color café rojizo.

3.8.2.14 Vainilla con manchas

Es aquella que presenta asperezas de un brillo diferente a la apariencia normal.

3.8.2.15 Vainilla creosotada

Es aquel fruto con un olor característico a creosota (desinfectante).

3.8.2.16 Vainilla escarchada

Vaina beneficiada con cristales de vainillina natural a lo largo de su superficie.

3.8.2.17 Vainilla leñosa

Es la vainilla beneficiada dura y quebradiza altamente desecada, con filamentos rojizos.

3.8.2.18 Vainilla rajada

Fruto que está parcialmente abierto en forma longitudinal desde el ápice debido a la debiscencia.

3.8.2.19 Vainilla seca

Fruto beneficiado deshidratado, que parcialmente ha perdido su flexibilidad.

3.8.3 Orégano

3.8.3.1 Gavilla

Manojo pequeño formado por las ramas cortadas a los arbustos de orégano, los cuales se secan al sol.

3.8.3.2 Deshojado

Consiste en separar las hojas deshidratadas de las ramas, golpeando entre sí las gavillas o vareándolas.

3.8.3.3 Orégano de corte griego

Es aquel que presenta hojas enteras muy pequeñas y/o fraccionadas.

3.8.3.4 Orégano de hoja entera

Es el producto beneficiado que sólo presenta hojas completas e inflorescencias.

3.8.3.5 Orégano fino o en polvo

Es aquel que ha sido sometido a varios procesos de tamizado.

3.9 Relativa a defectos

3.9.1 Contaminación por microorganismos

Es la especia o condimento en la que se aprecian seriales de moho, micelio y/o bacterias.

3.9.2 Excretas o heces fecales

Es la materia fecal que se encuentra en las especias o condimentos y puede ser de roedores, pájaros u otros animales.

3.9.3 Infestación por insectos

Es la especia o condimento que contiene insectos vivos o muertos o fragmentos de ellos, o se vea de manera concluyente que ha servido de alimento a algún insecto.

3.9.4 Insectos enteros

Comprende lo que son larvas o ninfas, pupas y adultos.

3.9.5 Materia extraña

Es toda aquella sustancia diferente a la que constituye la especia o condimento, comprende piedras, basura, alambres, cuerdas, semillas distintas a las especificadas y polvo. En el caso de las bayas también se consideran a los pedúnculos y hojas.

3.9.6 Quemaduras de sol

Es el cambio de color en algunas áreas de la superficie de las especias, ocasionado por su exposición excesiva al sol.

3.10 Relativa a las propiedades de las especias.

3.10.1 Químicas.

3.10.1.1 Actividad antioxidante

Las especias adquieren de la grasa el oxígeno necesario para evitar la oxidación de esta última, asimismo fijan las trazas de metales, que son los que originan esta actividad.

3.10.2 Físicas

3.10.2.1 Capacidad de imbibición

Tienen la propiedad de fijar el agua al tener contacto con ella, provocando un retraso en la pérdida de humedad del alimento, y a la vez retienen mejor el aroma.

3.10.3 Farmacológicas

3.10.3.1 Estomáquicas

Despiertan y estimulan el apetito al favorecer la secreción de las glándulas digestivas.

3.10.3.2 Sedantes

Tienen la propiedad de calmar ciertos dolores como los dentales.

3.11 Relativa al almacenamiento

Consiste en conservar las especias y condimentos en locales secos, frescos, bien aireados, procurando que no queden expuestos a la luz solar, al polvo y no próximas a otros alimentos a los que fácilmente pueden transmitir olores.

4. BIBLIOGRAFÍA

- a) Bernaldo de Quirós, C. 1975. Especias y condimentos. Ed. Acribia. Zaragoza, España.
- b) Comisión del Codex Alimentarius. 1985. Comité del Codex sobre higiene de los alimentos. Especias y huestes aromáticas. 21ava. reunión. Washington, E.U.A. 11 p.
- c) Comisión Nacional de Fruticultura. Depto. de Normalización, Control de Calidad e Inspección. 1987. Aspectos técnicos de orégano. México.
- d) Comisión Nacional de Fruticultura. Depto. de Normalización, Control de calidad e Inspección. 1986. Anteproyecto de Norma Oficial Mexicana para vainilla beneficiada *Vanilla fragans*. México.
- e) Comisión Nacional de Fruticultura. Depto. de Normalización, Control de Calidad e Inspección. 1985. Manual técnico de prácticas recomendadas para el acondicionamiento y almacenamiento o proceso de beneficio de vainilla. México. 52 p.
- f) Comisión Nacional de Fruticultura. Depto. de Normalización, Control de Calidad e Inspección. 1985. Manual técnico de prácticas recomendadas para la producción, cosecha y transporte de vainilla. México. 30 p.
- g) Comisión Nacional de Fruticultura. Depto. de Normalización, Control de Calidad e Inspección. 1984. Catálogo de identificación de especias y' condimentos. México. 87 p.
- h) Font Quer, P. 1985. Diccionario de Botánica. Ed. Labor. Barcelona, España. 1244 p.
- i) International Standard Organization. 1983. Cinnamon (type. Sri Lanka (Ceylon), type Seychelles and type Madagascar), whole or ground (powdered). Specification. 6 p.

1982. Cassia (type China, type Indonesia and type Viet Nam), whole or ground (powdered). Specification. 4 p.
1982. Fenugreek, whole or ground (powdered). Specification 3 p.
1982. Spices and condiments. Nomenclature. 15 p.
1981. Caraway, whole. Specification. 2p.
1981. Mustard seed. Specification. 11 p
1980. Cardamoms. Specification. 3p.
1980. Cloves, whole and ground (powdered). Specification. 4 p.
1980. Coriander, whole or ground (powdered). Specification. 4 p.
1980. Ginger, whole, in pieces or ground. Specification. 6 p.
1980. Pimento (allspice), whole or ground. Specification. 4 p.
1980. Saffron. Specification. 9 p.
1974. Curry powder. Specification. 2 p.
1969. Black pepper and white pepper, whole and ground. Specification. 6 p.
1969. Chillies, whole and ground. Specification. 6 p.
- j) Purseglove, J. W. Brown, E.G. 1981. Spices, Vol. 1, Ed. Longman E.U.A.
- k) NMX-Z-013. Redacción, estructuración y presentación de las Normas Mexicanas. Dirección General de Normas. Secretaría de Comercio y Fomento Industrial. México. 1977.
- l) Waverley, R. 1983. Guía práctica ilustrada. Hierbas y especias. Ed. Blume. España.