
NMX-V-023-1983. BEBIDAS ALCOHÓLICAS. ROMPOPE. ALCOHOLIC BEVERAGES ROMPOPE. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.

PREFACIO

En la elaboración de esta Norma, participaron los siguientes Organismos:

Rompepe Santa Clara, S.A.
Oso Negro, S.A.
Bodegas Cruz Blanca, S.A.
Productos la Casita, S.A.
Cavas Bach, S.A.
Bodegas San Diego, S.A.
Cordón Real, S.A.
La Madrileña, S.A.
Pedro Domecq México, S.A. de C.V.
Cámara Nacional de la Industria de Transformación.

0. INTRODUCCIÓN

Las especificaciones que se señalan a continuación sólo podrán satisfacerse cuando en la fabricación del producto objeto de esta Norma, 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 APLICACIÓN

Esta Norma Mexicana establece las especificaciones que debe cumplir la bebida alcohólica denominada "Rompepe".

2. REFERENCIAS

Esta Norma se complementa con las vigentes de las siguientes Normas Mexicanas:

NMX-F-066-S Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-068 Determinación de proteínas en productos alimenticios.
NMX-F-103 Método de prueba para la determinación de Grados Brix.
NMX-F-206 Método de prueba para la determinación de acidez expresada como ácido láctico, en leche en polvo.
NMX-F-253 Cuenta de bacterias mesófilas aerobias.
NMX-F-254 Cuenta de organismos coliformes.

NMX-F-255 Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos
NMX-F-304 Método general de investigación de Salmonella en alimentos.
NMX-F-309 Determinación de benzoatos, salicilatos y sorbatos en alimentos.
NMX-F-310 Determinación de cuenta en *Staphylococcus aureo*, Coagulasa positiva, en alimentos.
NMX-F-311 Determinación de extracto etéreo, en leche en polvo y productos lácteos.
NMX-F-312 Determinación de reductores directos y totales en alimentos.
NMX-F-321 Determinación de fécula por hidrólisis ácida en embutidos.
NMX-V-013 Bebidas alcohólicas destiladas Determinación del por ciento de alcohol en volumen en la escala Gay Lussac a 288K (15°C).
NMX-V-034 Alcohol etílico (Etanol).
NMX-Z-012 Muestreo para la inspección por atributos.

3. DEFINICIÓN

Para los efectos de esta Norma se establece la siguiente definición:

3.1 Rompope

Es el producto obtenido por la cocción de mezcla de leche fresca y entera de vaca, o cualquier otra leche procesada de vaca; yema fresca; deshidratada o congelada, huevo de gallina, azúcar, almidones o féculas y saborizantes naturales o artificiales autorizados por la Secretaria de Salubridad y Asistencia; posteriormente alcoholizado con alcohol etílico potable o una bebida alcohólica destilada y colorantes naturales o artificiales.

4. CLASIFICACIÓN

El producto objeto de esta Norma se clasifica en un sólo tipo y grado de calidad designándose como " Rompope ".

5. ESPECIFICACIONES

El producto objeto de esta Norma debe cumplir con las siguientes especificaciones:

5.1 Sensoriales

Color: Característico.
Olor: Característico.
Sabor: Característico.
Apariencia: Semilíquido.

5.2 Físicas y químicas

El rompope debe cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en la Tabla 1

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	MÍNIMO	MÁXIMO
Grados Brix	24	45
Grado alcohólico G.L. real a 288 K (15°C) (% de alcohol en volumen a 288 K (15°C))	10	15
Sólidos totales g/100 cm ³	24	
Cenizas g/100 cm ³	0.4	
Acidez (como ácido láctico) g/100 cm ³		0.17
Reductores totales g/100 cm ³ (dado en sacarosa)	24	50
Fécula %		3
Proteínas %	2.3	
Extracto etéreo (grasas) %	2.5	

5.3 Microbiológicas

El rompope debe cumplir con las especificaciones microbiológicas anotadas en la Tabla 2.

TABLA 2

ESPECIFICACIONES	MÁXIMO UFC/g
Mesofílicos aerobios	500
Organismos coliformes	10
Levaduras	100
Staphylococcus aureus	Negativo
Salmonella en 20 g.	Negativo
Hongos	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 Secretaría de Salubridad y Asistencia.

6. MUESTREO

Cuando se requiera el muestreo del producto, éste podrá ser establecido de común acuerdo entre productor y comprador, recomendándose el uso de la Norma Mexicana NMX-Z-0 12 (véase 2).

6.1 Muestreo Oficial

El muestreo para efectos oficiales estará sujeto a la legislación y disposiciones de la Dependencia Oficial correspondiente.

7 MÉTODOS DE PRUEBA

Para comprobar las especificaciones que se establecen en esta Norma se deben aplicar las Normas Oficiales Mexicanas que se indican en el capítulo de referencias (véase 2).

7.1 Determinación del por ciento de alcohol en volumen en la escala Gay Lussac a 288K (15°C).

7.1.1 Preparación de la muestra

En un matraz volumétrico medir 200 cm³ de la muestra a la temperatura de 293K (20°C), transferirlos cuantitativamente con 150 cm³ de agua al matraz de destilación que contiene gránulos o trozos de carburo de silicio o perlas de vidrio, conectarlo al refrigerante mediante el adaptador.

7.1.2 Procedimiento

Se debe seguir el procedimiento de la Norma Mexicana NMX-V-013-S (Véase 2).

8 MARCADO, ETIQUETADO, ENVASE Y EMBALAJE

8.1 Marcado y etiquetado

8.1.1 Marcado en el envase

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión permanente, visible e indeleble con los siguientes datos:

- Nombre del producto, conforme a la clasificación de esta Norma.
- Nombre comercial o marca registrada, pudiendo aparecer el símbolo del fabricante.
- El "Contenido Neto" de acuerdo a las disposiciones vigentes de la Secretaría de Comercio y Fomento Industrial.
- Grado alcohólico real a 288K (15°C) en la escala Gay Lussac.
- Nombre o razón social del fabricante o propietario del registro y domicilio donde se elabore el producto.
- La leyenda "HECHO EN MÉXICO"

- Texto de las siglas Reg. S.S.A. No. _____ "B", debiendo figurar en el espacio en blanco el número de registro correspondiente.
- Registro federal de causantes de la Empresa.
- En caso de que el producto se embarque a granel, los datos anteriores debe aparecer en los documentos de transacción comercial.

8.1.2 Marcado en el embalaje

Deben anotarse los datos necesarios para identificar el producto y todos aquellos otros que se juzguen convenientes, tales como las precauciones que debe tenerse en el manejo y uso de los embalajes.

8.2 Envase

El producto objeto de esta Norma, se debe envasar en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales resistentes a las condiciones habituales del envasado y almacenaje, de tal naturaleza que no reaccionen, no se disuelvan alterando las características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas en el producto.

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 tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen.

9 ALMACENAMIENTO

El producto terminado debe almacenarse en locales que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

10 BIBLIOGRAFIA

Modern Food Microbiology. James M. Jay. Van Nostrand Reinhold Co. 1970.

Manual de Métodos de Análisis Fisicoquímicos en Alimentos. Secretaria de Salubridad y Asistencia.

Manual de Análisis Microbiológicos. Secretaria de Salubridad y Asistencia.

Association of Official Analytical Chemists. Thirteenth Edition, 1980.