
NMX-FF-043-1982. PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA USO HUMANO. CEREAL. CEBADA MALTERA (*HORDEUM VULGARE* Y *H. DISTICHUM*). ESPECIFICACIONES. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS. (ESTA NORMA CANCELA A LA NMX-Y-006-1982).

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos. Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial. Dirección General de Normas. Depto. de Normalización Nacional. Exp. No. 231.1.

AVISO AL PÚBLICO

Con fundamento en los Artículos 33, Fracción XX, 34, Fracción XIV y Quinto Transitorio de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, así como en los Artículos 1o., 2o., 4o., 5o., 6o., 23, 24, 26, 27, 28, 39, 40, 42 y 43 de la Ley General de Normas y de Pesas y Medidas, así como en el Artículo 13 del Reglamento Interior de la Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial y en los Artículos 1o., 3o., y 25 del Reglamento Interior de la Secretaría de Comercio, estas Secretarías han aprobado la siguiente Norma Mexicana:

1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta Norma de calidad Mexicana establece las condiciones y características que debe reunir el grano de cebada maltera para poder ser objeto de comercialización en territorio nacional.

2. DEFINICIONES DEL PRODUCTO

Se entiende por cebada maltera a las diferentes variedades de grano de seis y dos hileras pertenecientes a la familia de las gramíneas género *Hordeum* especies *vulgare* y *distichum* que por sus características físicas y químicas sean autorizadas por el Comité Calificador de Variedades de Plantas de la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos como aptas para la producción de malta.

3. TERMINOLOGÍA

3.1 Tamaño de grano para uso maltero

Es el grano de cebada maltera que pasa a través de una criba de 4.0 x 19 mm (10/64" x 3/4") pero que no pasa a través de otra cuyas dimensiones son de 2.18 x 19 mm (5.5/64" x 3/4").

3.2. Grano desnudo y/o quebrado

3.2.1 Grano desnudo

Es el grano que habiendo sido calificado dentro del tamaño para uso maltero ha perdido mas de una tercera parte de la cáscara que lo cubre.

3.2.2 Grano quebrado

Son pedazos de grano que habían quedado clasificados dentro del tamaño para uso maltero.

3.3 Cebada de seis hileras

Son las variedades a que se refiere esta Norma que tienen seis hileras de grano en la espiga (*Hordeum vulgare*).

3.4 Cebada de dos hileras

3.5 Germinación: Es la aptitud del grano para iniciar el desarrollo de su embrión.

3.6 Humedad: Es el agua que contiene el grano

3.7 Impureza: Son los materiales que no son cebada. por ejemplo, pedazos pequeños de paja, terrones, piedras excretas de roedores, insectos y partes de insecto, así como otros granos.

3.8 Mezclas: Se refiere a los lotes de cebada maltera, que contienen granos de variedades no aprobadas por el Comité Calificador de Variedades de Plantas de la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos .

3.9 Peso hectolítrico: Es el peso de un hectolitro de grano de la muestra original libre de impurezas expresado en kilogramos.

3.10 Grano dañado: Comprende a todos los granos que presentan alteraciones que afectan el proceso maltero o el producto final y que se detectan visiblemente producidas por calor, insectos, microorganismos, germinados, inmaduros y dañados en el campo por factores climatológicos.

4. CLASIFICACIÓN

La cebada (*Hordeum vulgare*, *H. distichum*), se clasifica en los siguientes grados:

Grado México

Grado Muestra No Clasificado

4.1 La cebada maltera Grado México

Debe cumplir con las especificaciones señaladas en el punto 5 y como base para su clasificación se establecen los siguientes parámetros.

- Humedad entre 11.5% y 13.5 %
- Grano de tamaño para uso maltero 85 %.
- Granos desnudos y/o quebrados 5.0 %
- Impurezas 2.0 %

4.2 Grado muestra no clasificado.

Lo constituye la cebada que excede el límite inferior de las tablas de ajuste establecidas para el Grado México y puede ser comercializado libremente en territorio nacional mediante acuerdo entre las partes sobre la calidad del producto.

4.3.1 Tablas de ajuste

Para cebadas (*Hordeum vulgare*, *H. distichum*) en Kg/ton.

5. ESPECIFICACIONES.

La cebada (*Hordeum vulgare H. distichum*) en sus diferentes variedades malteras debe cumplir con las siguientes especificaciones:

5.1 Germinación mínima de 85%.

5.2 Peso hectolítrico sobre la muestra original libre de impurezas de cebadas de 6 hileras 56 kilogramos por hectolitro y para cebadas de 2 hileras 58 kilogramos por hectolitro.

5.3 Mezcla de hasta 10 %

5.4 Residuos tóxicos de conformidad con las tolerancias establecidas por la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos.

5.5 Grano dañado hasta 10%..

NOTA: Todas las determinaciones se efectuaron de conformidad con los métodos de prueba establecidos en la Norma de Cebada NMX-Y-6-1982 que serán exactamente los mismos para esta Norma.

TABLA No. 1

**BONIFICACIONES Y DEDUCCIONES PARA EL GRADO DE CALIDAD MEXICO DE
ACUERDO AL PARAMETRO**

GRANO DE TAMAÑO PARA USO MALTERO

BONIFICACIONES		DEDUCCIONES	
%	Kg./TON	%	Kg./TON
100	100	84	5
99	90	83	10
98	80	82	15
97	70	81	20
96	60	80	25
95	50	79	30
94	45	78	35
93	40	77	40
92	35	76	45
91	30	75	50
90	25	74	60
89	20	73	70
88	15	72	80
87	10	71	90
86	5	70	100
85	0		

TABLA NO. 2

BONIFICACIONES Y DEDUCCIONES PARA EL GRADO DE CALIDAD MEXICO DE

ACUERDO AL PARAMETRO**IMPUREZAS**

BONIFICACIONES		DEDUCCIONES	
%	Kg./TON	%	Kg./TON
0.0	20	2.0	0
1.5	15	2.5	5
1.0	10	3.0	10
1.5	5	3.5	15
2.0	0	4.0	20
		4.5	25
		5.0	30
		5.5	35
		6.0	40

TABLA No. 3
BONIFICACIONES Y DEDUCCIONES PARA EL GRADO DE CALIDAD MEXICO DE
ACUERDO AL PARAMETRO

GRANOS DESNUDOS Y/O QUEBRADOS

BONIFICACIONES		DEDUCCIONES	
%	Kg./TON	%	Kg./TON
0.5	45	5.5	5
1.0	40	6.0	10
1.5	35	6.5	15
2.0	30	7.0	20
2.5	25	7.5	25
3.0	20	8.0	30
3.5	15	8.5	35
4.0	10	9.0	40
4.5	5	9.5	45
5.0	0	10.0	50

México, D. F., a 3 de noviembre de 1982. El Director General de Normas Comerciales de la Secretaría de Comercio, Héctor Vicente Bayardo Moreno. Rúbrica. El Director General de Normas, Román Serra Castaños. Rúbrica. El Director General de Economía Agrícola de la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, Francisco Ramos Cantoral. Rúbrica.