

DOF: 24/07/2006

DECLARATORIA de vigencia de las normas mexicanas NMX-F-027-SCFI-2006, NMX-F-031-SCFI-2006, NMX-F-037-SCFI-2006, NMX-F-042-SCFI-2006, NMX-F-047-SCFI-2006, NMX-F-048-SCFI-2006, NMX-F-050-SCFI-2006, NMX-F-115-SCFI-2006, NMX-F-174-SCFI-2006 y NMX-K-306-SCFI-2006.

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

DECLARATORIA DE VIGENCIA DE LAS NORMAS MEXICANAS QUE SE INDICAN

La Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 34 fracciones XIII y XXX de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 51-A, 51-B, 54 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 46, 47 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 19 fracciones I y XV del Reglamento Interior de esta Secretaría y habiéndose satisfecho el procedimiento previsto por la ley de la materia para estos efectos, expide la declaratoria de vigencia de las normas mexicanas que se enlistan a continuación, mismas que han sido elaboradas y aprobadas por el Comité Técnico de Normalización Nacional de la Industria de Aceites y Grasas Comestibles y Similares". El texto completo de las normas que se indican puede ser consultado gratuitamente en la biblioteca de la Dirección General de Normas de esta Secretaría, ubicada en Puente de Tecamachalco número 6, Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, Naucalpan de Juárez, código postal 53950, Estado de México o en el Catálogo Mexicano de Normas que se encuentra en la página de Internet de la Dirección General de Normas cuya dirección es <http://www.economia.gob.mx>.

Las presentes normas entrarán en vigor 60 días naturales después de la publicación de esta declaratoria de vigencia en el Diario Oficial de la Federación.

CLAVE O CODIGO	TITULO DE LA NORMA
NMX-F-027-SCFI-2006	ALIMENTOS-ACEITE COMESTIBLE PURO DE CACAHUATE-ESPECIFICACIONES (CANCELA A LA NMX-F-027-1985).
<b>Campo de aplicación</b> Esta Norma Mexicana establece las especificaciones mínimas de calidad que debe cumplir el producto denominado Aceite comestible puro de cacahuate que se comercializa en territorio nacional.	
<b>Concordancia con normas internacionales</b> Esta Norma Mexicana es equivalente a la Norma Internacional CODEX STAN 210, en los siguientes puntos:  ™ Punto 1 Ambito de aplicación, punto 2.1.4 Descripción del aceite de maní (cacahuate en México), punto 2.2.1 Definición de aceites vegetales comestibles, punto 3 Cuadro 1: Gama de composición de ácidos grasos (Aceite de maní). Coincidencia de composición de ácidos grasos y punto 4.3 : Aditivos Alimentarios (Antioxidantes), en la aprobación del uso de Tocoferoles, Galato de Propilo (GP), Terbutil- Hidroquinona (TBHQ), Butil-hidroxianisol (BHA), Butil-hidroxitolueno (BHT) y Palmitato de ascorbilo como aditivos a los aceites y punto 1.1 del Apéndice Características de Calidad (Descripción de características sensoriales).  Asimismo, esta Norma Mexicana no es equivalente a la norma internacional CODEX STAN 210, en los siguientes puntos:  ™ La Norma Internacional no hace referencia a la determinación del color ni a las determinaciones de prueba fría y estabilidad OSI que se incluyen en esta norma mexicana.  ™ La Norma Internacional establece como aditivos alimentarios a los aromas naturales, así como incluye como antioxidantes al estearato de ascorbilo y tiodipropionato de dilaurilo, los cuales no están permitidos en esta norma mexicana.  ™ Los valores establecidos en la norma mexicana referente a las especificaciones de Materia volátil, Impurezas insolubles, Índice de peróxido e Índice de ácido (ácidos grasos libres) son más estrictos, de acuerdo a lo necesidades del País.	
NMX-F-031-SCFI-2006	ALIMENTOS-SEBO COMESTIBLE-ESPECIFICACIONES.
<b>Campo de aplicación</b> Esta Norma Mexicana establece las especificaciones mínimas de calidad que debe de cumplir el producto denominado Sebo Comestible, para usarse en la fabricación de grasas comestibles y mantecas compuestas destinadas al consumo como alimento para humanos o para comercialización directa a consumidores domésticos o industriales.	
<b>Concordancia con normas internacionales</b> Esta Norma Mexicana es equivalente a la norma internacional CODEX STAN 211, en los siguientes puntos:  ™ La norma internacional incluye manteca de cerdo y primeros jugos, lo cual está fuera del campo de aplicación de esta norma mexicana.	

™ La norma internacional permite la adición de colorantes y autoriza la adición como antioxidantes sinérgicos de Citratos de Sodio, Citrato de isopropilo y Citrato de Monoglicéridos, los cuales no están permitidos en esta norma mexicana.

™ Diferencia en los valores en ácidos grasos libres y la norma internacional no indica un máximo de color medible.

™ La norma internacional no hace referencia a la determinación de estabilidad que se incluye en esta norma mexicana.

**NMX-F-037-SCFI-2006**

ALIMENTOS-ACEITE DE ALMENDRA DE PALMA-ESPECIFICACIONES.

#### **Campo de aplicación**

Esta Norma Mexicana establece las especificaciones mínimas de calidad que debe de cumplir el producto denominado Aceite de Almendra de Palma, para usarse en la fabricación de aceites y mantecas vegetales, grasas comestibles y mantecas compuestas destinadas al consumo como alimento para humanos y para comercialización directa a consumidores domésticos o industriales.

#### **Concordancia con normas internacionales**

Esta Norma Mexicana no es equivalente a ninguna norma internacional por no existir referencia alguna al momento de su elaboración.

**NMX-F-042-SCFI-2006**

ALIMENTOS-GRASAS VEGETALES O ANIMALES-DETERMINACION DE CONTENIDO DE SOLIDOS GRASOS-METODO DE PRUEBA.

#### **Campo de aplicación**

Esta Norma Mexicana establece el procedimiento para la determinación del contenido de sólidos grasos en grasas vegetales o animales a diferentes temperaturas para obtener una curva que permita definir las características de la grasa a una temperatura definida o en un rango de temperaturas y que permita evaluar su aplicación para diferentes usos en la Industria Alimentaria o en aplicaciones en usos domésticos

#### **Concordancia con normas internacionales**

Esta Norma Mexicana no es equivalente a ninguna norma internacional por no existir referencia alguna al momento de su elaboración.

**NMX-F-047-SCFI-2006**

ALIMENTOS-LECITINA DE SOYA-ESPECIFICACIONES.

#### **Campo de aplicación**

Esta Norma Mexicana establece las especificaciones de calidad que debe cumplir el producto denominado LECITINA DE SOYA en los diferentes tipos y grados principales en que se produce y comercializa en territorio nacional.

#### **Concordancia con normas internacionales**

Esta Norma Mexicana no es equivalente a ninguna norma internacional por no existir referencia alguna al momento de su elaboración.

**NMX-F-048-SCFI-2006**

ALIMENTOS-ACEITES Y GRASAS VEGETALES O ANIMALES-DETERMINACION DE PUNTOS DE HUEO, FLAMA E IGNICION-METODO DE PRUEBA.

#### **Campo de aplicación**

Esta Norma Mexicana establece el procedimiento para determinar los puntos de huego, flama e ignición en aceites y grasas vegetales o animales. El punto de flama no es aplicable a muestras que tienen un punto de flama menor a 150°C.

#### **Concordancia con normas internacionales**

Esta Norma Mexicana no es equivalente a ninguna norma internacional por no existir referencia alguna al momento de su elaboración.

**NMX-F-050-SCFI-2006**

ALIMENTOS-ACEITE COMESTIBLE PURO DE GIRASOL ALTO Y MEDIO ACIDO OLEICO-ESPECIFICACIONES.

#### **Campo de aplicación**

Esta Norma Mexicana establece las especificaciones mínimas de calidad que debe cumplir el producto denominado Aceite Comestible Puro de Girasol en sus variedades alto y medio ácido oleico que se comercializan en territorio nacional.

#### **Concordancia con normas internacionales**

Esta Norma Mexicana no es equivalente a ninguna norma internacional por no existir referencia alguna al momento de su elaboración.

**NMX-F-115-SCFI-2006**

ALIMENTOS-ACEITES Y GRASAS VEGETALES O ANIMALES-DETERMINACION DEL PUNTO DE CONGELACION EN GRASAS-METODO DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-F-115-1987).

#### **Campo de aplicación**

Esta Norma Mexicana establece el procedimiento para determinar el punto de congelación de grasas vegetales y animales bajo las condiciones prescritas en este método de prueba.

#### **Concordancia con normas internacionales**

Esta Norma Mexicana no es equivalente a ninguna norma internacional por no existir referencia alguna al momento de su elaboración.	
NMX-F-174-SCFI-2006	ALIMENTOS-ACEITES Y GRASAS VEGETALES O ANIMALES-DETERMINACION DEL INDICE DE SAPONIFICACION-METODO DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-F-174-1970).
<b>Campo de aplicación</b> Esta Norma Mexicana establece el procedimiento para determinar el índice de saponificación en los aceites y grasas vegetales o animales y es aplicable a todos los aceites y grasas normales.	
<b>Concordancia con normas internacionales</b> Esta Norma Mexicana no es equivalente a ninguna norma internacional por no existir referencia alguna al momento de su elaboración.	
NMX-K-306-SCFI-2006	ALIMENTOS-ACEITES Y GRASAS VEGETALES O ANIMALES-DETERMINACION DE MATERIA INSAPONIFICABLE-METODO DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-K-306-1972).
<b>Campo de aplicación</b> Esta Norma Mexicana establece el procedimiento para determinar materia insaponificable en los aceites y grasas vegetales o animales normales.  Esta Norma Mexicana no es aplicable a grasas y aceites que contengan una cantidad excesiva de materia insaponificable tal como los aceites marinos. Este método no aplica a grasas del tipo y grado para usarse en alimentos para animales.	
<b>Concordancia con normas internacionales</b> Esta Norma Mexicana no es equivalente a ninguna norma internacional por no existir referencia alguna al momento de su elaboración.	

México, D.F., a 13 de julio de 2006.- El Director General, **Miguel Aguilar Romo**.- Rúbrica.