

SECRETARIA DE SALUD

RESPUESTA a comentarios recibidos respecto al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-186-SSA1/SCFI-2012. Cacao, chocolate y productos similares, y derivados del cacao. Especificaciones Sanitarias. Denominación Comercial. Métodos de prueba, publicado el 8 de abril de 2013.

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

MIKEL ANDONI ARRIOLA PEÑALOSA, Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario y ALBERTO ULISES ESTEBAN MARINA, Director General de Normas de la Secretaría de Economía y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, con fundamento en los artículos 34 y 39, de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4, de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 3o., fracción XXII, 17 bis, 17 bis 2, 194, fracción I, 195, 197, 199, 201, 205, 210, 212, 213, 214, 215, fracción I y 216, de la Ley General de Salud; 39, fracción V, 40, fracciones I, V, XI y XII, 43, 47, fracciones II y III y 52, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 31 y 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 1o., fracción IX, 4, 8, 14, 15, 25, 40, 124, 125, fracciones I y II, 126 y 163, del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; 3, fracciones I, inciso c y II y 10, fracciones IV y VIII, del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y 21, fracciones I, IX, X, XV y XXI, del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, hemos tenido a bien ordenar la publicación en el Diario Oficial de la Federación de la Respuesta a comentarios recibidos respecto al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-186-SSA1/SCFI-2012. Cacao, chocolate y productos similares, y derivados del cacao. Especificaciones Sanitarias. Denominación Comercial. Métodos de prueba, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 8 de abril de 2013.

Como resultado del análisis que realizó el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario de los comentarios recibidos por los diferentes promoventes, se ha considerado dar respuesta a los mismos en los siguientes términos:

No.	PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
1	<p>COFEPRIS-CEMAR</p> <p><u>Numeral:</u> 2.4 Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental, agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Actualizar la referencia: Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.</p>	<p>Se acepta el comentario, para quedar como:</p> <p>2.4 Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.</p>
2	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> 2. Referencias, nuevo numeral.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Incluir como numeral 2.7 la Norma Mexicana NMX-Z-12/2-1987. Muestreo para la inspección por atributos-Parte II. Métodos de muestreo, tablas y gráficas. Ya que los productos objeto de esta norma están sujetos a Muestreo para fines comerciales.</p>	<p>Se acepta el comentario, para quedar como:</p> <p>2.7 Norma Mexicana NMX-Z-12/2-1987. Muestreo para la inspección por atributos-Parte II. Métodos de muestreo, tablas y gráficas.</p>
3	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> 2. Referencias, nuevo numeral.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Incluir como numeral 2.8 la Norma Mexicana NMX-F-490-1999-NORMEX Alimentos-Aceites y grasas. Determinación de la composición de ácidos grasos a partir de C6 por cromatografía de gases. Declaratoria de vigencia publicada en el DOF el 2 de marzo de 1999. Ya que los productos objeto de esta norma deben evidenciar el contenido de ácidos grasos trans no mayor a 5% del</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, y se integra al apartado de Bibliografía, para quedar como:</p> <p>12.18 Norma Mexicana NMX-F-490-1999-NORMEX Alimentos-Aceites y grasas. Determinación de la composición de ácidos grasos a partir de C6 por cromatografía de gases.</p>

	total de la grasa del producto.	
4	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> 2. Referencias, nuevo numeral.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Incluir como numeral 2.9 la Norma Mexicana NMX-F-608-NORMEX-2011 Alimentos. Determinación de proteínas en alimentos. Método de Prueba. Ya que los productos objeto de esta norma deben demostrar el contenido de proteína de leche y es necesario realizar la prueba de proteína completa.</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que en la norma no se solicita la determinación de este parámetro.</p>
5	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> 2. Referencias, nuevo numeral.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Incluir como numeral 2.10 la referencia AOAC International Official Methods of Analysis 963.15, fat in cacao products Soxhlet Extraction Method. Para la evaluación de la conformidad de la tabla 4 de la presente norma.</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, y se integra al apartado de Bibliografía, para quedar como:</p> <p>12.4 AOAC International Official Methods of Analysis 963.15, fat in cacao products Soxhlet Extraction Method.</p>
6	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> 2. Referencias, nuevo numeral.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Incluir como numeral 2.11 la referencia AOAC International Official Methods of Analysis 931.05 Cacao mass (fat-free) of chocolate liquor. Para la evaluación de la conformidad de la tabla 4 de la presente norma.</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, y se integra al apartado de Bibliografía, para quedar como:</p> <p>12.2 AOAC International Official Methods of Analysis 931.05 Cacao mass (fat-free) of chocolate liquor.</p>
7	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> 2. Referencias, nuevo numeral.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Incluir como numeral 2.12 la referencia AOAC International Official Methods of Analysis 939.02 Protein (milk) in Milk chocolate. Para la evaluación de la conformidad de la tabla 4 de la presente norma.</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, y se integra al apartado de Bibliografía, para quedar como:</p> <p>12.3 AOAC International Official Methods of Analysis 939.02 Protein (milk) in Milk chocolate.</p>
8	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> 2. Referencias, nuevo numeral.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Incluir como numeral 2.13 la referencia AOAC International Official Methods of Analysis 970.20 Cacao Products Preparation of Laboratory Sample Procedure. Para la evaluación de la conformidad de la tabla 4 de la presente norma.</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, y se integra al apartado de Bibliografía, para quedar como:</p> <p>12.5 AOAC International Official Methods of Analysis 970.20 Cacao Products Preparation of Laboratory Sample Procedure.</p>
9	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> 2. Referencias, nuevo numeral.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Incluir como numeral 2.14 la referencia AOAC International Official Methods of Analysis 931.04 Loss on Drying (moisture) in cacao products gravimetric method. Para la evaluación de la conformidad de la tabla 4 de la</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que se cuenta con un método para esta determinación en el Apéndice A Normativo. En su caso podrá apegarse al artículo 49, de la Ley Federal</p>

	presente norma.	sobre Metrología y Normalización.
10	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores) <u>Numeral:</u> 2. Referencias, nuevo numeral. Propuesta: Incluir como numeral 2.15 la referencia ISO (the International Organization for Standardization) 11053:2009 Vegetable fats and oils-Determination of cocoa butter equivalents in milk chocolate. Rev. 2009 (determinación de grasas y aceites vegetales equivalentes de manteca de cacao en chocolate con leche). Para la evaluación de la conformidad de la tabla 4 de la presente norma.</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, y se integra al apartado de Bibliografía, para quedar como: 12.14 ISO (The International Organization for Standardization) 11053:2009 Vegetable fats and oils-Determination of cocoa butter equivalents in milk chocolate. Rev. 2009 (determinación de grasas y aceites vegetales equivalentes de manteca de cacao en chocolate con leche).</p>
11	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores) <u>Numeral:</u> 2. Referencias, nuevo numeral. Propuesta: Incluir como numeral 2.16 la referencia UNE-EN ISO 23275-1 Aceites y grasas de origen animal y vegetal. Equivalentes de mantequilla de cacao en mantequilla de cacao y tabletas de chocolate. Parte 1: Determinación de la presencia de equivalentes de mantequilla de cacao. Revisión 2009. Para la evaluación de la conformidad de la tabla 4 de la presente norma.</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, y se integra al apartado de Bibliografía, para quedar como: 12.22 UNE-EN ISO 23275-1 Aceites y grasas de origen animal y vegetal. Equivalentes de mantequilla de cacao en mantequilla de cacao y tabletas de chocolate. Parte 1: Determinación de la presencia de equivalentes de mantequilla de cacao. Revisión 2009.</p>
12	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores) <u>Numeral:</u> 2. Referencias, nuevo numeral. Propuesta: Incluir como numeral 2.17 la referencia UNE-EN ISO 23275-2 Aceites y grasas de origen animal y vegetal. Equivalentes de mantequilla de cacao en mantequilla de cacao y tabletas de chocolate. Parte 2: Cuantificación de los equivalentes de mantequilla de cacao. Rev.2009. Para la evaluación de la conformidad de la tabla 4 de la presente norma.</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, y se integra al apartado de Bibliografía, para quedar como: 12.23 UNE-EN ISO 23275-2 Aceites y grasas de origen animal y vegetal. Equivalentes de mantequilla de cacao en mantequilla de cacao y tabletas de chocolate. Parte 2: Cuantificación de los equivalentes de mantequilla de cacao. Rev.2009.</p>
13	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores) <u>Numeral:</u> 2. Referencias, nuevo numeral. Propuesta: Incluir como numeral 2.18 la referencia AOAC International Official Methods of Analysis 996.06, Rev.2001. Fat (total, saturated, unsaturated) in foods. Para la evaluación de la conformidad de la tabla 4 de la presente norma.</p>	<p>No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que el parámetro no se solicita en la norma.</p>
14	<p>a) Barry Callebaut, b) Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores) <u>Numeral:</u> 3. Definiciones, 3.5 Chocolate, al producto obtenido por la mezcla homogénea de cantidades variables de pasta de cacao, o manteca de cacao, o cocoa con azúcares u otros edulcorantes, ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, siempre que cumpla con las especificaciones de esta norma. Propuesta: Modificar la redacción para que sea más clara, completa y</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario y se modifica la redacción para quedar como: 3.6 Chocolate, al producto homogéneo elaborado a partir de la mezcla de dos o más de los siguientes ingredientes: pasta de cacao, manteca de cacao, cocoa adicionado de azúcares u otros edulcorantes, con independencia de que se utilicen otros ingredientes, tales como productos lácteos y aditivos para alimentos.</p>

	<p>basada en normas internacionales.</p> <p>a) Chocolate, producto homogéneo que se obtiene por un proceso adecuado de fabricación a partir de <u>materias de cacao</u> que pueden combinarse con productos lácteos, azúcares y/o edulcorantes, y otros aditivos permitidos para alimentos, siempre que cumpla con las especificaciones de esta norma.</p> <p>b) Chocolate, al producto obtenido por la mezcla homogénea de cantidades variables de pasta de cacao, o manteca de cacao, o cocoa con azúcares u otros edulcorantes, ingredientes opcionales y aditivos para alimentos; que para ostentar esta denominación genérica debe ser conforme a la tabla 4 de la presente norma.</p>	
15	<p>PROFECO</p> <p><u>Numeral:</u> 3. Definiciones, 3.24 Productos lácteos, a los productos obtenidos a partir de la leche o sus componentes y otros ingredientes funcionalmente necesarios para su elaboración, incluidos los productos con grasa vegetal.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Modificar la redacción para asegurar que las grasas vegetales que pueda contener correspondan a las permitidas. Productos lácteos, a los productos obtenidos a partir de la leche o sus componentes y otros ingredientes funcionalmente necesarios para su elaboración sólo si las grasas vegetales que contengan corresponde a las permitidas en el punto 6.9.2.</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, para quedar como:</p> <p>3.25 Productos lácteos, a los productos obtenidos a partir de la leche o sus componentes y otros ingredientes funcionalmente necesarios para su elaboración, incluidos los productos con grasa vegetal, siempre y cuando las grasas vegetales utilizadas correspondan a las permitidas en esta norma.</p>
16	<p>Hershey</p> <p><u>Numeral:</u> 3. Definiciones, 3.26 Sólidos lácteos o sólidos de la leche, componentes propios de la leche como: Suero de mantequilla, suero de queso, suero de leche, concentrado de proteína de leche, proteína de suero o lactosa.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Modificar la definición para estar acorde con el CODEX Alimentarius. Sólidos lácteos o sólidos de la leche, a los ingredientes de la leche en proporciones naturales, excepto grasa butírica, la cual puede agregarse o eliminarse.</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, para quedar como:</p> <p>3.28 Sólidos totales de la leche, a los ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, excepto grasa butírica, la cual puede agregarse o eliminarse.</p>
17	<p>a) ASCHOCO, b) Barry Callebaut, c) Alpezzi Chocolate y d) Pepsico</p> <p><u>Numeral:</u> 3. Definiciones, 3.27 Sólidos totales de cacao, a la suma total de pasta y manteca de cacao presente en el producto terminado.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Modificar la redacción incluyendo a la cocoa la cual forma parte de los principales componentes del cacao, así como para hacerla más clara y precisa.</p> <p>a) Se refiere a la suma total de manteca de cacao, pasta de cacao y cocoa que en su caso se adicionen o están presentes en el producto terminado.</p> <p>b) Se refiere a la suma total de ingredientes manteca de cacao, pasta de cacao y cocoa que en su caso se adicionen o están presentes en el producto terminado.</p> <p>c) La suma total de pasta de cacao y/o manteca de cacao y/o cocoa presentes en el producto terminado.</p>	<p>Se acepta el comentario, para quedar como:</p> <p>3.29 Sólidos totales de Cacao, a la suma total de manteca de cacao, pasta de cacao y cocoa que en su caso se adicionen o están presentes en el producto terminado.</p>

	d) Sólidos totales de cacao a la suma total de manteca de cacao y cocoa presente en el producto terminado.	
18	<p>Hershey</p> <p><u>Numeral:</u> 3. Definiciones, 3.27 Sólidos totales de cacao, a la suma total de pasta y manteca de cacao presente en el producto terminado.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Modificar la redacción para incluir a la cocoa en polvo y ser consistente con los requisitos de composición para "manteca de cacao", "cocoa desgrasada totalmente" y "sólidos totales de cacao", presentados en la tabla 4.</p> <p>3.27 Sólidos totales de cacao, a la suma total de la manteca de cacao más los sólidos de cacao sin grasa (totalmente desgrasados) presente en el producto terminado.</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que no se puede utilizar el concepto dentro de su definición.</p>
19	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> 3. Definiciones, nuevo numeral.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Incluir como numeral 3.29 la definición de Triglicéridos, lípidos formados por una molécula de glicerol que tiene esterificados sus tres grupos hidroxilo y tres ácidos grasos saturados o insaturados. Ya que el término si es utilizado en el cuerpo de esta norma.</p>	<p>Se acepta el comentario, para quedar como:</p> <p>33.31 Triglicéridos, lípidos formados por una molécula de glicerol que tiene esterificados sus tres grupos hidroxilo y tres ácidos grasos saturados o insaturados.</p>
20	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> 4. Símbolos y abreviaturas.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Quitar los puntos al final de cada símbolo y/o abreviatura. De conformidad con lo dispuesto por el artículo 5 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y la NOM-008-SCFI-2002 Sistema General de Unidades de Medida.</p>	<p>Se acepta el comentario y se realiza la corrección, para quedar como sigue:</p> <p>4.1 ° Grado</p> <p>4.2 CICOPLAFEST Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas.</p> <p>4.3 g gramo</p> <p>4.4 kg kilogramo</p> <p>4.5 µg microgramo</p> <p>4.6 m masa</p> <p>4.7 mg miligramo</p> <p>4.8 min minuto</p> <p>4.9 ≤ menor o igual a</p> <p>4.10 m/m masa en masa</p> <p>4.11 ≥ mayor o igual a</p> <p>4.12 / por</p> <p>4.13 % por ciento</p> <p>4.14 POP Triglicérido de cadena estructurada de la siguiente forma: ácido palmítico-ácido oleico-ácido palmítico.</p> <p>4.15 POST Triglicérido de cadena estructurada de la siguiente forma: ácido palmítico-ácido oleico-ácido esteárico.</p> <p>4.16 StOSt Triglicérido de cadena estructurada de la siguiente forma: ácido esteárico-</p>

		<p>ácido oleico-ácido esteárico.</p> <p>4.17 UFC unidades formadoras de colonias.</p>
21	<p>COFEPRIS-CEMAR</p> <p><u>Numeral</u>: 4. Símbolos y abreviaturas.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Eliminar De este apartado todos los símbolos y abreviaturas que sólo son utilizados en los métodos de prueba e incluirlos en el apartado A.1 del Apéndice Normativo A.</p>	<p>Se acepta el comentario y se realiza la corrección, para quedar como sigue:</p> <p>4.1 ° Grado</p> <p>4.2 CICOPLAFEST Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas.</p> <p>4.3 g gramo</p> <p>4.4 kg kilogramo</p> <p>4.5 µg microgramo</p> <p>4.6 m masa</p> <p>4.7 mg miligramo</p> <p>4.8 min minuto</p> <p>4.9 ≤ menor o igual a</p> <p>4.10 m/m masa en masa</p> <p>4.11 ≥ mayor o igual a</p> <p>4.12 / por</p> <p>4.13 % por ciento</p> <p>4.14 POP Triglicérido de cadena estructurada de la siguiente forma: ácido palmítico-ácido oleico-ácido palmítico.</p> <p>4.15 POST Triglicérido de cadena estructurada de la siguiente forma: ácido palmítico-ácido oleico-ácido esteárico.</p> <p>4.16 StOSt Triglicérido de cadena estructurada de la siguiente forma: ácido esteárico-ácido oleico-ácido esteárico.</p> <p>4.17 UFC unidades formadoras de colonias.</p>
22	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral</u>: 4. Símbolos y abreviaturas, Kg.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Corregir por kg. De conformidad con lo dispuesto por el artículo 5 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, y la NOM-008-SCFI-2002 Sistema General de Unidades de Medida.</p>	<p>Se acepta el comentario y se realiza la corrección, para quedar como sigue:</p> <p>4.1 ° Grado</p> <p>4.2 CICOPLAFEST Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas.</p> <p>4.3 g gramo</p> <p>4.4 kg kilogramo</p> <p>4.5 µg microgramo</p> <p>4.6 m masa</p> <p>4.7 mg miligramo</p> <p>4.8 min minuto</p>

		<p>4.9 ≤ menor o igual a</p> <p>4.10 m/m masa en masa</p> <p>4.11 ≥ mayor o igual a</p> <p>4.12 / por</p> <p>4.13 % por ciento</p> <p>4.14 POPTriglicérido de cadena estructurada de la siguiente forma: ácido palmítico-ácido oleico-ácido palmítico.</p> <p>4.15 POST Triglicérido de cadena estructurada de la siguiente forma: ácido palmítico-ácido oleico-ácido esteárico.</p> <p>4.16 StOSt Triglicérido de cadena estructurada de la siguiente forma: ácido esteárico-ácido oleico-ácido esteárico.</p> <p>4.17 UFC unidades formadoras de colonias.</p>
23	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> 4. Símbolos y abreviaturas, POST. y StOSt</p> <p>Propuesta:</p> <p>Modificar las abreviaturas para quedar como: POS, Triglicérido de cadena estructurada de la siguiente forma: ácido palmítico- ácido oleico- ácido esteárico.</p> <p>SOS, Triglicérido de cadena estructurada de la siguiente forma: ácido esteárico- ácido oleico- ácido esteárico.</p> <p>La abreviatura debe ser concordante con la abreviatura utilizada a nivel internacional.</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que no se proporciona el sustento técnico correspondiente.</p>
24	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> 4. Símbolos y abreviaturas, nuevo numeral.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Incluir las siguientes abreviaturas: POO, Triglicérido de cadena estructurada de la siguiente forma: ácido palmítico- ácido oleico- ácido oleico.</p> <p>SOO, Triglicérido de cadena estructurada de la siguiente forma: ácido esteárico- ácido oleico- ácido oleico.</p> <p>PSB, Triglicérido de cadena estructurada de la siguiente forma: ácido palmítico- ácido esteárico- ácido butírico.</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que no se incluye el sustento técnico correspondiente.</p>
25	<p>PROFECO</p> <p><u>Numeral:</u> 6. Especificaciones Sanitarias, 6.7 Los aditivos permitidos para los productos objeto de esta norma son los establecidos en el Acuerdo y sus modificaciones.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Incluir la excepción de: Los aditivos permitidos para los productos objeto de esta norma son los establecidos en el Acuerdo y sus modificaciones a excepción de mono y diglicérido de ácidos grasos, cera de abeja, cera de</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que los aditivos mencionados están autorizados por el CODEX para los productos objeto de esta norma.</p>

	<p>candelilla y cera de carnauba.</p> <p>Ya que estos aditivos pueden modificar el perfil de grasas del producto.</p>	
26	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> 6. Especificaciones Sanitarias, 6.8.2 El productor o fabricante de los productos, objeto de esta norma, debe establecer mecanismos de control que permitan determinar la presencia y cantidad de metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado. La información generada debe estar a disposición de la Secretaría cuando ésta así lo requiera.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Se requiere mayor claridad en que debe ser ausencia y presencia de metales pesados o bien señalar que el producto deberá encontrarse por debajo de los límites establecidos.</p> <p>6.8.2 El productor o fabricante de los productos objeto de esta norma, debe establecer mecanismos de control que permitan determinar la ausencia o presencia y cantidad de metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado. La información generada debe estar a disposición de la Secretaría cuando ésta así lo requiera.</p>	<p>Se acepta el comentario, para quedar como:</p> <p>6.8.2 El productor o fabricante de los productos objeto de esta norma, debe establecer mecanismos de control que permitan determinar la ausencia o presencia y cantidad de metales pesados y metaloides en las materias primas, en el producto en proceso de elaboración o en el producto terminado. La información generada debe estar a disposición de la Secretaría cuando ésta así lo requiera.</p>
27	<p>PROFECO</p> <p><u>Numeral:</u> 6. Especificaciones Sanitarias, 6.9.1.1 Que sean grasas vegetales no láuricas ricas en triglicéridos monoinsaturados simétricos del tipo POP, POSt y StOSt.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Para evitar la subjetividad se debe eliminar el término de "ricas" e incluir la cantidad mínima, e integrar en el cuerpo de la norma el método de prueba para identificar y cuantificar los triglicéridos monoinsaturados simétricos del tipo POP, POSt y StOSt.</p> <p>6.9.1.1 Que sean grasas vegetales no láuricas ricas <i>con una cantidad mínima de xxxx</i> triglicéridos monoinsaturados simétricos del tipo POP, POSt y StOSt.</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que no existe información técnica en que sustentar el valor que solicitan.</p>
28	<p>Hershey</p> <p><u>Numeral:</u> 6. Especificaciones Sanitarias, 6.9.1.3 Que se hayan obtenido mediante tratamientos de refinado o de fraccionamiento; la modificación enzimática de la estructura del triglicérido queda excluida.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Eliminar, ya que las restricciones establecidas para grasas vegetales distintas a la manteca de cacao son innecesarias e inconsistentes con el Codex Alimentarius.</p>	<p>Se acepta el comentario y se elimina el punto.</p>
29	<p>PROFECO</p> <p><u>Numeral:</u> 6. Especificaciones Sanitarias, 6.9.1.3 Que se hayan obtenido mediante tratamientos de refinado o de fraccionamiento; la modificación enzimática de la</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, debido a que el punto a que se refiere el</p>

	<p>estructura del triglicérido queda excluida.</p> <p>Propuesta:</p> <p>El documento tiene que establecer la manera de verificar lo señalado en el punto 6.9.1.3.</p>	<p>promovente, fue eliminado.</p>																												
<p>30</p>	<p>ASCHOCO</p> <p><u>Numeral:</u> 6. Especificaciones Sanitarias, 6.9.2 Grasas de origen vegetal que pueden utilizarse.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Enumerar en la tabla, las denominaciones científicas de las plantas, para que se entienda que existe correlación con la columna contigua.</p> <table border="1" data-bbox="305 590 823 1052"> <thead> <tr> <th data-bbox="305 590 570 758">Denominación usual de las grasas vegetales</th> <th data-bbox="570 590 823 758">Denominación científica de las plantas de las que pueden obtenerse dichas grasas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="305 758 570 821">Illipe, sebo de Borneo o Tengkawang</td> <td data-bbox="570 758 823 821"><i>Shorea</i> ssp.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="305 821 570 873">Aceite de palma</td> <td data-bbox="570 821 823 873"><i>Elaeis guineensis</i>, <i>Elaeis olifera</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="305 873 570 915">Sal</td> <td data-bbox="570 873 823 915"><i>Shorea robusta</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="305 915 570 957">Shea</td> <td data-bbox="570 915 823 957"><i>Butyrospermum parkii</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="305 957 570 999">Kokum gurgi</td> <td data-bbox="570 957 823 999"><i>Garcinia indica</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="305 999 570 1052">Hueso de mango</td> <td data-bbox="570 999 823 1052"><i>Mangifera indica</i></td> </tr> </tbody> </table>	Denominación usual de las grasas vegetales	Denominación científica de las plantas de las que pueden obtenerse dichas grasas	Illipe, sebo de Borneo o Tengkawang	<i>Shorea</i> ssp.	Aceite de palma	<i>Elaeis guineensis</i> , <i>Elaeis olifera</i>	Sal	<i>Shorea robusta</i>	Shea	<i>Butyrospermum parkii</i>	Kokum gurgi	<i>Garcinia indica</i>	Hueso de mango	<i>Mangifera indica</i>	<p>Se acepta el comentario, para quedar como sigue:</p> <p>6.9.2 Las grasas de origen vegetal que se pueden utilizar para la elaboración de chocolates son las que se enlistan a continuación, siempre que cumplan con los criterios señalados en el punto 6.9.1, de esta Norma:</p> <table border="1" data-bbox="878 533 1377 1024"> <thead> <tr> <th data-bbox="878 533 1133 701">Denominación usual de las grasas vegetales.</th> <th data-bbox="1133 533 1377 701">Denominación científica de las plantas de las que pueden obtenerse dichas grasas.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="878 701 1133 764">1. Illipe, sebo de Borneo o Tengkawang.</td> <td data-bbox="1133 701 1377 764">1. <i>Shorea</i> ssp.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="878 764 1133 806">2. Aceite de palma.</td> <td data-bbox="1133 764 1377 806">2. <i>Elaeis guineensis</i>, <i>Elaeis olifera</i></td> </tr> <tr> <td data-bbox="878 806 1133 848">3. Sal.</td> <td data-bbox="1133 806 1377 848">3. <i>Shorea robusta</i>.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="878 848 1133 890">4. Shea.</td> <td data-bbox="1133 848 1377 890">4. <i>Butyrospermum parkii</i>.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="878 890 1133 932">5. Kokum gurgi.</td> <td data-bbox="1133 890 1377 932">5. <i>Garcinia indica</i>.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="878 932 1133 1024">6. Hueso de mango.</td> <td data-bbox="1133 932 1377 1024">6. <i>Mangifera indica</i>.</td> </tr> </tbody> </table>	Denominación usual de las grasas vegetales.	Denominación científica de las plantas de las que pueden obtenerse dichas grasas.	1. Illipe, sebo de Borneo o Tengkawang.	1. <i>Shorea</i> ssp.	2. Aceite de palma.	2. <i>Elaeis guineensis</i> , <i>Elaeis olifera</i>	3. Sal.	3. <i>Shorea robusta</i> .	4. Shea.	4. <i>Butyrospermum parkii</i> .	5. Kokum gurgi.	5. <i>Garcinia indica</i> .	6. Hueso de mango.	6. <i>Mangifera indica</i> .
Denominación usual de las grasas vegetales	Denominación científica de las plantas de las que pueden obtenerse dichas grasas																													
Illipe, sebo de Borneo o Tengkawang	<i>Shorea</i> ssp.																													
Aceite de palma	<i>Elaeis guineensis</i> , <i>Elaeis olifera</i>																													
Sal	<i>Shorea robusta</i>																													
Shea	<i>Butyrospermum parkii</i>																													
Kokum gurgi	<i>Garcinia indica</i>																													
Hueso de mango	<i>Mangifera indica</i>																													
Denominación usual de las grasas vegetales.	Denominación científica de las plantas de las que pueden obtenerse dichas grasas.																													
1. Illipe, sebo de Borneo o Tengkawang.	1. <i>Shorea</i> ssp.																													
2. Aceite de palma.	2. <i>Elaeis guineensis</i> , <i>Elaeis olifera</i>																													
3. Sal.	3. <i>Shorea robusta</i> .																													
4. Shea.	4. <i>Butyrospermum parkii</i> .																													
5. Kokum gurgi.	5. <i>Garcinia indica</i> .																													
6. Hueso de mango.	6. <i>Mangifera indica</i> .																													
<p>31</p>	<p>Hershey</p> <p><u>Numeral:</u> 6. Especificaciones Sanitarias, 6.9.2 Grasas de origen vegetal que pueden utilizarse.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Eliminar, ya que las restricciones establecidas para grasas vegetales distintas a la manteca de cacao son innecesarias e inconsistentes con el Codex Alimentarius.</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que es importante limitar y establecer qué tipo de grasas vegetales pueden utilizarse, para así prevenir el uso de grasas que puedan generar daños a la salud.</p>																												
<p>32</p>	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> 6. Especificaciones Sanitarias, 6.9.2 Grasas de origen vegetal que pueden utilizarse.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Se propone una definición más completa: las grasas de origen vegetal o equivalentes de manteca de cacao (CBE, Cocoa butter equivalent) que se pueden utilizar para la elaboración de chocolates son las que se enlistan a continuación siempre que cumplan con los criterios señalados en 6.9.1.</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que la referencia que se da como sustento no establece lo que se propone.</p>																												
<p>33</p>	<p>PROFECO</p> <p><u>Numeral:</u> 6. Especificaciones Sanitarias, 6.9.2 Grasas de origen vegetal que pueden utilizarse.</p> <p>Propuesta:</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que no se da el sustento técnico correspondiente.</p>																												

	Es necesario que el documento normativo incluya la composición de ácidos grasos de las grasas vegetales permitidas para poder en su momento interpretar las variaciones que puedan presentarse en la composición de la manteca de cacao por la adición de otras grasas vegetales permitidas.	
34	<p>a) ASCHOCO y b) Barry Callebaut</p> <p><u>Numeral:</u> 6. Especificaciones sanitarias, nuevo numeral.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Como excepción, se permite la utilización de aceite de coco para el chocolate que se utilice en la fabricación de helados y otros productos congelados similares.</p> <p>La tabla se toma del Real Decreto 1055/2003 (España), sin embargo, por un error no se considera la excepción ahí descrita.</p> <p>El aceite de coco es un producto que es bastante útil para los productos congelados, ya que aporta la textura necesaria para su venta al consumidor final.</p>	<p>Se acepta el comentario, para quedar como:</p> <p>6.9.2.1 Como excepción, se permite la utilización de aceite de coco para el chocolate que se utilice en la fabricación de helados y otros productos congelados similares.</p>
35	<p>ASCHOCO</p> <p><u>Numeral:</u> 6. Especificaciones sanitarias, 6.9.4 No obstante, lo establecido en los numerales anteriores, se podrá utilizar grasa proveniente de la leche, que se considerará como sólidos totales de leche para efectos de la tabla 4.</p> <p>Propuesta:</p> <p>No obstante, lo establecido en los numerales anteriores, se podrá utilizar grasa proveniente de la leche, que se considerará como sólidos totales de leche.</p> <p>Los efectos son generales y no se limitan a la tabla 4.</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario y se modifica la redacción para quedar como:</p> <p>6.9.4 No obstante lo establecido en los puntos anteriores, la única grasa de origen animal que podrá utilizarse es la proveniente de la leche, que se considerará como sólidos totales de leche.</p>
36	<p>ASCHOCO</p> <p><u>Numeral:</u> 6. Especificaciones sanitarias, nuevo numeral.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Incluir la siguiente leyenda: a excepción de la grasa proveniente de la leche, queda prohibida la utilización de grasas de origen animal en la manufactura de los productos objeto de esta norma.</p> <p>Se propone este numeral ya que la materia grasa de origen animal, entre ellas el sebo de res, características y propiedades muy similares a la manteca de cacao, que lo harían compatible con su proceso de industrialización.</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, para quedar como sigue:</p> <p>6.9.4 No obstante lo establecido en los puntos anteriores, la única grasa de origen animal que podrá utilizarse es la proveniente de la leche, que se considerará como sólidos totales de leche.</p>
37	<p>CONMEXICO</p> <p><u>Numeral:</u> 6. Especificaciones sanitarias, 6.9.5 El contenido de ácidos grasos trans en los productos objeto de esta norma no deberá ser mayor a 5% del total de la grasa del producto.</p> <p>Propuesta:</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a lo siguiente:</p> <p>Aun cuando se sabe que la OMS y la FAO recomiendan una ingesta de 1% del valor energético</p>

	<p>Eliminar.</p> <p>La evidencia científica vincula el alto consumo de ácidos grasos trans de origen industrial, como un factor de riesgo NO EXCLUSIVO, para padecer enfermedades cardiovasculares, debido a la alteración de lípidos en la sangre.</p> <p>La FAO conjuntamente con la OMS recomiendan una ingesta de 1% del valor energético total de dicho nutrimento, así que en una dieta diaria recomendada de 2000 kcal, la cantidad de grasas trans que se pueden consumir sin ningún riesgo es de 2g al día.</p> <p>Dados los niveles de consumo de chocolate en la dieta promedio no es posible afirmar que éste sea fuente principal del aporte de ácidos grasos trans.</p> <p>Autoridades sanitarias e industriales reconocen que es sumamente difícil precisar las fuentes de grasas trans puesto que su comercialización y uso tiene lugar en mercados informales y productos artesanales, que no suelen estar etiquetados.</p> <p>La ENSANUT 2006 concluye que sólo una pequeña porción de la población consume ácidos grasos trans por arriba de los límites de riesgo, y que no es ni ha sido un factor de riesgo en la población.</p> <p>El 98% de las empresas asociadas a CONMEXICO es libre de grasas trans, es posible observar que otros mecanismos de prevención son más eficientes que la mera regulación.</p> <p>Las cifras planteadas por la dependencia corresponden a enfermedades que dependen de mayores y más complejos factores que el consumo de grasas trans en México, y más aún en las contenidas en el chocolate, toda vez que no todos los productos elaborados a base de éste contienen grasas trans.</p> <p>Los beneficios cuantitativos señalados en el proyecto de regulación, no calculan la participación real de las enfermedades directamente ocasionadas por las grasas trans, y más aún de las grasas trans contenidas en los chocolates. En este sentido y toda vez la inexistencia de datos correspondientes a los beneficios y costos de la nueva disposición, no puede aseverarse mayores beneficios que costos sobre la misma.</p> <p>No se debe considerar que exista justificación técnica para la imposición de un límite a las grasas trans contenidas en los productos objeto del proyecto de norma, ya que se trata de regular un problema de salud pública inexistente.</p>	<p>proveniente de grasas trans en la ingesta diaria, lo cual nos da un valor de 2g diarios sin ningún riesgo, hay que tomar en cuenta que son muchos los diferentes alimentos que se ingieren en el día, y que algunos de éstos contienen grasas trans por lo cual es muy importante el disminuirlos o mejor aún eliminarlos.</p> <p>Es importante resaltar que si bien la regulación de las grasas trans en los productos objeto de esta norma deberá ser implementada por toda la industria, sólo afectará a los fabricantes que utilicen grasas vegetales como sustitutos de la manteca de cacao (para productos similares) tal y como se especifica en el proyecto, además según datos de CONMEXICO el 98% de sus empresas asociadas están libres de grasas trans por lo que no debería existir motivo válido para oponerse a la inclusión de dicho límite.</p> <p>Así mismo, al incluir este límite, la norma estaría acorde a otras políticas de salud que se han implementado para combatir los problemas de sobrepeso y obesidad que aquejan a la población mexicana y sus graves consecuencias en la salud, tema prioritario tal y como se menciona en el Plan Nacional de Desarrollo 2013-2018.</p>
<p>38</p>	<p>PROFECO</p> <p><u>Numeral:</u> 6. Especificaciones sanitarias, 6.9.5 El contenido de ácidos grasos trans en los productos objeto de esta norma no deberá ser mayor a 5% del total de la grasa del producto.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Debe contarse con el soporte técnico que avale la especificación marcada de 5% del total de la grasa del</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que No existe una propuesta concreta, sin embargo, respondiendo a su comentario le informo que la OPS (Organización Panamericana de la Salud), ha establecido un programa llamado “Las Américas libres de grasas trans”, el cual ha implementado</p>

	<p>producto.</p>	<p>medidas y programas para promover que los gobiernos y la industria tomen medidas para eliminar progresivamente las grasas trans de los alimentos, y sugieren en concordancia con la OMS, que no deban estar presentes en más del 2% del total de las grasas en aceites y margarina, y no más del 5% en el total de las grasas en alimentos procesados.</p>																																																
<p>39</p>	<p>COFEPRIS-CEMAR <u>Numeral:</u> 6. Especificaciones sanitarias, numeral 6.10.1 Tabla 1 Propuesta: Modificar la tabla para incluir planes de muestreo, para quedar como: Tabla 1. Especificaciones microbiológicas para cacao tostado, chocolate sus variedades y productos similares, derivados del cacao</p> <table border="1" data-bbox="300 661 844 940"> <thead> <tr> <th>Microorganismos</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>Clase del Plan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes totales UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella spp</i> en 25g</td> <td>10</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Mohos y levaduras* UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>*sólo aplica al cacao tostado</p> <p>n: número de muestras a ser analizadas c: máximo número admisible de unidades de muestras defectuosas en un plan de dos clases, o de unidades de muestras marginalmente aceptables en un plan de tres clases m: un límite microbiológico que separa la buena calidad de la calidad defectuosa en un plan de dos clases o la buena calidad de la calidad marginalmente aceptable en un plan de 3 clases M: un límite microbiológico que separa, en un plan de tres clases, la calidad marginalmente aceptable de la defectuosa.</p> <p>El criterio microbiológico para un alimento define la aceptabilidad de un producto o un lote de un alimento basada en la ausencia o presencia, o en la cantidad de microorganismos, incluidos parásitos, y/o en la cantidad de sus toxinas/metabolitos, por unidad o unidades de masa, volumen, superficie o lote.</p> <p>El plan de dos clases es utilizado generalmente para patógenos, mientras que el plan de tres clases es utilizado frecuentemente para el análisis de indicadores.</p>	Microorganismos	n	c	m	M	Clase del Plan	Coliformes totales UFC/g	5	2	10	100	3	<i>Salmonella spp</i> en 25g	10	0	0	-	2	Mohos y levaduras* UFC/g	5	2	10	100	3	<p>Se acepta el comentario, para quedar como: Tabla 1. Especificaciones microbiológicas para cacao tostado, chocolate sus variedades y productos similares, derivados del cacao</p> <table border="1" data-bbox="868 504 1377 787"> <thead> <tr> <th>Microorganismos</th> <th>n₁</th> <th>c₂</th> <th>m₃</th> <th>M₄</th> <th>Clase del Plan</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes totales UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella spp</i> en 25g</td> <td>10</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>-</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Mohos y levaduras* UFC/g</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10</td> <td>100</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>*sólo aplica al cacao tostado n₁: número de muestras a ser analizadas c₂: máximo número admisible de unidades de muestras defectuosas en un plan de dos clases, o de unidades de muestras marginalmente aceptables en un plan de tres clases m₃: un límite microbiológico que separa la buena calidad de la calidad defectuosa en un plan de dos clases o la buena calidad de la calidad marginalmente aceptable en un plan de 3 clases M₄: un límite microbiológico que separa, en un plan de tres clases, la calidad marginalmente aceptable de la defectuosa.</p>	Microorganismos	n ₁	c ₂	m ₃	M ₄	Clase del Plan	Coliformes totales UFC/g	5	2	10	100	3	<i>Salmonella spp</i> en 25g	10	0	0	-	2	Mohos y levaduras* UFC/g	5	2	10	100	3
Microorganismos	n	c	m	M	Clase del Plan																																													
Coliformes totales UFC/g	5	2	10	100	3																																													
<i>Salmonella spp</i> en 25g	10	0	0	-	2																																													
Mohos y levaduras* UFC/g	5	2	10	100	3																																													
Microorganismos	n ₁	c ₂	m ₃	M ₄	Clase del Plan																																													
Coliformes totales UFC/g	5	2	10	100	3																																													
<i>Salmonella spp</i> en 25g	10	0	0	-	2																																													
Mohos y levaduras* UFC/g	5	2	10	100	3																																													
<p>40</p>	<p>a) Alpezzi chocolate y b) Pepsico <u>Numeral:</u> 6. Especificaciones sanitarias, 6.10.2 Materia extraña. Tabla 2 Especificaciones materia extraña. Propuesta: a) Para derivados del cacao no se especifica en tamaño de la muestra en gramos. Se recomienda sea por 50g. b) Incluir el tamaño de la muestra.</p>	<p>Se acepta el comentario, por lo que la última columna de la Tabla 2., queda de la siguiente manera: Tabla 2. Especificaciones materia extraña.</p> <table border="1" data-bbox="868 1732 1377 1908"> <thead> <tr> <th>Derivados del cacao</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>-</td> </tr> <tr> <td>75 fragmentos de insectos y exento de insectos completos en 50g de muestra.</td> </tr> <tr> <td>2 pelos de roedor en 50g de muestra.</td> </tr> </tbody> </table>	Derivados del cacao	-	75 fragmentos de insectos y exento de insectos completos en 50g de muestra.	2 pelos de roedor en 50g de muestra.																																												
Derivados del cacao																																																		
-																																																		
75 fragmentos de insectos y exento de insectos completos en 50g de muestra.																																																		
2 pelos de roedor en 50g de muestra.																																																		

		Negativo.
41	<p>COFEPRIS-CEMAR</p> <p><u>Numeral:</u> 6.12 En la elaboración de chocolates rellenos se permite el empleo de alcohol etílico anhidro.</p> <p>Propuesta: Modificar la redacción, para estar acorde al numeral 9.1.3 de la presente norma.</p>	<p>Se acepta el comentario, para quedar como:</p> <p>6.12 En la elaboración de chocolates rellenos se permite el empleo de alcohol etílico anhidro o bebidas alcohólicas.</p>
42	<p>PROFECO</p> <p><u>Numeral:</u> 6. Especificaciones sanitarias, 6.13 Especificaciones físicas y químicas</p> <p>Propuesta:</p> <p>Debe incluirse método de ensayo para verificación de la acidez máxima.</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. En su caso podrá apegarse al artículo 49, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</p>
43	<p>Alpezzi chocolate</p> <p><u>Numeral:</u> 6. Especificaciones sanitarias, 6.13 Especificaciones físicas y químicas</p> <p>Propuesta:</p> <p>Falta incluir la cocoa (sin mezclar) con un límite de humedad máxima del 4.5%.</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que no se cuenta con el sustento técnico correspondiente.</p>
44	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> 7. Muestreo, nuevo numeral.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Incluir: 7.2 El procedimiento de muestreo para los productos, objeto de esta Norma, para la evaluación de información comercial, debe sujetarse a lo que establece la Norma Mexicana NMX-Z-12/2-1987 Muestreo para la inspección por atributos- Parte II. Métodos de muestreo, tablas y gráficas (señalada en referencias); así como en lo descrito en el Apéndice Normativo B.</p> <p>El método de muestreo es diferente ya que el objetivo comercial cambia al tipo de muestreo sanitario.</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, para quedar como:</p> <p>7.2 El procedimiento de muestreo para los productos objeto de esta Norma, para la evaluación de información comercial, debe sujetarse a lo que establece la Norma Mexicana, citada en el punto 2.7, del apartado de Referencias, de esta Norma.</p>
45	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> 8. Métodos de prueba, nuevo numeral.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Incluir: 8.2 Para la evaluación de las especificaciones comerciales que se establecen en esta Norma, se deben aplicar los métodos que se señalan en el Apéndice Normativo B.</p> <p>Es indispensable indicar los métodos de prueba con los que se verifica la información comercial de la Tabla 4 de composición de chocolate, permite homologar y contar con elementos de juicio para la evaluación de la conformidad y certificación de producto.</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, sin embargo se incluyen los nuevos métodos de prueba en el apartado de Bibliografía, en los siguientes puntos:</p> <p>12.2 AOAC International Official Methods of Analysis 931.05 Cacao mass (fat-free) of chocolate liquor.</p> <p>12.3 AOAC International Official Methods of Analysis 939.02 Protein (milk) in Milk chocolate.</p> <p>12.4 AOAC International Official Methods of Analysis 963.15, fat in cacao products Soxhlet Extraction Method.</p> <p>12.5 AOAC International Official Methods of Analysis 970.20 Cacao Products Preparation of Laboratory Sample Procedure.</p> <p>12.14 ISO (The International Organization for Standardization) 11053:2009 Vegetable fats and oils-Determination of cocoa butter equivalents in milk chocolate. Rev. 2009 (determinación de grasas y aceites vegetales equivalentes de manteca de cacao en chocolate con leche).</p> <p>12.22 UNE-EN ISO 23275-1 Aceites y grasas de origen animal y vegetal. Equivalentes de mantequilla de cacao en mantequilla de cacao y tabletas de</p>

		chocolate. Parte 1: Determinación de la presencia de equivalentes de mantequilla de cacao. Revisión 2009. 12.23 UNE-EN ISO 23275-2 Aceites y grasas de origen animal y vegetal. Equivalentes de mantequilla de cacao en mantequilla de cacao y tabletas de chocolate. Parte 2: Cuantificación de los equivalentes de mantequilla de cacao. Rev. 2009.
46	<p>ASCHOCO</p> <p><u>Numeral:</u> 9. Etiquetado. Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, deben cumplir con las disposiciones generales de etiquetado establecidas en la Norma Oficial Mexicana citada en el numeral 2.2 del apartado de Referencias, así como las siguientes disposiciones particulares:</p> <p>Propuesta:</p> <p>Modificar la redacción a: Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, destinadas al consumidor deben cumplir con las disposiciones generales de etiquetado establecidas en la NOM-051 SCFI/SSA1-2010 citada en el apartado de Referencias, así como las siguientes disposiciones particulares:</p> <p>De no incluir este comentario, se podría pedir que se etiquete el producto destinado a otro proceso de industrialización.</p>	<p>Se acepta el comentario para quedar como:</p> <p>9. Etiquetado.</p> <p>Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, destinadas al consumidor deben cumplir con las disposiciones generales de etiquetado establecidas en la Norma Oficial Mexicana citada en el punto 2.2, del apartado de Referencias, de esta Norma, así como las siguientes disposiciones particulares:</p>
47	<p>COFEPRIS-CEMAR</p> <p><u>Numeral:</u> 9. Etiquetado, 9.1 Información Sanitaria</p> <p>Propuesta:</p> <p>Modificar el texto eliminando el nombre completo del Reglamento: Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, deben cumplir con lo siguiente:</p>	<p>Se acepta el comentario para quedar como:</p> <p>9.1 Información Sanitaria.</p> <p>Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con lo establecido en el Reglamento, deben cumplir con lo siguiente:</p>
48	<p>COFEPRIS-CEMAR</p> <p><u>Numeral:</u> 9. Etiquetado, 9.1.1 NOM-086</p> <p>Propuesta:</p> <p>Modificar el numeral para incluir la referencia: 9.1.1 Cuando se trate de productos con modificaciones en su composición, deben ostentar en la denominación los términos establecidos en la Norma Oficial Mexicana citada en el numeral 2.3 del apartado de referencias. Dichos términos deben figurar en la misma superficie, a renglón seguido con el mismo tipo, color y tamaño de letra.</p>	<p>Se acepta el comentario, para quedar como:</p> <p>9.1.1 Cuando se trate de productos con modificaciones en su composición, deben ostentar en la denominación los términos establecidos en la Norma Oficial Mexicana citada en el punto 2.3, del apartado de Referencias, de esta Norma. Dichos términos deben figurar en la misma superficie, a renglón seguido con el mismo tipo, color y tamaño de letra.</p>
49	<p>PROFECO</p> <p><u>Numeral:</u> 9. Etiquetado, 9.2 Información comercial</p> <p>Propuesta: 9.2 Información Comercial.</p> <p>El etiquetado de los productos que contengan grasas vegetales distintas de la manteca de cacao deberán ostentar junto a la denominación del producto y con caracteres de igual tamaño la leyenda "<i>contiene grasas</i></p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que la misma norma incluye un límite para el contenido de grasas vegetales y este párrafo implicaría que todos los productos lo declararan. Adicionalmente de que la declaración de estas</p>

	<p><i>vegetales además de manteca de cacao”.</i></p> <p>El etiquetado del producto deberá ostentar el listado de ingredientes, el que debe incluir en forma cuali y cuanti el tipo de grasa vegetal empleada, cuando sea el caso.</p> <p>Se requiere que la información al consumidor sea clara y no induzca a error sobre la naturaleza y composición del producto.</p>	<p>grasas se incluye dentro de la lista de ingredientes.</p>
50	<p>a) ASCHOCO y b) Barry Callebaut</p> <p><u>Numeral:</u> 9. Etiquetado, 9.2.1.1 Cobertura de chocolate, al producto homogéneo que cumple con las características del tipo de chocolate del que proviene de acuerdo a su formulación y características físicas, y que debe cumplir con los mínimos previstos en la tabla 4.</p> <p>Propuesta: Eliminarlo.</p> <p>Es una definición confusa que puede llevar a errores interpretativos.</p>	<p>Se acepta el comentario y se elimina el punto.</p>
51	<p>a) ASCHOCO, b) Barry Callebaut</p> <p><u>Numeral:</u> 9. Etiquetado, 9.2.1.2 Chocolate amargo y semiamargo, a los productos homogéneos elaborados a partir de la mezcla de dos o más de los siguientes ingredientes: pasta de cacao, manteca de cacao, cocoa, adicionado de azúcares u otros edulcorantes, así como de otros ingredientes opcionales, tales como productos lácteos y aditivos para alimentos, y que debe cumplir con los mínimos previstos en la tabla 4.</p> <p>Propuesta: Corrección de redacción.</p> <p>Chocolate amargo y semiamargo, a los productos homogéneos elaborados a partir de la mezcla de pasta de cacao, manteca de cacao, cocoa, adicionado de azúcares u otros edulcorantes, así como de otros ingredientes opcionales, tales como productos lácteos y aditivos para alimentos, y que deben cumplir con los mínimos previstos en la tabla 4.</p>	<p>Se acepta el comentario, para quedar como:</p> <p>9.2.1.1 Chocolate amargo u oscuro y semiamargo, a los productos homogéneos elaborados a partir de la mezcla de pasta de cacao, manteca de cacao, cocoa, adicionado de azúcares u otros edulcorantes, así como de otros ingredientes opcionales, tales como productos lácteos y aditivos para alimentos y que deben cumplir con los mínimos previstos en la Tabla 4.</p>
52	<p>a) ASCHOCO y b) Barry Callebaut</p> <p><u>Numeral:</u> 9. Etiquetado, 9.2.1.4 Chocolate con leche, al producto homogéneo elaborado a partir de la mezcla de dos o más de los siguientes ingredientes: pasta de cacao, manteca de cacao, cocoa, adicionado de azúcares u otros edulcorantes, extracto seco de leche referido a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, salvo que la grasa de leche podrá agregarse o eliminarse, así como de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos y que debe cumplir con los mínimos previstos en la Tabla 4.</p> <p>Propuesta: Modificar la redacción:</p> <p>Chocolate con leche, a los productos homogéneos elaborados a partir de la mezcla de pasta de cacao, manteca de cacao, cocoa, adicionado de azúcares u otros edulcorantes, así como de otros ingredientes opcionales,</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que la redacción propuesta es idéntica a la denominación del chocolate amargo.</p>

	tales como productos lácteos y aditivos para alimentos, y que debe cumplir con los mínimos previstos en la Tabla 4.																												
53	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> 9. Etiquetado, nuevo numeral.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Incluir la siguiente definición de un producto que se encuentra en la tabla de Composición de Chocolate:</p> <p>Chocolate con alto contenido de leche, al producto homogéneo elaborado a partir de la mezcla de dos o más de los siguientes ingredientes: pasta de cacao, manteca de cacao, cocoa, adicionado de azúcares u otros edulcorantes, extracto seco de leche referido a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, entre los que se encuentran sólidos secos de leche provenientes de leche entera, leche semidesnatada, nata, o de crema en parte o totalmente deshidratada, mantequilla o grasa de la leche, crema de leche, así como de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos y que debe cumplir con los mínimos previstos en la Tabla 4.</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que la denominación propuesta no se encuentra en el CODEX Alimentarius.</p>																											
54	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> 9. Etiquetado, nuevo numeral.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Incluir la siguiente definición de un producto que se encuentra en la tabla de Composición de Chocolate:</p> <p>Chocolate con leche descremada, al producto homogéneo elaborado a partir de la mezcla de dos o más de los siguientes ingredientes: pasta de cacao, manteca de cacao, cocoa, adicionado de azúcares u otros edulcorantes, extracto seco de leche descremada referido a la adición de ingredientes lácteos descremados en sus proporciones naturales, entre los que se encuentran sólidos secos de leche provenientes de leche semidesnatada, desnatada, en parte o totalmente deshidratada así como de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos y que debe cumplir con los mínimos previstos en la Tabla 4.</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que la denominación propuesta no se encuentra en el CODEX Alimentarius.</p>																											
55	<p>ASCHOCO</p> <p><u>Numeral:</u> 9. Etiquetado</p> <p>Propuesta: Se plantea que la norma actual emplee como sinónimos los términos “Amargo y Oscuro”, lo cual puede ser a través de un numeral al final de las denominaciones comerciales que indique:</p> <p>1.- “Los chocolates que cumplen con los mínimos previstos en la Tabla 4 establecidos para chocolate amargo, podrán ostentarse indistintamente como chocolate amargo o bien como chocolate oscuro.”</p> <p>2.- En cada una de las partes donde aparece la palabra chocolate amargo agregar el término “oscuro” para quedar como sigue:</p> <table border="1" data-bbox="305 1822 833 1908"> <tr> <td>Chocolate amargo y oscuro</td> <td>≥ 22.0</td> <td>≥ 18.0</td> <td>≥ 40.0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>≤ 5.0</td> </tr> </table>	Chocolate amargo y oscuro	≥ 22.0	≥ 18.0	≥ 40.0					≤ 5.0	<p>Se acepta parcialmente el comentario, para quedar como:</p> <p>9.2.2.5 Los chocolates que cumplan con los mínimos previstos en la Tabla 4 establecidos para chocolate amargo, podrán ostentarse indistintamente como chocolate amargo o bien como chocolate oscuro.</p> <p>Derivado de dicho comentario, se ajustó la redacción en la Tabla 4 y de los puntos 9.2.1.2 y 9.2.1.7, para quedar como:</p> <table border="1" data-bbox="878 1682 1385 1908"> <tr> <td>Chocolate amargo u oscuro</td> <td>≥ 22.0</td> <td>≥ 18.0</td> <td>≥ 40.0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>≤ 5.0</td> </tr> <tr> <td>Chocolate para mesa amargo u oscuro</td> <td>≥ 22.0</td> <td>≥ 18.0</td> <td>≥ 40.0</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>≤ 5.0</td> </tr> </table>	Chocolate amargo u oscuro	≥ 22.0	≥ 18.0	≥ 40.0					≤ 5.0	Chocolate para mesa amargo u oscuro	≥ 22.0	≥ 18.0	≥ 40.0					≤ 5.0
Chocolate amargo y oscuro	≥ 22.0	≥ 18.0	≥ 40.0					≤ 5.0																					
Chocolate amargo u oscuro	≥ 22.0	≥ 18.0	≥ 40.0					≤ 5.0																					
Chocolate para mesa amargo u oscuro	≥ 22.0	≥ 18.0	≥ 40.0					≤ 5.0																					

	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%; text-align: center;">Chocolate para mesa amargo u oscuro</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">≥ 22.0</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">≥ 18.0</td> <td style="width: 15%; text-align: center;">≥ 40.0</td> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%; text-align: center;">≤ 5.0</td> </tr> </table> <p>Denominaciones comerciales:</p> <p>9.2.1.2 Chocolate amargo u oscuro a los productos homogéneos elaborados a partir de la mezcla de los siguientes ingredientes: pasta de cacao, manteca de cacao, cocoa, adicionado de azúcares u otros edulcorantes, así como de otros ingredientes opcionales, tales como productos lácteos y aditivos para alimentos, y que debe cumplir con los previstos en la tabla 4.</p> <p>9.2.1.7 Chocolate para mesa amargo u oscuro al producto homogéneo elaborado a partir de la pasta de cacao, azúcar sin refinar con un tamaño mayor de 70 micras con la adición de ingredientes opcionales y que debe cumplir con los mínimos previstos en la Tabla 4.</p> <p>Es la traducción literal de su nomenclatura en inglés "Dark".</p> <p>Muy usado en la actualidad en el mercado mexicano.</p>	Chocolate para mesa amargo u oscuro	≥ 22.0	≥ 18.0	≥ 40.0			≤ 5.0	<p>Denominaciones comerciales:</p> <p>9.2.1.1 Chocolate amargo u oscuro y semiamargo, a los productos homogéneos elaborados a partir de la mezcla de pasta de cacao, manteca de cacao, cocoa, adicionado de azúcares u otros edulcorantes, así como de otros ingredientes opcionales, tales como productos lácteos y aditivos para alimentos, y que debe cumplir con los mínimos previstos en la Tabla 4.</p> <p>9.2.1.7 Chocolate para mesa amargo u oscuro y semiamargo, al producto homogéneo elaborado a partir de la pasta de cacao, azúcar sin refinar con un tamaño de partícula mayor de 70 micras con la adición de ingredientes opcionales y que debe cumplir con los mínimos previstos en la Tabla 4.</p>
Chocolate para mesa amargo u oscuro	≥ 22.0	≥ 18.0	≥ 40.0			≤ 5.0			
56	<p>ASCHOCO</p> <p><u>Numeral:</u> 9. Etiquetado, nuevo numeral.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Inclusión de Denominación Comercial: "Gianduja":</p> <p>Gianduja al producto homogéneo obtenido en primer lugar de sólidos totales de cacao y en un segundo lugar de una sémola fina de avellanas en proporciones que oscilen entre 20 y 40%.</p> <p>Es un producto que está teniendo bastante auge en el mercado mundial, con sus primeros indicios de presencia en México.</p> <p>Encuentra su fundamento en el Codex Stan87-1981 Rev.1-2003.</p>	<p>Se acepta el comentario, para quedar como:</p> <p>9.2.1.5 Chocolate Gianduja, al producto homogéneo obtenido en primer lugar de sólidos totales de cacao y en un segundo lugar de una sémola fina de avellanas en proporciones que oscilen entre 20 y 40%.</p>							
57	<p>Pepsico</p> <p><u>Numeral:</u> 9. Etiquetado, 9.1.4 En caso de contener una cantidad mayor al 10% de polioles, se deberá ostentar la siguiente leyenda precautoria: Un consumo excesivo de _____ puede tener efectos laxantes. (En el espacio en blanco deberá citarse la denominación específica del poliol empleado).</p> <p>Propuesta:</p> <p>Eliminar.</p> <p>El Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias publicado el 16 de julio del 2012, sólo considera dicha leyenda para <u>edulcorantes de mesa</u> a base de polioles.</p>	<p>Se acepta comentario y se elimina el punto.</p>							
58	<p>a) ASCHOCO, b) CONMEXICO, c) Nutresa y d) Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> 9. Etiquetado, nuevo numeral.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Inclusión de concepto "Chocolate Relleno":</p> <p>a) y c) Chocolate relleno al producto homogéneo recubierto con uno o más de los chocolates definidos en la Tabla 4, cuyo núcleo se distingue claramente, por su</p>	<p>Se acepta el comentario, para quedar como:</p> <p>9.2.1.8 Chocolate relleno, al producto homogéneo recubierto con uno o más de los chocolates definidos en la Tabla 4, cuyo núcleo se distingue claramente, por su composición, del revestimiento. El chocolate relleno no incluye dulces de harina, ni productos de panificación, galletas o helados. La parte de chocolate del revestimiento debe representar al menos 25% del peso total del producto en cuestión.</p>							

	<p>composición, del revestimiento. El chocolate relleno no incluye dulces de harina, ni productos de panificación, galletas o helados. La parte de chocolate del revestimiento debe representar al menos 25% del peso total del producto en cuestión. Tratándose de semillas, oleaginosas, malvaviscos, y frutos secos recubiertos de chocolate, no se podrán ostentar como chocolate relleno, aun cuando la presencia de chocolate en estos productos sea mayor o igual al 25% del peso total del producto en cuestión.</p> <p>b) Chocolate relleno al producto homogéneo recubierto con uno o más de los chocolates definidos en la Tabla 4, cuyo núcleo se distingue claramente, por su composición, del revestimiento. El chocolate relleno no incluye productos de panificación. La parte de chocolate del revestimiento debe representar al menos 25% del peso total del producto en cuestión.</p> <p>d) Chocolate relleno, al producto recubierto por una capa de cualquier denominación de chocolate. La parte de chocolate del revestimiento debe representar al menos el 25% del peso total del producto, debe cumplir con los mínimos previstos en la Tabla 4. Los productos y/o ingredientes utilizados para el relleno deberán satisfacer los requisitos particulares de las normas aplicables a dicho relleno. La designación de chocolate relleno, no se aplicará a los productos cuyo interior esté constituido por productos de panadería, pastelería o bollería, dulces de harina o postres congelados como nieve o helado.</p> <p>La NOM vigente ya no satisface las necesidades que exige el mercado a nivel mundial, se debe contemplar en dicha normatividad la incorporación de "productos nuevos" que actualmente se encuentran en el mercado. Actualmente existe una fracción arancelaria para chocolate relleno, concepto que carece de definición dentro del marco jurídico mexicano.</p>	<p>Tratándose de semillas, oleaginosas, malvaviscos, y frutos secos recubiertos de chocolate, no se podrán ostentar como chocolate relleno, aun cuando la presencia de chocolate en estos productos sea mayor o igual al 25% del peso total del producto en cuestión.</p>										
<p>59</p>	<p>Hershey</p> <p><u>Numeral:</u> 9. Etiquetado, 9.2.2.1 Tabla 4.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Cambiar los requerimientos de composición de sólidos totales de leche en chocolate con leche (tabla 4) para establecer un parámetro de $\geq 12\%$:</p> <table border="1" data-bbox="321 1409 841 1503"> <thead> <tr> <th>Producto</th> <th>Sólidos totales de leche</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Chocolate con leche</td> <td>≤ 12.0 y ≥ 14.0</td> </tr> </tbody> </table> <p>El fin de esta modificación es promover la coherencia y el comercio justo entre los países miembros del Tratado de Libre Comercio con América del Norte (TLCAN). Además el cambio propuesto es consistente con el CODEX Alimentarius el cual especifica un mínimo de sólidos de leche entre 12% y 14% para chocolate con leche.</p>	Producto	Sólidos totales de leche	Chocolate con leche	≤ 12.0 y ≥ 14.0	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que al establecer el rango se dejaría fuera a los chocolates que tengan más del 14% y menos del 20% de sólidos totales de leche.</p>						
Producto	Sólidos totales de leche											
Chocolate con leche	≤ 12.0 y ≥ 14.0											
<p>60</p>	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> 9. Etiquetado, 9.2.2.1 Tabla 4.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Cambiar los requerimientos de composición en chocolate en polvo (tabla 4):</p> <table border="1" data-bbox="310 1885 841 1913"> <thead> <tr> <th>Producto</th> <th>Manteca</th> <th>Cocoa</th> <th>Sólidos</th> <th>Grasa vegetal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Producto	Manteca	Cocoa	Sólidos	Grasa vegetal						<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que la referencia señalada no marca el límite citado.</p>
Producto	Manteca	Cocoa	Sólidos	Grasa vegetal								

	de cacao total	desgrasada totalmente	totales de cacao	diferente a la manteca de cacao*
Chocolate en polvo	≥ 8	≥ 10	≥ 18.0	≤ 5.0

Lo anterior en virtud de que el Codex Stan 105, para cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcar, señala: Manteca de cacao ≥8; y para obtener sólidos totales de cacao ≥18 es necesario tener cocoa desgrasada ≥10.

61	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> 9. Etiquetado, 9.2.2.1 Tabla 4, nueva nota.</p> <p>Propuesta:</p> <p>La composición de los productos de chocolate en sus diferentes denominaciones debe reportarse en base seca, para lo cual debe utilizarse el método de prueba de Pérdida al secado en productos de cacao, indicado en el Apéndice Normativo B.</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización. En su caso podrá apegarse al artículo 49, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</p>
62	<p>PROFECO</p> <p><u>Numeral:</u> 9. Etiquetado, 9.2.2.1 nota Tabla 4. La adición de grasas vegetales distintas a la manteca de cacao, no debe exceder del 5% de la masa del producto terminado, después de deducir el peso total de cualquier otro producto alimenticio comestible añadido al chocolate y sin reducir el contenido mínimo de las materias de cacao.</p> <p>Propuesta:</p> <p>La adición de grasas vegetales distintas a la manteca de cacao, no deberá exceder del 5% del total de las grasas del producto terminado, sin reducir el contenido mínimo de las materias de cacao.</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que la nota del Proyecto corresponde a las características acordadas al CODEX Stan 87.</p>
63	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> 9. Etiquetado, 9.2.2.2 Los productos similares podrán utilizar el término chocolate siempre y cuando se anteponga el texto: "Sabor a", usando la misma tipografía, tamaño y color que la de la denominación.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Los productos similares o dulces de grasa vegetal con sabor a chocolate, podrán utilizar el término chocolate siempre y cuando se anteponga el texto: "Sabor a", usando la misma tipografía, tamaño y color que la de la denominación.</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que los dulces no son competencia de esta norma.</p>
64	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> 9. Etiquetado, 9.2.2.3 Cuando en la elaboración de los productos objeto de esta Norma se utilice grasa diferente a la manteca de cacao se deberá declarar como grasa vegetal.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Cuando en la elaboración de los productos objeto de esta Norma se utilice <u>grasa vegetal</u> diferente a la manteca de</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario, toda vez que sí, debe hacerse un distinguo de las grasas vegetales utilizadas y la manteca de cacao, sin embargo, basta con que éstas se declaren de forma separada en el listado de ingredientes.</p>

	<p>cacao se deberá declarar la grasa vegetal utilizada.</p> <p>Los dulces de grasa vegetal con sabor a chocolate deberán ostentar dicha denominación, seguida del nombre de la variedad de chocolate de que se trate. Los productos de chocolate que contengan materias grasas vegetales distintas de la manteca de cacao podrán comercializarse siempre que en su etiquetado: "contiene grasas vegetales además de manteca de cacao"; garantizando una información correcta y objetiva además de la lista de ingredientes.</p>	
65	<p>PROFECO</p> <p><u>Numeral: 9.</u> Etiquetado, 9.2.2.4 Los productos objeto de esta Norma, podrán ser adicionados con frutas en conserva, cereales, semillas oleaginosas, las cuales deberán estar limpias y sanas, en cantidad no menor de 8% para que dichas características puedan ostentarse en la etiqueta, sin embargo no podrán exceder el 60% del peso total del producto.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Los productos objeto de esta Norma podrán ser adicionados con frutas en conserva, cereales, semillas oleaginosas, las cuales deberán estar limpias y sanas en cantidad no menor de 8% para que dichas características puedan ostentarse en la etiqueta, sin embargo no podrán exceder el 49% del peso total del producto.</p> <p>La denominación del producto debe indicar la presencia de frutas en conserva, cereales, semillas oleaginosas, indicado como: <i>Chocolate con...</i></p> <p>En la lista de ingredientes indicar el % de frutas en conserva, cereales, semillas oleaginosas.</p> <p>La adición de frutas en conserva, cereales, semillas oleaginosas, no puede ser mayor al contenido del producto que le da la denominación.</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, para quedar como:</p> <p>9.2.2.4 Los productos objeto de esta Norma, podrán ser adicionados con frutas en conserva, cereales, semillas oleaginosas, las cuales deberán estar limpias y sanas, en cantidad no menor de 8% y no mayor de 49% del peso total del producto de esta adición, para que dichas características puedan ostentarse en la etiqueta. Por lo que del 51% al 92% del producto corresponderá a chocolate que debe cumplir con los mínimos previstos en la Tabla 4.</p>
66	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral: 9.</u> Etiquetado, 9.2.2.4 Los productos objeto de esta Norma, podrán ser adicionados con frutas en conserva, cereales, semillas oleaginosas, las cuales deberán estar limpias y sanas, en cantidad no menor de 8% para que dichas características puedan ostentarse en la etiqueta, sin embargo no podrán exceder el 60% del peso total del producto.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Los productos objeto de esta Norma, podrán ser adicionados con frutas en conserva, cereales, semillas oleaginosas, las cuales deberán estar limpias y sanas, en cantidad no menor de 8% y no mayor de 60% del peso total del producto de esta adición, para que dichas características puedan ostentarse en la etiqueta. Por lo que del 40% al 92% del producto corresponderá a chocolate que debe cumplir con los mínimos previstos en la Tabla 4.</p> <p>Se propone mayor claridad en la definición, evitar confusión; señalando los porcentajes de adición de otros productos a cualquier tipo de chocolate, el cual deberá dar cumplimiento con lo establecido.</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, para quedar como:</p> <p>9.2.2.4 Los productos objeto de esta norma, podrán ser adicionados con frutas en conserva, cereales, semillas oleaginosas, las cuales deberán estar limpias y sanas, en cantidad no menor de 8% y no mayor de 49% del peso total del producto de esta adición, para que dichas características puedan ostentarse en la etiqueta. Por lo que del 51% al 92% del producto corresponderá a chocolate que debe cumplir con los mínimos previstos en la Tabla 4.</p>
67	<p>Hershey</p> <p><u>Numeral: 9.</u> Etiquetado, 9.2.2.4 Los productos objeto de</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento</p>

	<p>esta Norma, podrán ser adicionados con frutas en conserva, cereales, semillas oleaginosas, las cuales deberán estar limpias y sanas, en cantidad no menor de 8% para que dichas características puedan ostentarse en la etiqueta, sin embargo no podrán exceder el 60% del peso total del producto.</p> <p>Propuesta: Eliminar.</p> <p>Hershey considera que los límites de 8% y 60% de adición de frutas en conserva, cereales y semillas oleaginosas no corresponden al estándar para cocoa, derivados de cacao, chocolates y productos similares.</p>	de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, ver respuesta a comentarios 65 y 66.
68	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> 11. Concordancia con normas internacionales y mexicanas.</p> <p>Propuesta: Se deberá justificar por qué la NOM no es equivalente en su totalidad a las normas internacionales aplicables.</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que el artículo 41, de la Ley Federal sobre Metrología, en su fracción VI, establece que la norma deberá contener el grado de concordancia con las normas y lineamientos internacionales, no que se deba apegar en su totalidad a éstas y el 51 A, de dicho ordenamiento, se refiere a las Normas Mexicanas, no así a las Normas Oficiales Mexicanas.</p>
69	<p>COFEPRIS-CEMAR</p> <p><u>Numeral:</u> 11. Concordancia con normas internacionales y mexicanas, 11.1 Norma de Codex para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao. Codex Stan 141-1983 Rev. 1-2001.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Actualizar la referencia: 11.1 Codex Alimentarius. Norma de Codex para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao. CODEX STAN 141-1983 Rev. 1-2001.</p>	<p>Se acepta el comentario, para quedar como sigue:</p> <p>11.1 Codex Alimentarius. Norma de Codex para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao. Codex Stan 141-1983 Rev. 1-2001.</p>
70	<p>COFEPRIS-CEMAR</p> <p><u>Numeral:</u> 11. Concordancia con normas internacionales y mexicanas, 11.2 Norma del Codex para el cacao en polvo (cacaos) y mezclas de cacao y azúcar. Codex Stan 105-1981 Rev. 1-2001, Enmienda 1, 2010.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Actualizar la referencia: 11.2 Codex Alimentarius. Norma del Codex para el cacao en polvo (cacaos) y mezclas de cacao y azúcar. CODEX STAN 105-1981 Rev. 1-2001, Enmienda 1, 2010.</p>	<p>Se acepta el comentario y se realiza la corrección, para quedar como sigue:</p> <p>11.2 Codex Alimentarius. Norma del Codex para el cacao en polvo (cacaos) y mezclas de cacao y azúcar. Codex Stan 105-1981 Rev. 1-2001, Enmienda 1, 2010.</p>
71	<p>COFEPRIS-CEMAR</p> <p><u>Numeral:</u> 11. Concordancia con normas internacionales y mexicanas, 11.3 Norma del Codex para el chocolate. Codex Stan 87-1981 Rev. 1-2003.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Actualizar la referencia: 11.3 Codex Alimentarius. Norma del Codex para el chocolate. CODEX STAN 87-1981 Rev. 1-2003.</p>	<p>Se acepta el comentario y se realiza la corrección, para quedar como sigue:</p> <p>11.3 Codex Alimentarius. Norma del Codex para el chocolate. Codex Stan 87-1981 Rev. 1-2003.</p>
72	<p>COFEPRIS-CEMAR</p> <p><u>Numeral:</u> 11. Concordancia con normas internacionales y mexicanas, 11.4 Norma del Codex para la manteca de cacao. Codex Stan 86-1981 Rev. 1-2001.</p> <p>Propuesta:</p>	<p>Se acepta el comentario, para quedar como sigue:</p> <p>11.4 Codex Alimentarius. Norma del Codex para la manteca de cacao. Codex Stan 86-1981 Rev. 1-2001.</p>

	<p>Actualizar la referencia: 11.4 Codex Alimentarius. Norma del Codex para la manteca de cacao. CODEX STAN 86-1981 Rev. 1-2001</p>	
73	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores) <u>Numeral:</u> 12. Bibliografía, nuevo numeral. Propuesta: Incluir: 12.15 Food and Drug Administration, Department of Health and Human Services. Title 21, chapter I, subchapter B food for human consumption, part 163 Cacao products, por haber sido consultado para la elaboración de la norma o referenciado en el texto de la misma.</p>	<p>Se acepta el comentario y se incluye en la versión final para quedar como sigue: 12.11 Food and Drug Administration, Department of Health and Human Services. Title 21, chapter I, subchapter B food for human consumption, part 163 Cacao products.</p>
74	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores) <u>Numeral:</u> 12. Bibliografía, nuevo numeral. Propuesta: Incluir: 12.10 Detection and quantification of cocoa butter equivalents in cocoa butter and plain chocolate by gas liquid chromatography of triacylglycerols. J.AOAC Int.2004, 87, pp. 1153-1163, por haber sido consultado para la elaboración de la norma o referenciado en el texto de la misma.</p>	<p>No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que, el método no fue consultado en virtud de que la norma no establece una especificación sobre la cuantificación de equivalentes de manteca de cacao en chocolates.</p>
75	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores) <u>Numeral:</u> 12. Bibliografía, nuevo numeral. Propuesta: Incluir: 12.16 Validation of a Method for the Quantification of Cocoa Butter Equivalents in cocoa butter and plain chocolate. Report on the Validation Study. European Commission. Institute for Reference Materials and Measurements. 2003, por haber sido consultado para la elaboración de la norma o referenciado en el texto de la misma.</p>	<p>No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que, el método no fue consultado en virtud de que la norma no establece una especificación sobre la cuantificación de equivalentes de manteca de cacao en chocolates.</p>
76	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores) <u>Numeral:</u> 12. Bibliografía, nuevo numeral. Propuesta: Incluir: 12.17 The certification of the content of five triglycerides in cocoa butter IRMM-801. Institute for Reference Materials and Measurements, 2003, por haber sido consultado para la elaboración de la norma o referenciado en el texto de la misma.</p>	<p>No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que la norma no establece una especificación sobre el contenido de cinco triglicéridos en la manteca de cacao.</p>
77	<p>Barry Callebaut <u>Numeral:</u> 16. Apéndice Normativo A. Métodos de Prueba. Propuesta: Eliminarlo e incluir dentro de las Referencias las normas específicas para las pruebas referidas.</p>	<p>No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que en el Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, en su artículo 40, fracción IV, se establece: "Las Normas Oficiales Mexicanas tendrán como finalidad establecer las características y/o especificaciones relacionadas con los instrumentos para medir, los patrones de medida y sus métodos de medición...".</p>
78	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario y se realiza la</p>

	<p><u>Numeral:</u> 16. Apéndice Normativo A Métodos de Prueba, A.1 Símbolos y abreviaturas para los métodos de prueba.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Incluir sólo arsénico y bismuto.</p>	<p>corrección, sin eliminar el plomo, para quedar como sigue:</p> <p>A.1.8 As arsénico</p> <p>A.1.9 Bi bismuto</p>																																
<p>79</p>	<p>COFEPRIS-CEMAR</p> <p><u>Numeral:</u> 16. Apéndice Normativo A Métodos de Prueba, A.1 Símbolos y abreviaturas para los métodos de prueba.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Corregir RPM por rpm, Ph por pH y eliminar la abreviatura cbp, toda vez que no se utiliza en el cuerpo de la norma</p>	<p>Se acepta el comentario, se elimina la abreviatura y se realiza la corrección, para quedar como sigue:</p> <p>A.1.39 pH potencial hidrógeno</p> <p>A.1.42 rpm revoluciones por minuto</p>																																
<p>80</p>	<p>COFEPRIS-CEMAR</p> <p><u>Numeral:</u> 16. Apéndice Normativo A. Métodos de Prueba, A.8.1.2 y A.8.1.4 Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Solicita que la el nombre del microorganismo "Salmonella" se escriba con cursivas.</p>	<p>Se acepta el comentario y se realiza la corrección, para quedar como sigue:</p> <p>A.8.1.2 Enriquecimiento selectivo, empleado con el propósito de incrementar las poblaciones de <i>Salmonella</i> e inhibir otros organismos presentes en la muestra.</p> <p>A.8.1.4 Identificación bioquímica, este paso permite la identificación genérica de los cultivos de <i>Salmonella</i> y la eliminación de cultivos presuntivos.</p>																																
<p>81</p>	<p>COFEPRIS-CEMAR</p> <p><u>Numeral:</u> 16. Apéndice Normativo A. Métodos de Prueba, A.8.1.4 Identificación bioquímica, este paso permite la identificación genérica de los cultivos de <i>Salmonella</i> y la eliminación de cultivos sospechosos falsos.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Modificar: A.8.1.4 Identificación bioquímica, este paso permite la identificación genérica de los cultivos de <i>Salmonella</i> y la eliminación de cultivos presuntivos.</p>	<p>Se acepta el comentario y se realiza la corrección, para quedar como sigue:</p> <p>A.8.1.4 Identificación bioquímica, este paso permite la identificación genérica de los cultivos de <i>Salmonella</i> y la eliminación de cultivos presuntivos.</p>																																
<p>82</p>	<p>COFEPRIS-CEMAR</p> <p><u>Numeral:</u> 16. Apéndice Normativo A. Métodos de prueba, numeral A.8.7.1 Interpretación de reacciones bioquímicas y serológicas.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Combinar las celdas, para quedar como:</p> <table border="1" data-bbox="305 1486 863 1898"> <thead> <tr> <th>REACCIONES BIOQUIMICAS</th> <th>REACCIONES SEROLOGICAS</th> <th>INTERPRETACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Típica</td> <td>Antígeno O, Vi o H positivo</td> <td rowspan="2">Cepas consideradas como <i>Salmonella</i></td> </tr> <tr> <td>Típica</td> <td>Todas las reacciones negativas</td> </tr> <tr> <td>Típica</td> <td>No probada</td> <td rowspan="2">Puede ser <i>Salmonella</i></td> </tr> <tr> <td>Reacciones atípicas</td> <td>Antígeno O, Vi o H positivo</td> </tr> <tr> <td>Reacciones atípicas</td> <td>Todas las reacciones negativas</td> <td>No debe ser considerada</td> </tr> </tbody> </table>	REACCIONES BIOQUIMICAS	REACCIONES SEROLOGICAS	INTERPRETACION	Típica	Antígeno O, Vi o H positivo	Cepas consideradas como <i>Salmonella</i>	Típica	Todas las reacciones negativas	Típica	No probada	Puede ser <i>Salmonella</i>	Reacciones atípicas	Antígeno O, Vi o H positivo	Reacciones atípicas	Todas las reacciones negativas	No debe ser considerada	<p>Se acepta el comentario, para quedar como:</p> <p>Tabla A.8.35.</p> <table border="1" data-bbox="873 1331 1377 1843"> <thead> <tr> <th>REACCIONES BIOQUIMICAS</th> <th>REACCIONES SEROLOGICAS</th> <th>INTERPRETACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Típica</td> <td>Antígeno O, Vi o H positivo</td> <td rowspan="2">Cepas consideradas como <i>Salmonella</i></td> </tr> <tr> <td>Típica</td> <td>Todas las reacciones negativas</td> </tr> <tr> <td>Típica</td> <td>No probada</td> <td rowspan="2">Puede ser <i>Salmonella</i></td> </tr> <tr> <td>Reacciones atípicas</td> <td>Antígeno O, Vi o H positivo</td> </tr> <tr> <td>Reacciones atípicas</td> <td>Todas las reacciones negativas</td> <td>No debe ser considerada <i>Salmonella</i></td> </tr> </tbody> </table>	REACCIONES BIOQUIMICAS	REACCIONES SEROLOGICAS	INTERPRETACION	Típica	Antígeno O, Vi o H positivo	Cepas consideradas como <i>Salmonella</i>	Típica	Todas las reacciones negativas	Típica	No probada	Puede ser <i>Salmonella</i>	Reacciones atípicas	Antígeno O, Vi o H positivo	Reacciones atípicas	Todas las reacciones negativas	No debe ser considerada <i>Salmonella</i>
REACCIONES BIOQUIMICAS	REACCIONES SEROLOGICAS	INTERPRETACION																																
Típica	Antígeno O, Vi o H positivo	Cepas consideradas como <i>Salmonella</i>																																
Típica	Todas las reacciones negativas																																	
Típica	No probada	Puede ser <i>Salmonella</i>																																
Reacciones atípicas	Antígeno O, Vi o H positivo																																	
Reacciones atípicas	Todas las reacciones negativas	No debe ser considerada																																
REACCIONES BIOQUIMICAS	REACCIONES SEROLOGICAS	INTERPRETACION																																
Típica	Antígeno O, Vi o H positivo	Cepas consideradas como <i>Salmonella</i>																																
Típica	Todas las reacciones negativas																																	
Típica	No probada	Puede ser <i>Salmonella</i>																																
Reacciones atípicas	Antígeno O, Vi o H positivo																																	
Reacciones atípicas	Todas las reacciones negativas	No debe ser considerada <i>Salmonella</i>																																

		Salmonella	
83	<p>COFEPRIS-CEMAR</p> <p><u>Numeral:</u> 16. Apéndice Normativo A. Métodos de prueba, numeral A.8.7.1 Interpretación de reacciones bioquímicas y serológicas.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Eliminar el texto "Nota: Ver apéndice informativo A" que se encuentra debajo de la tabla anterior, puesto que no existe razón por la que se encuentre en ese sitio.</p>		Se acepta el comentario y se elimina el punto.
84	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> 16. Apéndice Normativo A. Métodos de prueba, numeral A.10 Determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Modificar: A.10 Determinación de arsénico y plomo en productos de chocolate por ICP/masas, ICP de emisión óptica, espectroscopia de absorción atómica utilizando la técnica de flama, Generador de hidruros u horno de grafito.</p> <p>Se hace mención de que esta norma sólo sanciona éstos metales pesados (As, Pb) en el Apéndice informativo A como contaminantes.</p>		No se acepta el comentario. Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que se cuenta con un método para esta determinación en el Apéndice A Normativo. En su caso podrá apegarse al artículo 49, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.
85	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> A.10.3.1.13 Gases: acetileno, óxido nitroso, argón y nitrógeno, grado absorción atómica.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Modificar el gas: Gases: acetileno, óxido nitroso, argón y nitrógeno, grado espectrofotometría.</p> <p>El gas utilizado es para espectrofotometría o de alta pureza.</p>		Se acepta parcialmente el comentario, para quedar como sigue: A.10.3.1.13 Gases: acetileno, óxido nitroso, argón y nitrógeno, grado espectrofotometría.
86	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> A.10.3.1.26 Solución reductora para mercurio. Mezclar 50 mL de ácido sulfúrico concentrado con aproximadamente 300 mL de agua. Enfriar a temperatura ambiente y disolver 15 g de cloruro de sodio, 15 g de sulfato o cloruro de hidroxilamina y 25 g de cloruro o sulfato estanoso en solución. Diluir a 500 mL.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Eliminar, ya que es utilizado para la prueba de Mercurio que no aplica en la presente norma; ya que sólo sanciona Arsénico y Plomo.</p>		Se acepta el comentario y se elimina el punto.
87	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> A.10, A.10.3.1.27 Solución de dilución para mercurio. En un matraz de 1 L, conteniendo de 300 a 500 mL de agua destilada deionizada, agregar 58 mL de ácido nítrico concentrado de muy baja concentración de mercurio y 67 mL de ácido sulfúrico concentrado. Diluir al</p>		Se acepta el comentario y se elimina el punto.

	<p>volumen con agua.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Eliminar, ya que es utilizado para la prueba de Mercurio que no aplica en la presente norma.</p>	
88	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> A.10, A.10.4.1.1 Lámparas de cátodo hueco o de descarga sin electrodos para determinar arsénico, cadmio, cobre, estaño, fierro, mercurio, plomo y zinc.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Eliminar los demás metales salvo Arsénico y Plomo ya que son los únicos sancionados por la norma.</p> <p>Lámparas de cátodo hueco o de descarga sin electrodos para determinar arsénico y plomo.</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario y se realiza la corrección, para quedar como sigue:</p> <p>A.10.4.1.1 Lámparas de cátodo hueco o de descarga sin electrodos para determinar As y Pb.</p>
89	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> A.10, A.10.5.1 Digestión para la determinación de Cd, Cu, Fe, Pb y Zn.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Se propone que en la preparación de la muestra, la digestión por vía húmeda sólo aplica para plomo, de acuerdo al alcance de esta norma.</p> <p>Digestión para la determinación de Pb.</p>	<p>Se acepta el comentario y se realiza la corrección, para quedar como sigue:</p> <p>A.10.5.1 Digestión para la determinación de Pb.</p>
90	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> A.10, 10.5.1.2.1 Pesar con precisión de $\pm 0,1$ mg, una cantidad apropiada de muestra. Para la determinación por el método de absorción por flama pesar como máximo 40 g de jugo o bebida, 20 g de alimentos que contengan del 50 al 75% de agua y 10 g de alimentos sólidos y semisólidos. Limite el contenido de grasa o aceite a un máximo de 4 g y el total de materia orgánica a 5 g.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Se propone que en la preparación de la muestra, la digestión por vía seca no aplica para jugo o bebida, sólo aplica para alimentos sólidos (chocolates) de acuerdo al alcance de esta norma.</p> <p>Pesar con precisión de ± 0.1mg una cantidad apropiada de muestra. Para la determinación por el método de absorción por flama pesar como máximo 10g de alimentos sólidos y semisólidos. Limite el contenido de grasa o aceite a un máximo de 4g y el total de materia orgánica a 5g.</p>	<p>Se acepta el comentario y se realiza la corrección, para quedar como sigue:</p> <p>A.10.5.1.2.1 Pesar con precisión de $\pm 0,1$ mg, una cantidad apropiada de muestra.</p> <p>Para la determinación por el método de absorción por flama pesar como máximo 10 g de alimentos sólidos y semisólidos. Limite el contenido de grasa o aceite a un máximo de 4 g y el total de materia orgánica a 5 g.</p>
91	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> A.10, A.10.5.2 Digestión por vía húmeda para la determinación de Sn... al A.10.5.2.18 Leer en el aparato de elección (espectrómetro de absorción atómica: flama u horno de grafito).</p> <p>Propuesta:</p> <p>Se propone eliminar esta sección ya que es utilizada para la prueba de Estaño que no aplica en la presente norma, ya que sólo sanciona Arsénico y Plomo.</p>	<p>Se acepta el comentario y se elimina el punto.</p>

92	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> A.10, A.10.5.3 Digestión por vía húmeda para la determinación de Hg... al A.10.5.3.2.9 Leer en el aparato de elección (espectrómetro de absorción atómica de vapor frío).</p> <p>Propuesta:</p> <p>Se propone eliminar esta sección ya que es utilizada para la prueba de Mercurio que no aplica en la presente norma, ya que sólo sanciona Arsénico y Plomo.</p>	Se acepta el comentario y se elimina el punto.
93	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> A.10, A.10.5.5 Digestión para la determinación de Cd, As, Pb, Sn, Cu, Fe, Zn y Hg por horno de microondas.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Modificar: Digestión para la determinación de As y Pb por horno de microondas, ya que esta norma sólo sanciona Arsénico y Plomo.</p>	<p>Se acepta el comentario y se realiza la corrección, y se ajusta la numeración. para quedar como sigue:</p> <p>A.10.5.3 Digestión para la determinación de As y Pb, por horno de microondas.</p> <p>Pesar con precisión de $\pm 0,1$ mg, 0,500 g como máximo de muestra, añadir 6 mL de ácido nítrico concentrado y 2 mL de agua oxigenada al 30%, cerrar perfectamente el envase de reacción y proceder según el manual del fabricante.</p>
94	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> A.10, A.10.6.4 Espectrometría de absorción atómica por vapor frío... al A.10.6.4.3.4 Tomar 25 mL de la muestra digerida y seguir el mismo procedimiento que con los estándares de calibración.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Se propone eliminar esta sección ya que esta norma sólo sanciona Arsénico y Plomo.</p>	Se acepta el comentario y se elimina el punto.
95	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> A.10, nuevo numeral.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Incluir los siguientes numerales: A.10.7 Procedimiento.</p> <p>A.10.7.1 Espectrometría por Plasma Inductivamente Acoplado (ICP/masas, ICP de emisión óptica).</p> <p>A.10.7.1.1 Calibración. Es necesario comprobar que se tiene una calibración inicial y periódica aceptable.</p> <p>A.10.7.1.1.1 Se inicia la configuración operacional del instrumento y en el sistema de adquisición de datos. Permitir un periodo no menor a un minuto para el calentamiento.</p> <p>A.10.7.1.1.2 Se debe verificar la estabilidad del instrumento mediante el análisis de una solución estándar 20 veces más concentrada que el límite de detección del instrumento (LDI) para el analito, leída un mínimo de 5 veces y calculando la desviación estándar resultante, la cual debe ser menor al 5%.</p> <p>A.10.7.1.1.3 El instrumento debe calibrarse usando el blanco de calibración y los estándares de calibración preparados a 3 o 4 niveles de concentración dentro del intervalo dinámico de concentración del analito.</p> <p>A.10.7.1.1.4 Elaborar una curva de calibración graficando absorbancia en función de la concentración. Lo anterior puede llevarse a cabo en equipos que se programan</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que este método no será incluido en el Apéndice A Normativo. En su caso podrá apegarse al artículo 49, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</p>

<p>directamente, en los cuales sólo es necesario introducir los estándares y marcar su concentración teórica.</p> <p>A.10.7.1.2 Operación del instrumento. El desempeño del instrumento se verifica mediante el empleo de blancos de calibración, estándares de calibración, solución de verificación independiente (ICS) y una muestra de control de calidad (MCC).</p> <p>A.10.7.1.2.1 Después de que se ha realizado la calibración, se debe verificar que el instrumento trabaje adecuadamente. Para ello se analiza una muestra de control de calidad. Si las mediciones varían en $\pm 10\%$ o más, al valor establecido para la MCC, el análisis debe interrumpirse y buscar la posible causa de error, el instrumento se debe recalibrar y verificar la nueva calibración.</p>	
<p>A.10.7.1.2.1 Después de que se ha realizado la calibración, se debe verificar que el instrumento trabaje adecuadamente. Para ello se analiza una muestra de control de calidad. Si las mediciones varían en $\pm 10\%$ o más, al valor establecido para la MCC, el análisis debe interrumpirse y buscar la posible causa de error, el instrumento se debe recalibrar y verificar la nueva calibración.</p> <p>A.10.7.1.2.2 Para verificar que el instrumento no presenta deriva, por cada 10 análisis se debe analizar el blanco de calibración. Si el valor verdadero del analito difiere $\pm 10\%$ o más, el instrumento debe recalibrarse. Si el error persiste debe identificarse el problema y corregirse.</p> <p>A.10.7.1.2.3 La demostración de la operatividad inicial del instrumento se hace estableciendo los límites de detección del método (LDM) para el analito y el intervalo de calibración lineal. Para determinar el LDM se usa un blanco de reactivos fortificado con una concentración del analito equivalente de 2 a 5 veces el límite de detección estimado. Se hacen al menos 4 réplicas de lectura de absorbancia del blanco de reactivos fortificado procesado a través de todo el método analítico. Los LDM se calculan de acuerdo a: $LDM = t \times s$.</p> <p>El intervalo lineal de calibración se establece a partir de por lo menos 4 estándares de diferente concentración, uno de los cuales debe estar próximo al límite superior del intervalo lineal.</p> <p>A.10.7.1.3 Determinación.</p> <p>A.10.7.1.3.1 Ajustar el instrumento de ICP en las condiciones adecuadas para la determinación de acuerdo a las indicaciones del manual del instrumento.</p> <p>A.10.7.1.3.2 Introducir el blanco de reactivos y la muestra a analizar y registrar los valores de absorbancia. Se debe analizar al menos un blanco de reactivos y una solución de verificación independiente (ICS) con cada grupo de muestras. Los valores obtenidos ponen de manifiesto la calidad de los reactivos usados y el grado de contaminación del laboratorio.</p> <p>A.10.7.1.3.4 Se debe analizar al menos un blanco de reactivos fortificado para cada grupo de muestras. Se calcula la exactitud como el % de recuperación (de</p>	

<p>acuerdo al apartado A.10.6.1.3.6)</p> <p>A.10.7.1.3.5 Se debe fortificar al menos una muestra por grupo o el 10% de ellas lo que resulte mayor. La concentración añadida debe ser de aprox.0.1 unidades de absorbancia.</p> <p>A.10.7.1.3.6 Se debe calcular el % de recuperación para el analito, de acuerdo a:</p> $R = \frac{CM-C}{CA} \times 100$ <p>CA</p> <p>Si la recuperación del analito en la muestra fortificada está fuera del intervalo previamente establecido y el blanco de reactivos fortificado está correcto, puede existir un problema relacionado con la matriz de la muestra. Los datos se deben verificar por el método de las adiciones estándar.</p>	
<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> Nuevo numeral.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Crear un Apéndice Normativo B para indicar los métodos de prueba específicos para la evaluación de la conformidad de la Tabla 4 Composición del chocolate, establecida en la presente norma.</p> <p>Métodos de prueba. Información comercial. Para la evaluación de las especificaciones comerciales que se establecen en esta Norma, se deben aplicar los métodos que se señalan a continuación:</p> <p>Tabla de métodos de Prueba para evaluar la Composición del chocolate Tabla 4.</p> <p>Determinación del contenido de ácidos grasos trans. Para la caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 se debe aplicar el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999 Alimentos-Aceites y grasas Determinación de la composición de ácidos grasos a partir de C6 por cromatografía de gases, y el AOAC 996.06 Fat. (Total, Saturated, Unsaturated) in foods; indicadas en Referencias y Bibliografía, respectivamente.</p> <p>B.1 Determinación de manteca de cacao total en chocolate y sus productos, mediante el método de prueba AOAC 963.15, Fat in cacao products Soxhlet Extraction Method, indicado en el numeral 11. Concordancia con Normas Internacionales y mexicanas.</p> <p>La determinación de manteca de cacao total es por medio de la obtención de la grasa total en productos de cacao con o sin ingredientes lácteos, chocolate, y productos con denominación de chocolate, por hidrólisis ácida para disolver las proteínas y así permitir la extracción de lípidos o extracto etéreo mediante el éter de petróleo.</p> <p>B.2 Determinación de cocoa desgrasada totalmente en chocolate y sus productos, mediante el método de prueba AOAC 931.05, Cacao mass (fat free) of chocolate liquor, indicado en el numeral 11. Concordancia con Normas Internacionales y mexicanas.</p> <p>La determinación de cocoa desgrasada totalmente se</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que los métodos de prueba que puedan necesitarse estarán indicados en el apartado de Referencias.</p>

<p>realiza por medio de extracciones sucesivas para el desgrasado de una muestra de chocolate y/o productos de cacao; por medio de una secuencia de tratamientos químicos, centrifugación y filtración para eliminar las grasas.</p> <p>B.3 Determinación de sólidos totales de cacao en chocolate y sus productos, se obtiene por la sumatoria del contenido de manteca de cacao total más cocoa desgrasada totalmente (sólidos de cacao no grasos).</p> <p>B.4 Determinación de grasa butírica total en chocolate con leche y sus productos, se realiza mediante el método de prueba ISO 11053:2009 Vegetable fats and oils- Determination of cocoa butter equivalents in milk chocolate, rev.2009 (Determinación de grasas y aceites vegetales equivalentes de manteca de cacao en chocolate con leche), indicado en el numeral 11 Concordancia con normas internacionales y mexicanas.</p>	
<p>B.5 Determinación de sólidos totales de leche en chocolate con leche y sus productos, se calculan por medio de la sumatoria de la grasa butírica total y la proteína de leche.</p> <p>B.6 Determinación de proteína de leche en Chocolate con productos lácteos, mediante el método de prueba AOAC 939.02 Protein (milk) in Milk chocolate, indicado en el numeral 11 Concordancia con normas internacionales y mexicanas; para eliminar interferencias de la muestra de chocolate con leche y dejar expuesto el nitrógeno orgánico proveniente de insumos lácteos. Determinar Nitrógeno con el método NMX-F-608-NORMEX-2011 Alimentos. Determinación de proteínas en alimentos. Método de prueba (indicado en las referencias); y realice cálculos como se indica en el AOAC 939.02 citado.</p> <p>B.7 Determinación de Sólidos totales de cacao y leche en chocolate y sus productos, mediante la sumatoria de Sólidos totales de cacao más Sólidos totales de leche.</p> <p>B.8 Determinación de Grasa vegetal diferente a la manteca de cacao o CBE (equivalentes de manteca de cacao) en chocolate y sus productos; el método de prueba a utilizar lo determina el tipo de chocolate declarado.</p> <p>B.8.1 Determinación de grasa vegetal diferente a la manteca de cacao o CBE (equivalentes de manteca de cacao) en chocolate sin productos lácteos. Mediante el método de prueba UNE-EN ISO 23275-1 Aceites y grasas de origen animal y vegetal. Equivalentes de mantequilla de cacao en mantequilla de cacao y tabletas de chocolate. Parte I: Determinación de la presencia de equivalentes de mantequilla de cacao, rev.2009 y UNE-EN ISO 23275-2 Aceites y grasas de origen animal y vegetal. Equivalentes de mantequilla de cacao en mantequilla de cacao y tabletas de chocolate. Parte 2: Cuantificación de los equivalentes de mantequilla de cacao, rev.2009; indicados en el numeral 11 Concordancia con normas internacionales y mexicanas.</p> <p>B.8.2 Determinación de grasa vegetal diferente a la manteca de cacao o CBE (equivalentes de manteca de</p>	

	<p>cacao) chocolate con productos lácteos. Mediante el método de prueba ISO 11053:2009 Vegetable fats and oils- Determination of cocoa butter equivalents in milk chocolate, rev.2009 (Determinación de grasas y aceites vegetales equivalentes de manteca de cacao en chocolate con leche), indicado en el numeral 11 Concordancia con normas internacionales y mexicanas.</p> <p>Para la determinación de grasas de origen vegetal o CBE (equivalentes de manteca de cacao) en grasa de chocolate se obtienen las fracciones de los triglicéridos POP; POS; POO; SOS; SOO; y se corrige la contribución de los tres triglicéridos POP, POS y SOS provenientes de la grasa de leche. En caso de la detección, representa un indicio que la manteca de cacao no es pura. Se cuantifica la cantidad de CBEs adicionada a la muestra de chocolate por interpolación de la curva de calibración de los cinco TAGs.</p>	
97	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> Nuevo numeral.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Incluir el siguiente método como parte de la información para calcular Sólidos totales de leche, indicada en la Tabla 4 de Composición de chocolate:</p> <p>B.6 Determinación de proteína de leche en Chocolate con productos lácteos, mediante el método de prueba AOAC 939.02 Protein (milk) in Milk chocolate, indicado en el numeral 11 Concordancia con normas internacionales y mexicanas; para eliminar interferencias de la muestra de chocolate con leche y dejar expuesto el nitrógeno orgánico proveniente de insumos lácteos. Determinar Nitrógeno con el método NMX-F-608-NORMEX-2011 Alimentos. Determinación de proteínas en alimentos. Método de prueba (indicado en las referencias); y realice cálculos como se indica en el AOAC 939.02 citado.</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que el parámetro no se solicita en la norma.</p>
98	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> Nuevo numeral.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Incluir el siguiente método como parte de la información para calcular humedad en productos de cacao, como parte de la información para calcular la composición de chocolate %m/m en base seca, indicada en la Tabla 4 de Composición de chocolate:</p> <p>B.9 Determinación de humedad en chocolate y sus productos, mediante el método de prueba AOAC 931.04 Loss on drying (moisture) in cacao products gravimetric method, indicado en el numeral 11. Concordancia con normas internacionales y mexicanas.</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que se cuenta con un método para esta determinación en el Apéndice A Normativo. En su caso podrá apegarse al artículo 49, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</p>
99	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> Nuevo numeral.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Se propone incluir el procedimiento específico de</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que se cuenta con un método para esta</p>

	<p>preparación de muestras de chocolate y sus productos para su análisis; como un método determinante para el manejo de muestras.</p> <p>B.10 Preparación de muestras de chocolate y sus productos para su análisis. La preparación de muestras de chocolate para su análisis debe sujetarse a lo descrito en el AOAC 970.20 Cacao products preparation of laboratory sample procedure, (productos de cacao, Procedimiento para la preparación de muestras de laboratorio).</p> <p>B.10.1 Preparación de muestras de chocolate y sus productos para su análisis. Cuando se trate de chocolate relleno, debe separarse la parte de chocolate del revestimiento que debe representar al menos el 25% del peso total del producto y debe declararse como "chocolate relleno" con la información apropiada sobre la naturaleza del centro.</p> <p>Los productos y/o ingredientes utilizados para el relleno deberán satisfacer los requisitos particulares de las normas aplicables a dicho relleno. La designación de chocolate relleno, no se aplicará a los productos cuyo interior esté constituido por productos de panadería, pastelería o bollería, dulces de harina o postres congelados como nieve o helado.</p> <p>B.10.2 Preparación de muestras de chocolate y sus productos para su análisis. En el caso de chocolate adicionado con frutas en conserva, cereales o semillas oleaginosas, el chocolate debe separarse del producto adicionado para su análisis ya que del 40% al 92% del producto corresponderá a chocolate que debe cumplir con los mínimos previstos en la Tabla 4.</p>	<p>determinación en el Apéndice A Normativo. En su caso podrá apegarse al artículo 49, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</p>
100	<p>Banuet Arrache y Asociados (Banuet Consultores)</p> <p><u>Numeral:</u> Nuevo numeral.</p> <p>Propuesta:</p> <p>Se propone incluir el método de muestreo específico del objetivo comercial para chocolate y sus productos, aun tomando como base la NMX-Z-12/2-1987; cambia al tipo de muestreo sanitario.</p> <p>Se indican las acepciones particulares, para un muestreo de productos pre envasado.</p> <p>B.11 Muestreo. El procedimiento de muestreo para la evaluación de información comercial de los productos objeto de esta Norma; debe sujetarse a lo que establece la Norma Mexicana NMX-Z-12/2-1987. Muestreo para la inspección por atributos- Parte II. Métodos de muestreo, tablas y gráficas, señaladas en referencias; así como en lo descrito a continuación:</p> <p>El procedimiento de muestreo se realiza de forma aleatoria, basado en el conocimiento del producto pre envasado; que consiste en tomar muestras simples al azar de una población en donde los elementos tienen la misma probabilidad de ser elegidos para constituir una muestra compuesta, (la selección de cada uno de ellos es independiente a los restantes).</p> <p>El tamaño de la muestra se establece en base en la NMX-Z-12/2 SCFI citada; de acuerdo al nivel S-4 de inspección</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que se cuenta con un método para esta determinación en el Apéndice A Normativo. En su caso podrá apegarse al artículo 49, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.</p>

	<p>especial de la Tabla I "Letras clave correspondientes al tamaño de la muestra" y según la letra que corresponda de acuerdo a la Tabla II-A "Planes de muestreo sencillo para inspección normal"; se selecciona e identifica las muestras que deben pertenecer al mismo lote de producción. La muestra debe ser = a 500g de preferencia.</p> <p>En caso de que el tamaño de muestra seleccionado, represente una muestra = 500g se podrá realizar un submuestreo, siguiendo el mismo criterio de selección indicado; siempre que no se esté en los siguientes supuestos; ya que deberá tomarse la muestra necesaria y no aplicará un submuestreo.</p> <p>1.- Producto pre-envasado con un contenido neto =500g.</p> <p>2.- Producto pre-envasado que corresponda a estuches surtidos conteniendo más de una denominación comercial de chocolate, será necesario evaluar cada denominación de chocolate existente en la presentación comercial.</p>	
	<p>3.- Producto pre-envasado cuyo contenido sea chocolate relleno o adicionado con frutas en conserva, cereales o semillas oleaginosas, será necesario evaluar la denominación de chocolate existente en la presentación comercial.</p> <p>4.- Producto pre-envasado con un contenido de chocolate combinado, será necesario evaluar cada denominación de chocolate existente en la presentación comercial.</p> <p>Las muestras deben transportarse y mantenerse en condiciones que no alteren o modifiquen las características propias del producto.</p>	
101	<p>Barry Callebaut</p> <p><u>Numeral</u></p> <p>Propuesta:</p> <p>Actualizar los contaminantes y sus límites indicados en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, para que sean los mismos contaminantes y límites que en el proyecto de norma.</p> <p>Así mismo, corregir el símbolo de la unidad de medida de kilogramo (kg) de acuerdo con la Norma Oficial Mexicana NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida.</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>Con fundamento en el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se consideró improcedente el comentario debido a que los valores establecidos en la tabla no fueron modificados, son los mismos que se encuentran en la norma vigente. Es importante mencionar que conforme al Artículo Quinto Transitorio del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, los límites establecidos en el Apéndice del mismo, quedan derogados al entrar en vigor la Norma Oficial Mexicana.</p>

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 9 de diciembre de 2013.- El Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, **Mikel Andoni Arriola Peñalosa**.- Rúbrica.- 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.