

**MODIFICACION de los numerales 2, 3, 4, 6, 8 y 9 de la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.**

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

MIGUEL ANGEL TOSCANO VELASCO, Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, y CHRISTIAN TUREGANO ROLDAN, 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; 3 fracción XXIV, 13 apartado A fracciones I y II, 17 Bis fracción III, 17 Bis 2, 194 fracción I, 197, 199, 201, 205, 210, 212, 213, 214, 215 fracción I y 216 de la Ley General de Salud; 38 fracción II, 39 fracción V, 40 fracción XII, 47 y 51 segundo párrafo de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 28 y 31 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 1 fracción VII, 4, 8, 13, 15, 25, 30, 112, 113, 116 y quinto transitorio del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; 2 apartado C fracción X del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud; 3 fracciones I inciso c y II, 10 fracciones IV y VIII del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios; 19 fracciones I, IV y V del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía y

**CONSIDERANDO**

Que el 18 de agosto de 2003, se publicó en el Diario Oficial de la Federación la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.

Que en el apartado de vigencia de la Norma Oficial Mexicana indica que ésta entrará en vigor a los 180 días naturales contados a partir del día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación lo cual se llevó a cabo el 14 de febrero de 2004.

Que el segundo párrafo del artículo 51 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización permite la modificación de las Normas Oficiales Mexicanas sin seguir el procedimiento para su elaboración, siempre que no se creen nuevos requisitos o procedimientos o bien se incorporen especificaciones más estrictas.

Que debido a la publicación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, el pasado 5 de abril de 2010, se ha detectado la necesidad de efectuar algunas modificaciones respecto a los numerales 2, 3, 4, 6, 8 y 9 de la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba, respecto a las referencias, definiciones y etiquetado en la norma.

Que con fecha 11 de noviembre de 2010, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, aprobó la Modificación de los numerales 2, 3, 4, 6, 8 y 9 de la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.

Que con fecha 25 de noviembre de 2010, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, aprobó la Modificación de los numerales 2, 3, 4, 6, 8 y 9 de la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.

Que el anteproyecto de modificación se sometió al procedimiento de mejora regulatoria de conformidad con lo dispuesto por la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; indicando que dicha modificación no afecta a la industria actualmente establecida, obteniéndose la exención de manifestación de impacto

regulatorio el 26 de noviembre de 2010; por lo que hemos tenido a bien expedir y ordenar la publicación en el Diario Oficial de la Federación de la siguiente:

**MODIFICACION DE LOS NUMERALES 2, 3, 4, 6, 8 Y 9 DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-187-SSA1/SCFI-2002, PRODUCTOS Y SERVICIOS. MASA, TORTILLAS, TOSTADAS Y HARINAS PREPARADAS PARA SU ELABORACION Y ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PROCESAN. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. INFORMACION COMERCIAL. METODOS DE PRUEBA**

**UNICO.-** Se modifican los numerales 2, 3, 4, 6, 8 y 9 de la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba, para quedar como sigue:

**1 a 1.3 ...**

**2. Referencias**

Esta Norma se complementa con las siguientes Normas Oficiales Mexicanas o las que la sustituyan:

**2.1** Norma Oficial Mexicana NOM-050-SCFI-2004 Información comercial-Etiquetado general de productos.

**2.2** Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

**2.3** Norma Oficial Mexicana NOM-086-SSA1-1994 Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

**2.4** Norma Oficial Mexicana NOM-110-SSA1-1994 Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.

**2.5** Norma Oficial Mexicana NOM-113-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.

**2.6** Norma Oficial Mexicana NOM-117-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.

**2.7** 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.

**2.8** Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

**2.9** Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**3 a 3.7 ...**

**3.8 Consumidor**, persona física o moral que adquiere o disfruta como destinatario final productos alimenticios y bebidas no alcohólicas preenvasados.

**3.9 Embalaje**, material que envuelve, contiene y protege los productos preenvasados, para efectos de su almacenamiento y transporte.

**3.10 Envase**, cualquier recipiente, o envoltura en el cual está contenido el producto preenvasado para su venta al consumidor.

**3.11 Envase múltiple o colectivo**, cualquier recipiente o envoltura en el que se encuentran contenidos dos o más unidades de producto preenvasado iguales o diferentes, destinadas para su venta al consumidor en dicha presentación.

**3.12 Etiqueta**, cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida, sobrepuesta o fijada al envase del producto preenvasado o, cuando no sea posible por las características del producto al embalaje.

**3.13 Establecimiento**, a los locales y sus instalaciones, sus dependencias y anexos cubiertos o descubiertos, sean fijos o móviles, en los que se desarrolla el proceso de los productos, actividades y servicios objeto de esta norma, tales como: molinos de nixtamal, tortillerías, frituras de tostadas y harinas para prepararlas.

**3.14 Fecha de caducidad**, fecha límite en que se considera que las características sanitarias y de calidad que debe reunir para su consumo un producto preenvasado, almacenado en las condiciones sugeridas por el responsable del producto, se reducen o eliminan de tal manera que después de esta fecha no debe comercializarse ni consumirse.

**3.15 Freír**, a la operación que consiste en sumergir total o parcialmente un producto en aceite o grasa comestible caliente, a una temperatura tal que permita alcanzar las características sensoriales deseadas.

**3.16 Harina de maíz nixtamalizado**, al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos de maíz nixtamalizado.

**3.17 Harina integral**, al producto obtenido de la molienda del grano de cereal que conserva su cáscara y sus otros constituyentes.

**3.18 Harina o harina de trigo**, a la obtenida de la molienda del grano de trigo maduro, entero, quebrado, sano y seco del género *Triticum*, L.; de las especies de *T. vulgare*, *T. compactum* y *T. durum* o mezclas de éstas, limpio, sano en el que se elimina gran parte del salvado y germen, hasta obtener una harina de finura adecuada.

**3.19 Harina preparada para elaborar masa**, tortillas o tostadas, al producto resultante de la mezcla de harina de trigo o de maíz nixtamalizado u otros cereales integrales o no, con ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, y que se prepara conforme a las instrucciones del fabricante.

**3.20 Ingredientes opcionales**, a los que se pueden adicionar a la masa, tales como: chiles, condimentos, especias, harinas de cereales o leguminosas.

**3.21 Inocuo**, al que no causa daño a la salud.

**3.22 Límite máximo**, a la cantidad establecida de aditivos, microorganismos, parásitos, materia extraña, plaguicidas, radionúclidos, biotoxinas, residuos de medicamentos, metales pesados y metaloides, entre otros, que no se deben exceder en un alimento, bebida o materia prima.

**3.23 Lote**, la cantidad de un producto elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas e identificado con un código específico.

**3.24 Maíz nixtamalizado o nixtamal**, al maíz sano y limpio que ha sido sometido a cocción parcial con agua en presencia de hidróxido de calcio (cal), u otro material alcalino.

**3.25 Masa**, al producto obtenido de la molienda húmeda de granos de maíz nixtamalizado o pasta que se forma a partir de harina de maíz nixtamalizado, harina de trigo, harinas integrales o sus combinaciones y agua. Pudiendo estar mezclada con ingredientes opcionales y aditivos permitidos para alimentos.

**3.26 Materia extraña**, al material orgánico o inorgánico, ligero o pesado, cuya presencia en el producto no es deseable y que por arriba de un límite máximo se estima contaminante, considerándose entre otros: excretas, pelos de cualquier especie, fragmentos de insectos, material plástico y otros objetos.

**3.27 Metal pesado o metaloide**, a los elementos químicos que causan efectos indeseables en el metabolismo aun en concentraciones bajas. Su toxicidad depende de las dosis en que se ingieran así como de su acumulación en el organismo.

**3.28 Métodos de prueba**, a los procedimientos analíticos utilizados en el laboratorio para comprobar que un producto satisface las especificaciones que establece esta Norma.

**3.29 Plaguicidas**, a cualquier sustancia o mezcla de sustancias utilizadas para prevenir, destruir, repeler o mitigar cualquier forma de vida que sea nociva para la salud, los bienes del hombre o del ambiente, excepto la que exista sobre o dentro del ser humano y los protozoarios, virus, bacterias, hongos y otros microorganismos similares sobre o dentro de los animales.

**3.30 Proceso**, al conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público de productos.

**3.31 Productos a granel**, al producto que debe pesarse, medirse o contarse en presencia del consumidor por no encontrarse preenvasado al momento de su venta.

**3.32 Producto preenvasado**, alimentos y bebidas no alcohólicas que son colocados en un envase de cualquier naturaleza, en ausencia del consumidor, y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.

**3.33 Tortilla**, al producto elaborado con masa que puede ser mezclada con ingredientes opcionales, sometido a cocción.

**3.34 Tostada**, al producto elaborado a partir de tortilla o masa que puede ser mezclada con ingredientes opcionales, sometido a un proceso de horneado, freído, deshidratado o cualquier otro, hasta obtener una consistencia rígida y crujiente.

#### **4. Símbolos y abreviaturas.**

...

#### **AGL a v/v ...**

Cuando en la presente Norma se mencione al:

Acuerdo, ...

CICOPLAFEST, ...

Reglamento, debe entenderse que se trata del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

Secretaría, ...

#### **5 a 6.1 ...**

**6.1.1** Los establecimientos donde se procesen los productos objeto de esta norma, deben aplicar las prácticas de higiene establecidas en la NOM-251-SSA1-2009, citada en el apartado de referencias.

**6.1.2** El agua utilizada para la elaboración de estos productos debe ser potable o cumplir según el caso, con lo establecido en la NOM-127-SSA1-1994, citada en el apartado de referencias.

#### **6.1.3 a 6.3.5.6 ...**

**6.3.5.7** Los productos preenvasados objeto de este ordenamiento, que se elaboren con harina de trigo sin aditivos para alimentos, podrán incorporar además de los aditivos permitidos en el punto 6.3.5.4, los que establece para la harina de trigo la NOM-247-SSA1-2008, citada en el apartado de referencias.

#### **6.3.5.8 a 7 ...**

### **8. Métodos de prueba**

#### **8.1 ...**

**8.1.1** Para la determinación de coliformes totales se deben aplicar los métodos de prueba establecidos en las normas NOM-110-SSA1-1994 y NOM-113-SSA1-1994, citadas en el apartado de referencias y para la determinación de metales pesados se deben aplicar los métodos de prueba establecidos en la norma NOM-117-SSA1-1994, citada en el apartado de referencias.

#### **8.1.2 a 8.1.3.5 ...**

**8.1.4** Para la determinación de humedad en harinas para elaborar tortillas se debe aplicar el método para la determinación de humedad y sólidos totales en harinas, establecido en el numeral 2 del apéndice normativo C de la NOM-247-SSA1-2008, citada en apartado de referencias.

#### **8.1.5 a 8.1.6.7 ...**

**8.1.7** Para la determinación de aflatoxinas en masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para elaborar tortillas se debe aplicar cualquiera de los métodos de prueba establecidos en la NOM-247-SSA1-2008, citada

en el apartado de referencias. En el caso de la masa y las tortillas se debe aplicar previamente el siguiente procedimiento de preparación de la muestra.

**8.1.7.1 a 8.1.7.1.1.4 ...**

**8.1.7.1.1.5** Moler la muestra y pasarla a través de malla 20, mezclar y pesar la cantidad establecida en la NOM-247-SSA1-2008, citada en el apartado de referencias y continuar con lo especificado en el mismo.

**8.1.7.1.1.6 ...**

**8.1.8** Para la determinación de aflatoxinas en tostadas y harinas preparadas para elaborar tortilla, se debe aplicar cualquiera de los métodos de prueba establecidos en la NOM-247-SSA1-2008, citada en el apartado de referencias.

**8.1.9 a 8.1.10.6.2 ...**

**9. Etiquetado**

Las etiquetas de los productos objeto de esta norma, además de cumplir con lo establecido en el Reglamento, y con las especificaciones generales establecidas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, citada en el apartado de referencias, deben cumplir con lo siguiente:

**9.1** Cuando los productos objeto de esta norma, se modifiquen en su composición, deben cumplir con la denominación correspondiente establecida en la NOM-086-SSA1-1994, citada en el apartado de referencias, con el mismo tipo y tamaño de letra.

**9.2** En las tortillas debe declararse la fecha de caducidad.

**9.3** Deben ostentar las siguientes leyendas de conservación, según corresponda:

**9.3.1** Las tostadas, tortillas de harina de trigo y harinas para preparar tortillas: "Consérvese en un lugar fresco y seco", o una equivalente.

**9.3.2** Para el caso de las tortillas, se debe incluir la leyenda: "Una vez abierto el paquete, se recomienda mantener en refrigeración", o alguna equivalente.

**9.4** Deben describirse en forma gráfica o escrita, cuando se requieran, las instrucciones de preparación, o instrucciones de uso o consumo especial derivadas del diseño del envase.

**9.5** En el caso de que los productos objeto de esta norma contengan o incluyan productos preenvasados como parte de promociones u obsequios, tales como salsas y aderezos, deben incluir en el envase del producto de promoción u obsequio, cuando menos, lista de ingredientes, identificación del responsable del proceso y lote, conforme a las disposiciones en la materia.

**9.6** La etiqueta del hidróxido de calcio, además de cumplir con lo establecido en la NOM-050-SCFI-2004, señalada en el apartado de referencias, debe incluir sin perjuicio de otros ordenamientos vigentes la información del modo de manejo, advertencias, precauciones y primeros auxilios, mediante la hoja de datos de seguridad que deberá proporcionar el proveedor.

**9.7 Cálculos de proteínas**

Utilizar las siguientes fórmulas:

i) Para productos derivados del trigo:

$$\text{Proteína} = \text{contenido total de nitrógeno Kjeldahl} \times 5.7$$

ii) Para productos derivados de otros cereales y mezclas de cereales

$$\text{Proteína} = \text{contenido total de nitrógeno Kjeldahl} \times 6.25$$

**10. a 14 ...**

**TRANSITORIOS**

**UNICO.-** La presente modificación entrará en vigor el 1 de junio de 2011.

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 1 de diciembre de 2010.- El Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, **Miguel Angel Toscano Velasco**.- Rúbrica.- El Director General de Normas y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Seguridad al Usuario, Información Comercial y Prácticas de Comercio, **Christian Turégano Roldán**.- Rúbrica.