

---

NMX-F-036-981. MIEL DE ABEJA. ESPECIFICACIONES. NORMA MEXICANA. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS. (ESTA NORMA CANCELA A LA NMX-F-036-1953 Y A LA NMXPC/4/1980), ASÍ COMO EL AVISO DE LA DECLARATORIA DE VIGENCIA.

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

## AVISO AL PÚBLICO

Con fundamento en los Artículos 26, 33, 34 25 y Quinto Transitorio de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 1o., 2o., 4o., 23, 26, 27, 39, 40, 42 y 43 de la Ley General de Normas y de Pesas y Medidas; así como en los Artículos 1o., 2o., 9o., y 13 del Reglamento Interior de la Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial; 1o., 3o., 9o., y 24 del Reglamento Interior de la Secretaría de Comercio y 1o., y 10o., y 48 del Reglamento Interior de la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, éstas Secretarías han aprobado la siguiente Norma Mexicana:

### 0. INTRODUCCIÓN

Las especificaciones que se establecen en esta Norma sólo podrán satisfacerse cuando la extracción, sedimentación, filtración y envase de la misma se realicen en locales e instalaciones bajo condiciones higiénicas, que aseguren que el producto es apto para el consumo humano, de acuerdo con el Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos, sus reglamentos y demás disposiciones de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

### 1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta Norma Mexicana establece las especificaciones que debe cumplir la miel de abeja destinada para consumo humano directo en envases menores de 10 Kgs.

### 2. REFERENCIAS

Esta Norma se complementa con las siguientes Normas Mexicanas vigentes:

NMX-R-018. Muestreo para la inspección por atributos.

NMX-F-382-S. Miel de Abeja. Métodos de prueba.

NMX-F-312. Alimentos. Determinación de reductores directos y totales. (Determinación de reductores directos y totales en alimentos)

### 3. DEFINICIONES

Para los efectos de esta Norma, se establecen las siguientes definiciones:

3.1 Se entiende por miel de abeja: la sustancia dulce producida por las abejas a partir del

néctar de las flores o de exudaciones de otras partes vivas de las plantas o presentes en ellas, que dichas abejas recogen, transforman y almacenan después en sus panales; de los cuales se extrae el producto que es objeto de esta Norma, sin ninguna adición.

### 3.2 Presentación

3.2.1 Miel en panal: es la miel que no ha sido extraída de su almacén natural de cera y puede consumirse como tal.

3.2.2 Miel de abeja líquida: la que ha sido extraída de los panales, que cumple con lo señalado en 3.1 y que se encuentra en estado líquido, sin presentar cristales visibles.

3.2.3 Miel de abeja cristalizada: que cumple en general con lo señalado en 3.1 y que se encuentra en estado sólido o granulado, como resultado del fenómeno natural de cristalización de los azúcares que lo constituyen.

## 4. CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN DEL PRODUCTO

El producto objeto de esta Norma se clasifica en un solo tipo con un solo grado de calidad, denominándose miel de abeja y pudiéndose presentar en forma líquida, cristalizada o en panal.

## 5. ESPECIFICACIONES

La miel de abeja debe cumplir con las especificaciones siguientes:

### 5.1 Sensoriales.

Color: Propio característico, variable del ámbar muy claro al oscuro.

Olor: Propio característico.

Sabor: Dulce característico.

La miel de abeja no debe tener ningún sabor o aroma desagradables, absorbidos de materias extrañas durante su extracción, sedimentación, filtración y/o almacenamiento, ni síntomas de fermentación.

### 5.2 Físicas y Químicas

La miel de abeja debe cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en el Tabla 1.

#### TABLA 1

#### ESPECIFICACIONES

Contenido aparente de azúcar reductor expresado como % (g/100g) de azúcar invertido mín.	63.88
--	-------

Contenido de sacarosa % (g/100g) máx.	8
---------------------------------------	---

Contenido glucosa % (g/100g) máx.	38
Humedad % (g/100/g) máx.	20
Sólidos insolubles en agua % (g/100g) máx. (excepto la miel en panal)	0.3
Cenizas % (g/100g) máx.	0.60
Acidez expresada como miliequivalentes máx.	40
Hidroximetilfurfural (HMF) expresado en mg/kg máx.	150
Dextrinas % (g/100g) máx.	8
Índice de diastasa máx.	4.

### 5.3 Microbiológicas

El producto objeto de esta Norma no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas e inhibidores microbianos.

### 5.4 Materia extraña objetable

El producto objeto de esta Norma debe estar libre de: fragmentos microscópicos de insectos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña.

5.5 No se permite el uso de aditivos alimentarios para su conservación, aguarla, ni mezclarla con almidón, melazas, glucosa, dextrinas o azúcares.

### 5.6 Contaminantes químicos

El producto objeto de esta Norma no deberá contener ningún contaminante químico (plaguicidas u otros) en cantidades que puedan presentar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a los que establezca la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

## 6. MUESTREO

6.1 Cuando se requiera el muestreo del producto para una inspección, este podrá ser establecido de común acuerdo entre productor y comprador, recomendándose el uso de la Norma Mexicana NMX-R-018.

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

## 7. MÉTODOS DE PRUEBA

Para la verificación de las especificaciones físicas y químicas que se establecen en esta Norma se deben aplicar los métodos de prueba que se indican en el capítulo de Referencias (véase 2).

## 8. MARCADO, ETIQUETADO, ENVASE Y EMBALAJE

## 8.1 Marcado y Etiquetado

### 8.1.1 Marcado en el envase

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

- Denominación del producto, conforme a la clasificación de esta Norma.
- Nombre o marca comercial registrada, pudiendo aparecer el símbolo del fabricante.
- El Contenido Neto de acuerdo con las disposiciones de la Secretaría de Comercio (véase A.2).
- Nombre o razón social del fabricante o titular del registro y domicilio donde se envase el producto
- La leyenda "PRODUCIDO EN MEXICO".
- Texto de las siglas: Reg. S.S.A. No..... "A", debiendo figurar en el espacio el número de registro correspondiente.

### 8.1.2 Marcado en el embalaje

Deben anotarse los datos necesarios de 8.1.1 para la identificación del producto y todos aquellos otros que se juzguen convenientes, tales como las precauciones que deben tenerse en manejo y uso de los embalajes.

## 8.2 Envase

El producto objeto de esta Norma, se debe envasar en un material atóxico, resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación, no altere su calidad, ni sus especificaciones sensoriales (Véase A.3).

## 8.3 Embalaje

Para el embalaje final de la miel de abeja se deben usar cajas de cartón o de algún otro material apropiado, que tengan la debida resistencia y que ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación en el almacenamiento y distribución de los mismos, sin exponer a las personas que los manipulen (Véase A.3).

## 9. ALMACENAMIENTO

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

## APÉNDICE A

A.1 Las Normas NMX que se mencionan en esta Norma corresponden a las DGN vigentes de la misma letra y número.

A.2 La leyenda "Contenido Neto" deberá ir seguida del dato cuantitativo y símbolo de la unidad correspondiente de acuerdo al sistema general de unidades de medida, expresado en minúsculas, sin pluralizar y sin punto abreviatorio, deberá presentarse en el ángulo inferior derecho o centrada en la parte inferior, de manera clara y ostensible en un tamaño que guarde proporción con el texto más sobresaliente de la información y en contraste con el fondo de la etiqueta. Este dato deberá aparecer libre de cualquier otra referencia que le reste importancia.

A.3 Las especificaciones de envase y embalaje que deben aplicarse para cumplir con 8.2 y 8.3 serán las correspondientes a las Normas Mexicanas de envase y embalaje especificadas para cada presentación y gramaje del producto.

El Director General de Avicultura y Especies Menores de la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, Enrique Salinas Aguilera.- Rúbrica.- El Director General de Normas Comerciales de la Secretaría de Comercio, Héctor Vicente Bayardo Moreno.- Rúbrica.- El Director General de Normas, Román Serra Castaños.- Rúbrica.