



## Publicaciones del DOF relacionadas con el Comercio Exterior



Viernes 06 de Diciembre de 2002

SOCIEDAD MEXICANA DE NORMALIZACION Y CERTIFICACIÓN, S.C.  
NORMEX, S.C.  
AVISO

### CONSULTA PUBLICA DE PROYECTO DE NORMA MEXICANA

NORMEX, S.C. en cumplimiento al artículo 51-A fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y a los artículos 43 y 46 del Reglamento de la misma Ley, convoca a la sociedad para que en un periodo de 60 días los interesados presenten en idioma español y por escrito sus comentarios ante el seno del Comité Técnico de Normalización Nacional para la Industria Alimentaria, NALI-10; para el siguiente proyecto de Norma Mexicana. Los comentarios se recibirán en la Dirección de Normalización de NORMEX, en el fax 01 (55) 53 74 20 37, o en el E mail: [normas@normex.com.mx](mailto:normas@normex.com.mx) El documento pueden comprarse en la Gerencia de Promoción de NORMEX, con la Srita. Ana Flores en la siguiente dirección Circuito Geógrafos número 20, Ciudad Satélite Ote., Naucalpan de Juárez Estado de México, código postal 53101, teléfono 01(55) 53 74 14 02 fax 01(55) 53 74 20 37.

<i>Clave o Código</i>	<b>Título del proyecto de Norma</b>
PROY-NMX-F-611-NORMEX-2002	Alimentos-determinación de dióxido de titanio-método de prueba.
<b>SÍNTESIS</b> Esta Norma Mexicana establece el procedimiento colorimétrico para cuantificar el dióxido de titanio presente en los alimentos procesados.	

### ACLARACIONES

Con relación a la NMX-F-608-NORMEX-2002- Alimentos- Determinación de proteínas en alimentos-Método de Prueba

De la cual se publicó su declaratoria de vigencia en el Diario Oficial de la Federación el día 3 de mayo de 2002.

Se hacen las siguientes aclaraciones.

En el punto 6.3 dice:

Digestor de proteínas Labconco de 4 o 25 plazas, con control de temperatura o Tecator modelo 2006, 2012 o 2020 o cualquier otro equipo con características de funcionamiento similares.

En el punto 6.3 debe de decir:

Digestor de proteínas automatizado, con control de temperatura, kjeldahl tradicional o cualquier otro equipo con características de funcionamiento similares.

En el punto 9.2 dice:

....adicionar ...15 mL de ácido sulfúrico.

En el punto 9.2 debe de decir:

Dependiendo de la muestra, se utilizará la cantidad de ácido sulfúrico concentrado.

En el punto 10.1.1 Dice:

10.1.1 factores para transformar el nitrógeno a proteína

Harina de trigo 5,70, Salvado de trigo 6,31, Arroz 5,95, Cebada Avena 5,83, Soya 5,71, Nueces, cacahuates 5,41, Leche 6,38, productos lacteos 6,38, Gelatina 5,55, productos cárnicos 6,25, todos los otros alimentos 6,25

En el punto 10.1.1 Debe de decir:

10.1.1 factores para transformar el nitrógeno a proteína

Cereales trigo entero, molido o harina 5,83, harina de trigo (baja o mediana extracción) 5,70, Macarrones, espagueti ó pastas de trigo 5,76, salvado de trigo 6,31, arroz (todos los productos) 5,95, centeno, avena, cebada (todos los productos) 5,83, leguminosas, nueces y semillas nueces de tierra 5,46, frijoles de soya (todos los productos) 5,71, almendras 5,18, nuez de Brasil 5,46, otras nueces 5,30, coco, castañas, semillas (ajonjolí, cártamo, girasol) otras semillas 5,30, Leche y productos de leche 6,38, otros alimentos gelatina 5,55, huevo 6,68, yema de huevo 6,62, galletas y productos de panadería 5,70, otros alimentos 6,25.

Atentamente



## Publicaciones del DOF relacionadas con el Comercio Exterior



**Viernes 06 de Diciembre de 2002**

Naucalpan de Juárez, Edo. de Méx., 6 de noviembre de 2002..  
Directora de Normalización.  
Normex. S.C.  
I.Q. Olga Arce León  
Rúbrica.  
**(R.- 171687)**