

SECRETARÍA DE ECONOMÍA

AVISO de consulta pública de los proyectos de normas mexicanas PROY-NMX-F-702-COFOCALEC-2013, PROY-NMX-F-708-COFOCALEC-2013, PROY-NMX-F-717-COFOCALEC-2013, PROY-NMX-F-730-COFOCALEC-2013 y PROY-NMX-F-751-COFOCALEC-2013.

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

AVISO DE CONSULTA PÚBLICA DE LOS PROYECTOS DE NORMAS MEXICANAS; PROY-NMX-F-702-COFOCALEC-2013 SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-DETERMINACIÓN DE ACTIVIDAD DE FOSFATASA ALCALINA EN LECHE Y PRODUCTOS DE LECHE-MÉTODO FLUOROMÉTRICO (CANCELARÁ A LA NMX-F-702-COFOCALEC-2004); PROY-NMX-F-708-COFOCALEC-2013 SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-DETERMINACIÓN DE GRASA, PROTEÍNA, LACTOSA, SÓLIDOS NO GRASOS Y SÓLIDOS TOTALES EN LECHE CRUDA, POR ESPECTROSCOPIA DE INFRARROJO-MÉTODO DE PRUEBA (CANCELARÁ A LA NMX-F-708-COFOCALEC-2004); PROY-NMX-F-717-COFOCALEC-2013 SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LECHE Y DERIVADOS-MÉTODOS DE PRUEBA RÁPIDOS (CANCELARÁ A LA NMX-F-717-COFOCALEC-2006); PROY-NMX-F-730-COFOCALEC-2013 SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-PRÁCTICAS DE HIGIENE RECOMENDADAS PARA LA OBTENCIÓN DE LECHE (CANCELARÁ A LA NMX-F-730-COFOCALEC-2008) Y PROY-NMX-F-751-COFOCALEC-2013 SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO COTTAGE-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.

La Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 34 fracciones II, XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 3 fracción X, 51-A y 54 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 43, 44 y 46 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 21 fracciones I, IX y XXI del Reglamento Interior de esta Secretaría, publica el aviso de consulta pública de los proyectos de normas mexicanas que se enlistan a continuación, mismos que han sido elaborados y aprobados por el Organismo Nacional de Normalización denominado Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus Derivados, A.C. (COFOCALEC).

De conformidad con el artículo 51-A de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, estos proyectos de normas mexicanas, se publican para consulta pública a efecto de que dentro de los siguientes 60 días naturales los interesados presenten sus comentarios ante el Organismo Nacional de Normalización denominado Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus Derivados, A.C. (COFOCALEC), que lo propuso, ubicado en calle Simón Bolívar número 446, 2o. piso, colonia Americana, código postal 44160, Guadalajara, Jalisco, o a los correos electrónicos; normalizacion@cofocalec.org.mx y direccionral@cofocalec.org.mx.

El texto completo del documento puede ser consultado en la Dirección General de Normas de esta Secretaría, ubicada en Puente de Tecamachalco número 6, colonia Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, código postal 53950, Naucalpan de Juárez, Estado de México.

CLAVE O CÓDIGO	TÍTULO DEL PROYECTO DE NORMA MEXICANA
PROY-NMX-F-702-COFOCALEC-2013	SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-DETERMINACIÓN DE ACTIVIDAD DE FOSFATASA ALCALINA EN LECHE Y PRODUCTOS DE LECHE-MÉTODO FLUOROMÉTRICO (CANCELARÁ A LA NMX-F-702-COFOCALEC-2004).
Síntesis	
Este proyecto de norma mexicana establece el método fluorométrico para la determinación de la actividad de fosfatasa alcalina en leche y productos de leche.	
Aplicable a leche de vaca, oveja y cabra, y bebidas a base de leche, también a la determinación de alta actividad de fosfatasa alcalina en leche cruda y leche tratada térmicamente con actividades de más de 2000 mU/L después de la dilución de la muestra como se especifica.	
Aplicable a quesos suaves y semiduros a fin de distinguir los quesos elaborados con leche cruda de los quesos producidos con leche pasteurizada, siempre y cuando, en el caso de quesos cultivados con hongos, este cultivo se encuentre solamente en la superficie y no en la parte interna del queso (por ejemplo el queso azul). Este método puede también utilizarse para verificar la adecuada pasteurización del	

queso o su materia prima.		
PROY-NMX-F-708-COFOCALEC-2013	SISTEMA PRODUCTO	LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-DETERMINACIÓN DE GRASA, PROTEÍNA, LACTOSA, SÓLIDOS NO GRASOS Y SÓLIDOS TOTALES EN LECHE CRUDA, POR ESPECTROSCOPIA DE INFRARROJO-MÉTODO DE PRUEBA (CANCELARÁ A LA NMX-F-708-COFOCALEC-2004).
Síntesis		
<p>Este proyecto de norma mexicana establece el procedimiento para la determinación de grasa, proteína, lactosa, sólidos no grasos y sólidos totales, por espectroscopia de infrarrojo medio y espectroscopia de infrarrojo con transformada de Fourier, en leche fluida.</p> <p>El método descrito es aplicable para la determinación del contenido de grasa, proteína y lactosa en leche cruda. El método es también aplicable al análisis de otras especies (cabra, oveja, búfala, etc.) y leche procesada, con la condición de que se haga una calibración específica del equipo.</p>		
PROY-NMX-F-717-COFOCALEC-2013	SISTEMA PRODUCTO	LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LECHE Y DERIVADOS-MÉTODOS DE PRUEBA RÁPIDOS (CANCELARÁ A LA NMX-F-717-COFOCALEC-2006).
Síntesis		
<p>Este proyecto de norma mexicana tiene como objeto establecer los procedimientos generales de pruebas rápidas para la determinación cuantitativa y/o cualitativa de: grupos indicadores (bacterias aerobias, microorganismos organismos coliformes, enterobacterias, <i>Escherichia coli</i>, <i>Staphylococcus aureus</i>, mohos y levaduras): detección de patógenos (<i>Salmonella</i> spp, <i>Listeria</i> spp, <i>Listeria monocytogenes</i>, <i>E. coli</i> 0157:H7, <i>Cronobacter sakasaki</i>); y enterotoxina estafilocócica, aplicables a leche y productos lácteos.</p> <p>En su implementación, el usuario debe comparar los resultados obtenidos con el método rápido contra los resultados obtenidos con el método de referencia (véase punto 2 Referencias), a fin de que se generen los datos que demuestren que el primero satisface las expectativas de su aplicación.</p>		
PROY-NMX-F-730-COFOCALEC-2013	SISTEMA PRODUCTO	LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-PRÁCTICAS DE HIGIENE RECOMENDADAS PARA LA OBTENCIÓN DE LECHE (CANCELARÁ A LA NMX-F-730-COFOCALEC-2008).
Síntesis		
<p>El presente proyecto de norma mexicana establece los requerimientos y las recomendaciones sobre las prácticas de higiene mínimas necesarias y de proceso de producción básico para la obtención de leche cruda que garanticen su inocuidad, idoneidad y sanidad.</p> <p>El presente proyecto de norma mexicana es aplicable al proceso de obtención de leche cruda en territorio nacional.</p>		
PROY-NMX-F-751-COFOCALEC-2013	SISTEMA PRODUCTO	LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-QUESO COTTAGE-DENOMINACIÓN, ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
Síntesis		
<p>Este presente proyecto de norma mexicana establece las especificaciones que aplican al producto denominado queso Cottage y los métodos de prueba usados para su evaluación.</p>		

México, D.F., a 5 de marzo de 2015.- El Director General de Normas y Secretariado Técnico de la Comisión Nacional de Normalización, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.