

**CONSEJO PARA EL FOMENTO DE LA CALIDAD DE LA LECHE Y SUS DERIVADOS, A.C.
(COFOCALEC)**

PRESIDENTE:	LIC. LUIS M. DEL VALLE LOPEZ
DIRECCION:	SIMON BOLIVAR No. 446, 2DO. PISO COLONIA AMERICANA GUADALAJARA, JALISCO 44160
TELEFONO:	(33) 3630 6517
C. ELECTRONICO:	presidencia@cofocalec.org.mx

**COMITE TECNICO DE NORMALIZACION NACIONAL DEL SISTEMA PRODUCTO LECHE
SUBCOMITE TECNICO DE NORMALIZACION DE EQUIPO**

Temas Adicionales a los estratégicos

I. Temas nuevos a ser iniciados y desarrollados como normas.

A. Temas nuevos.

1. Instalaciones automáticas de ordeño-Requisitos y pruebas

Objetivo y Justificación: Elaborar la Norma Mexicana que describa los requisitos para la construcción de instalaciones automáticas de ordeño, incluyendo aspectos específicos de seguridad, higiene y pruebas de desempeño, concordante con la Norma Internacional ISO 20966:2007 Automatic milking installations-Requirements and testing.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Normas de apoyo: ISO 20966:2007, Automatic milking installations-Requirements and testing, ISO 3918:2007, Milking machine installations-Vocabulary, ISO 5707:2007, Milking machine installations-Construction and performance, ISO 6690:2007, Milking machine installations-Mechanical tests,

B. Temas reprogramados.

B.1) Que han sido publicados para consulta pública.

2. Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-770-COFOCALEC-2016, Sistema producto leche-Alimento-lácteo-prácticas de higiene recomendadas para la recolección y entrega de leche.

Objetivo y Justificación: Elaborar la Norma Mexicana que establezca los requisitos para el manejo higiénico de la leche cruda desde su almacenamiento y conservación en la unidad de producción lechera hasta su entrega para su acopio y/o procesamiento. Contar con un documento normativo vigente que describa los requisitos de higiene que permitan mantener la calidad de la leche cruda desde su obtención hasta su procesamiento

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a marzo de 2018

Grado de avance: 91%

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2013

Fecha en que se publicó el proyecto para consulta pública: 03 de agosto de 2016

3. Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-750-COFOCALEC-2016, Sistema producto leche-requerimientos de higiene para el diseño de maquinaria y equipo en contacto con la leche y productos lácteos.

Objetivo y Justificación: Elaborar la Norma Mexicana que establezca los requisitos de higiene que aplican al diseño de maquinaria y equipo en contacto con la leche y productos lácteos. Contar con un documento normativo que describa los requisitos aplicables a la maquinaria y equipo en contacto con la leche y productos lácteos para asegurar que no tengan efectos tóxicos ni contaminantes en el uso al que se destinan y se favorezca su limpieza, desinfección y mantenimiento para cumplir con requisitos de higiene.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a marzo de 2018

Grado de avance: 91%

Año en que se inscribió por primera vez: Suplemento del Programa Nacional de Normalización 2012

Fecha en que se publicó el proyecto para consulta pública: 03 de agosto de 2016

B.2) Que no han sido publicados para consulta pública.

4. Equipo de ordeño-Vocabulario

Objetivo y Justificación: Elaborar la norma mexicana que defina los términos utilizados para el diseño, fabricación, instalación y uso de equipo de ordeño para vacas, búfalas, ovejas, cabras u otros mamíferos utilizados en la producción de leche, coincidente con la norma internacional ISO 3918:2007 Milking machine installations—Vocabulary.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2017

II. Normas vigentes a ser modificadas.

B. Temas reprogramados.

B.1) Que han sido publicados para consulta pública.

5. Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-726-COFOCALEC-2016, Sistema producto leche-requerimientos para los servicios a equipo de ordeño y sistemas de enfriamiento en los centros de producción o explotación lechera.

Objetivo y Justificación: Actualizar la Norma Mexicana NMX-F-726-COFOCALEC-2007. Contar con un documento normativo vigente que describa los requerimientos generales para los servicios que se brindan en las unidades de producción lechera, relacionados con equipos de ordeño y sistemas de enfriamiento.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a marzo de 2018

Grado de avance: 91%

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2014

Fecha en que se publicó el proyecto para consulta pública: 03 de agosto de 2016

B.2) Que no han sido publicados para consulta pública.

6. Modificación de la norma NMX-F-704-COFOCALEC-2012, Sistema producto leche-Equipos para ordeño mecánico-Especificaciones.

Objetivo y Justificación: Modificar el cálculo de la capacidad de la bomba de vacío y enriquecer la descripción del sistema de lavado, acordes con lo establecido en la norma internacional ISO 5707:2007.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2016

7. Modificación a la Norma Mexicana NMX-F-740-COFOCALEC-2012, Sistema producto leche-equipos para ordeño mecánico-métodos de prueba

Objetivo y Justificación: Modificar la norma mexicana acorde plenamente con la norma internacional ISO 6690:2007 Milking machine installations-Mechanical tests.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Normas de apoyo: ISO 6690:1983, Milking machine installations-Mechanical tests,

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2017

SUBCOMITE TECNICO DE NORMALIZACION DE PROCESOS**Temas Adicionales a los estratégicos****I. Temas nuevos a ser iniciados y desarrollados como normas.****B. Temas reprogramados.****B.1) Que han sido publicados para consulta pública.**

8. Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-762-COFOCALEC-2016, Sistema producto leche-guía de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y materiales usados en la producción y procesamiento de leche y productos lácteos.

Objetivo y Justificación: Elaborar la Norma Mexicana que describa los principios, métodos y procedimientos generales para la limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y materiales usados en la producción y procesamiento de leche y productos lácteos. Contar con un documento normativo que describa los principios, métodos y procedimientos generales aplicables a las operaciones de limpieza y desinfección que aseguran el cumplimiento de requisitos sanitarios de instalaciones, equipos y materiales usados en la producción y procesamiento de leche y productos lácteos.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a marzo de 2018

Grado de avance: 91%

Normas de apoyo: CAC/RCP 57-2004, Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products,

Año en que se inscribió por primera vez: Suplemento del Programa Nacional de Normalización 2012

Fecha en que se publicó el proyecto para consulta pública: 03 de agosto de 2016

B.2) Que no han sido publicados para consulta pública.

9. Producción y obtención de leche orgánica.

Objetivo y Justificación: Elaborar la Norma Mexicana que describa los requisitos que aplican al proceso de producción y obtención de leche orgánica. Contar con un documento normativo que establezca los requisitos aplicables al proceso de producción y obtención de leche orgánica.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2012

10. Vocabulario aplicable al sistema producto leche.

Objetivo y Justificación: Elaborar la Norma Mexicana que integre los términos y las definiciones generales aplicables al sistema producto leche. Contar con un documento normativo de apoyo para la

comprensión de los conceptos entre los usuarios de las normas mexicanas aplicables al sistema producto leche.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2012

11. Guía para la selección y aplicación de sustancias desinfectantes de los pezones de las vacas productoras de leche.

Objetivo y Justificación: Elaborar la Norma Mexicana que describa los lineamientos y las recomendaciones para la selección y aplicación de sustancias desinfectantes de los pezones de las vacas productoras de leche. Contar con el documento normativo que describa los requisitos aplicables al uso de sustancias para la limpieza y desinfección de los pezones de las vacas productoras de leche, que aseguren cumplir con requisitos higiénicos y sanitarios, y eviten el daño de la glándula mamaria y la contaminación de la leche.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2012

SUBCOMITE TECNICO DE NORMALIZACION DE PRODUCTO

Temas Adicionales a los estratégicos

I. Temas nuevos a ser iniciados y desarrollados como normas.

B. Temas reprogramados.

B.1) Que han sido publicados para consulta pública.

12. Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-772-COFOCALEC-2015, Sistema producto leche-Alimentos-lácteos-términos lecheros.

Objetivo y Justificación: Establecer el uso de términos lecheros aplicables a leche y productos lácteos con la última versión de la Norma Internacional de referencia CODEX STAN 206-1999. Contar con el documento normativo que describa los requisitos para el correcto uso de los términos lecheros aplicables a leche y productos lácteos.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Grado de avance: 85%

Año en que se inscribió por primera vez: Suplemento del Programa Nacional de Normalización 2012

Fecha en que se publicó el proyecto para consulta pública: 03 de agosto de 2016

13. Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-758-COFOCALEC-2016, Sistema producto leche-Alimento-lácteo-queso sierra-denominación, especificaciones y métodos de prueba.

Objetivo y Justificación: Establecer la denominación del queso sierra, sus especificaciones y los métodos de prueba que deben ser usados para evaluar su cumplimiento. Contar con un documento normativo que describa los requisitos que debe cumplir el queso sierra y permita distinguir el producto de otras variedades de quesos

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a marzo de 2018

Grado de avance: 91%

Año en que se inscribió por primera vez: Suplemento del Programa Nacional de Normalización 2012

Fecha en que se publicó el proyecto para consulta pública: 03 de agosto de 2016

14. Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-766-COFOCALEC-2016, Sistema producto leche-Alimento-lácteo-queso de morral-denominación, especificaciones y métodos de prueba.

Objetivo y Justificación: Establecer la denominación del queso de morral, sus especificaciones y los métodos de prueba que deben ser usados para evaluar su cumplimiento. Contar con un documento normativo que describa los requisitos que debe cumplir el queso de morral y permita distinguir el producto de otras variedades de quesos.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a marzo de 2018

Grado de avance: 91%

Año en que se inscribió por primera vez: Suplemento del Programa Nacional de Normalización 2012

Fecha en que se publicó el proyecto para consulta pública: 03 de agosto de 2016

15. Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-757-COFOCALEC-2016, Sistema producto leche-Alimento-lácteo-queso canasto-denominación, especificaciones y métodos de prueba.

Objetivo y Justificación: Establecer la denominación del queso canasto, sus especificaciones y los métodos de prueba que deben ser usados para evaluar su cumplimiento. Contar con un documento normativo que describa los requisitos que debe cumplir el queso canasto y permita distinguir el producto de otras variedades de quesos

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a marzo de 2018

Grado de avance: 90%

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2013

Fecha en que se publicó el proyecto para consulta pública: 09 de enero de 2017

B.2) Que no han sido publicados para consulta pública.

16. Queso Crema de Chiapas-Denominación, especificaciones y métodos de prueba.

Objetivo y Justificación: Establecer la denominación del queso Crema de Chiapas, sus especificaciones y los métodos de prueba que deben ser usados para evaluar su cumplimiento. Contar con un documento normativo que describa los requisitos que debe cumplir el queso Crema de Chiapas y permita distinguir el producto de otras variedades de quesos

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2016

17. Queso bola de Ocosingo-Denominación, especificaciones y métodos de prueba.

Objetivo y Justificación: Establecer la denominación del queso bola de Ocosingo, sus especificaciones y los métodos de prueba que deben ser usados para evaluar su cumplimiento. Contar con un documento normativo que describa los requisitos que debe cumplir el queso bola de Ocosingo y permita distinguir el producto de otras variedades de quesos.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2012

18. Queso de poro-Denominación, especificaciones y métodos de prueba.

Objetivo y Justificación: Establecer la denominación del queso de poro, sus especificaciones y los métodos de prueba que deben ser usados para evaluar su cumplimiento. Contar con un documento normativo que describa los requisitos que debe cumplir el queso de poro y permita distinguir el producto de otras variedades de quesos.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2012

II. Normas vigentes a ser modificadas.

B. Temas reprogramados.

B.1) Que han sido publicados para consulta pública.

19. Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-728-COFOCALEC-2016, Sistema producto leche-Alimento-lácteo-leche cruda de cabra-especificaciones fisicoquímicas, sanitarias y métodos de prueba.

Objetivo y Justificación: Actualizar la Norma Mexicana NMX-F-728-COFOCALEC-2007. Contar con un documento normativo vigente que describa las especificaciones que aplican a leche cruda de cabra y los métodos de prueba para su evaluación.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a marzo de 2018

Grado de avance: 90%

Año en que se inscribió por primera vez: Suplemento del Programa Nacional de Normalización 2013

Fecha en que se publicó el proyecto para consulta pública: 09 de enero de 2017

20. Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-731-COFOCALEC-2012, Sistema producto leche-Alimentos-lácteos-crema y crema con grasa vegetal-denominaciones, especificaciones y métodos de prueba.

Objetivo y Justificación: Establecer las denominaciones, especificaciones y métodos de prueba que aplican a la crema y a la crema con grasa vegetal, destinada para el consumo directo o como materia prima e ingrediente para la elaboración de otros productos alimenticios, comercializada en el territorio de los Estados Unidos Mexicanos. Contar con un documento normativo vigente que describa las especificaciones que aplican a los productos denominados crema y crema con grasa vegetal, así como los métodos de prueba para su evaluación.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a noviembre de 2018

Grado de avance: 91%

Año en que se inscribió por primera vez: Suplemento del Programa Nacional de Normalización 2011

Fecha en que se publicó el proyecto para consulta pública: 21 de junio de 2012

21. Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-738-COFOCALEC-2016, Sistema producto leche-Alimentos-lácteos-queso chihuahua-denominación, especificaciones y métodos de prueba.

Objetivo y Justificación: Actualizar el apartado de referencias y enriquecer la descripción de los requisitos que aplican al queso Chihuahua.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a marzo de 2018

Grado de avance: 90%

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2016

Fecha en que se publicó el proyecto para consulta pública: 03 de noviembre de 2016

B.2) Que no han sido publicados para consulta pública.

22. Modificación a la Norma Mexicana NMX-F-709-COFOCALEC-2011, Sistema producto leche- Alimento- Alimento lácteo regional-chongos zamoranos y producto lácteo tipo chongos zamoranos-denominaciones, especificaciones y métodos de prueba

Objetivo y Justificación: Actualizar y mejorar la descripción de la Norma Mexicana NMX-F-709-COFOCALEC-2011.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2017

23. Modificación de la norma NMX-F-735-COFOCALEC-2011

Objetivo y Justificación: Actualizar el apartado de referencias y enriquecer la descripción de los requisitos que aplican al queso Cotija artesanal madurado.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2016

24. Modificación a la Norma Mexicana NMX-F-743-COFOCALEC-2011, Sistema producto leche-Alimentos-lácteos-Alimento regional-cajeta-denominación, especificaciones y métodos de prueba.

Objetivo y Justificación: Actualizar y mejorar la descripción de la Norma Mexicana NMX-F-743-COFOCALEC-2011.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2017

25. Modificación a la Norma Mexicana NMX-F-745-COFOCALEC-2011, Sistema producto leche-Alimentos-lácteos-queso cheddar-denominación, especificaciones y métodos de prueba.

Objetivo y Justificación: Actualizar y mejorar la descripción de la Norma Mexicana NMX-F-745-COFOCALEC-2011.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2017

SUBCOMITE TECNICO DE NORMALIZACION DE METODOS DE PRUEBA

Temas Adicionales a los estratégicos

I. Temas nuevos a ser iniciados y desarrollados como normas.

B. Temas reprogramados.

B.1) Que han sido publicados para consulta pública.

26. Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-765-COFOCALEC-2016, Sistema producto leche-Alimentos-lácteos-grasa de leche-determinación de la composición de ácidos grasos por cromatografía gas-líquido.
- Objetivo y Justificación:** Elaborar la Norma Mexicana que describa el método para la determinación de la composición de ácidos grasos en grasa de leche, concordante con la Norma Internacional ISO 15885:2002. Contar con un documento normativo armonizado con la Norma Internacional que describa el método para la determinación de la composición de ácidos grasos en grasa de leche.
- Fecha estimada de inicio y terminación:** enero de 2018 a marzo de 2018
- Grado de avance:** 90%
- Normas de apoyo:** ISO 15885:2002, Milk fat-Determination of the fatty acid composition by gas-liquid chromatography,
- Año en que se inscribió por primera vez:** Suplemento del Programa Nacional de Normalización 2010
- Fecha en que se publicó el proyecto para consulta pública:** 09 de enero de 2017
27. Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-760-COFOCALEC-2016, Sistema producto leche-Alimentos-lácteos-determinación del contenido de sal en mantequilla-método de prueba.
- Objetivo y Justificación:** Elaborar la Norma Mexicana que describa el método de prueba para determinar el contenido de sal en mantequilla, concordante con la Norma Internacional ISO 1738:2004. Contar con un documento normativo armonizado con la Norma Internacional que describa el método de Mhor para determinar el contenido de sal en mantequilla.
- Fecha estimada de inicio y terminación:** enero de 2018 a marzo de 2018
- Grado de avance:** 91%
- Normas de apoyo:** ISO 1738:2004, Butter-Determination of salt content,
- Año en que se inscribió por primera vez:** Suplemento del Programa Nacional de Normalización 2013
- Fecha en que se publicó el proyecto para consulta pública:** 03 de agosto de 2016
28. Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-752-COFOCALEC-2016, Sistema producto leche-Alimentos-lácteos-determinación de la pureza de la grasa láctea mediante análisis de triacilglicéridos por cromatografía de gases-método de prueba.
- Objetivo y Justificación:** Establecer el método de prueba para la determinación de triglicéridos en la grasa extraída de leche y productos de leche. Contar con el método de referencia concordante con la Norma Internacional ISO 17678:2010 que permita calificar la pureza de la grasa contenida en leche y productos de leche o, en su caso, determinar su adulteración
- Fecha estimada de inicio y terminación:** enero de 2018 a marzo de 2018
- Grado de avance:** 91%
- Normas de apoyo:** ISO 17678:2010, Milk and milk products-Determination of milk fat purity by gas chromatographic analysis of triglycerides (Reference method),
- Año en que se inscribió por primera vez:** Suplemento del Programa Nacional de Normalización 2010
- Fecha en que se publicó el proyecto para consulta pública:** 03 de agosto de 2016
29. Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-764-COFOCALEC-2016, Sistema producto leche-Alimentos-lácteos-grasa de leche-preparación de ésteres metílicos de ácidos grasos.
- Objetivo y Justificación:** Elaborar la Norma Mexicana que describa el procedimiento para la preparación de ésteres metílicos de ácidos grasos de grasa de leche, concordante con la Norma Internacional ISO 15884:2002. Contar con un documento normativo armonizado con la Norma Internacional que describa el procedimiento para la preparación de ésteres metílicos de ácidos grasos de grasa de leche.
- Fecha estimada de inicio y terminación:** enero de 2018 a marzo de 2018
- Grado de avance:** 90%
- Normas de apoyo:** ISO 15884:2002, Milk fat-Preparation of fatty acid methyl esters,
- Año en que se inscribió por primera vez:** Suplemento del Programa Nacional de Normalización 2013
- Fecha en que se publicó el proyecto para consulta pública:** 09 de enero de 2017
30. Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-761-COFOCALEC-2016, Sistema producto leche-Alimentos-lácteos-determinación del contenido de sal en mantequilla-método de prueba potenciométrico.

Objetivo y Justificación: Elaborar la Norma Mexicana que describa el método de prueba para determinar el contenido de sal en mantequilla, concordante con la Norma Internacional ISO 15648:2004. Contar con un documento normativo armonizado con la Norma Internacional que describa el método potenciométrico para determinar el contenido de sal en mantequilla.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a marzo de 2018

Grado de avance: 90%

Normas de apoyo: ISO 15648:2004, Butter-Determination of salt content-Potentiometric method,

Año en que se inscribió por primera vez: Suplemento del Programa Nacional de Normalización 2013

Fecha en que se publicó el proyecto para consulta pública: 09 de enero de 2017

B.2) Que no han sido publicados para consulta pública.

31. Método para la enumeración de Pseudomonas spp.

Objetivo y Justificación: Elaborar la Norma Mexicana que describa el método para la determinación de Pseudomonas spp. en leche y productos de leche, coincidente con la norma internacional ISO 11059:2009. Contar con un documento normativo armonizado con la norma internacional que describa el método para la determinación de Pseudomonas spp. en leche y productos de leche.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2013

32. Determinación de vitamina D, en leche descremada en polvo, por cromatografía de líquidos de alta resolución.

Objetivo y Justificación: Elaborar la Norma Mexicana que describa el método de prueba para determinar el contenido vitamina D en leche en polvo, coincidente con la norma internacional ISO 14892:2002. Contar con el documento normativo armonizado con norma internacional.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2016

33. Determinación de la composición de las proteínas de la leche, en yogurt, por electroforesis capilar de zona.

Objetivo y Justificación: Elaborar la norma mexicana que describa el método de prueba para determinar la composición de las proteínas propias de la leche en las diferentes variedades de yogurt, por electroforesis capilar. Contar con el documento normativo que permita evaluar la autenticidad de las diferentes variedades de yogurt.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2017

34. Determinación de la composición de las proteínas de la leche, en queso, por electroforesis capilar de zona.

Objetivo y Justificación: Elaborar la norma mexicana que describa el método de prueba para determinar la composición de las proteínas propias de la leche en las diferentes variedades de queso, por electroforesis capilar de zona. Contar con el documento normativo que permita evaluar la autenticidad de las diferentes variedades de queso.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2017

35. Determinación de aflatoxina M1 en leche-Métodos de prueba rápidos.

Objetivo y Justificación: Elaborar la norma mexicana que describa los principios de metodologías alternativas para determinar aflatoxina M1 en leche. Contar con el documento normativo que describa las metodologías rápidas para la determinación de aflatoxina M1 en leche y los criterios de aplicación.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2017

36. Leche en polvo-Enumeración de esporas termorresistentes de bacterias termofílicas

Objetivo y Justificación: Elaborar la norma mexicana que describa el método de prueba para determinar el número de esporas termorresistentes de bacterias termofílicas, coincidente con el documento internacional ISO/TS 27265:2009. Contar con el documento normativo armonizado con el documento internacional.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2017

II. Normas vigentes a ser modificadas.

B. Temas reprogramados.

B.1) Que han sido publicados para consulta pública.

37. Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-732-COFOCALEC-2015, Sistema producto leche-Alimentos-lácteos-determinación de tiocianato en leche cruda-método de prueba.

Objetivo y Justificación: Actualizar el apartado de referencias y enriquecer la descripción del punto de concordancia con normas internacionales de la Norma Mexicana NMX-F-732-COFOCALEC-2010. Contar con un documento normativo vigente que describa el método de prueba para la determinación de tiocianato en leche cruda.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a marzo de 2018

Grado de avance: 91%

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2015

Fecha en que se publicó el proyecto para consulta pública: 03 de agosto de 2016

38. Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-701-COFOCALEC-2015, Sistema producto leche-Alimentos-lácteos-determinación de cenizas en quesos-método-de prueba.

Objetivo y Justificación: Actualizar la Norma Mexicana NMX-F-701-COFOCALEC-2004. Contar con un documento normativo vigente que describa el método de prueba para la determinación del contenido de cenizas en quesos.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a marzo de 2018

Grado de avance: 91%

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2014

Fecha en que se publicó el proyecto para consulta pública: 03 de agosto de 2016

39. Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-711-COFOCALEC-2015, Sistema producto leche-Alimentos-lácteos-determinación de vitamina A, en leche descremada en polvo, por cromatografía de líquidos de alta resolución.

Objetivo y Justificación: Actualizar la Norma Mexicana NMX-F-711-COFOCALEC-2005. Contar con un documento normativo vigente que describa el método de prueba para la determinación del contenido de vitamina A por cromatografía de líquidos de alta resolución.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a marzo de 2018

Grado de avance: 91%

Normas de apoyo: ISO 12080-2:2009, Dried skimmed milk-Determination of vitamin A content-Part 2: Method using high-performance liquid chromatography,

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2013

Fecha en que se publicó el proyecto para consulta pública: 03 de agosto de 2016

40. Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-725/1-COFOCALEC-2015, Sistema producto leche-Alimentos-lácteos-leche en polvo-determinación de acidez titulable-método de referencia.

Objetivo y Justificación: Actualizar la Norma Mexicana NMX-F-725-COFOCALEC-2007. Contar con un documento normativo vigente que describa el método de prueba para la determinación de acidez en leche en polvo.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a marzo de 2018

Grado de avance: 91%

Normas de apoyo: ISO 6091:2010, Dried milk-Determination of titratable acidity (Reference method),

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2014

Fecha en que se publicó el proyecto para consulta pública: 03 de agosto de 2016

41. Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-725/2-COFOCALEC-2015, Sistema producto leche-Alimentos-lácteos-leche en polvo-determinación de acidez titulable-método de rutina.
Objetivo y Justificación: Actualizar la Norma Mexicana NMX-F-725-COFOCALEC-2007. Contar con un documento normativo vigente que describa el método de prueba para la determinación de acidez en leche en polvo.
Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a marzo de 2018
Grado de avance: 91%
Normas de apoyo: ISO 6092:1980, Dried milk-Determination of titratable acidity (Routine method),
Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2014
Fecha en que se publicó el proyecto para consulta pública: 03 de agosto de 2016
42. Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-737-COFOCALEC-2015, Sistema producto leche-Alimentos-lácteos-determinación de la densidad en leche fluida, mezcla de leche con grasa vegetal y producto lácteo-método de prueba.
Objetivo y Justificación: Actualizar el apartado de referencias y enriquecer la descripción del punto de concordancia con normas internacionales de la Norma Mexicana NMX-F-737-COFOCALEC-2010. Contar con un documento normativo vigente que describa el método de prueba para la determinación de densidad en leche fluida y producto lácteo.
Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a marzo de 2018
Grado de avance: 91%
Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2015
Fecha en que se publicó el proyecto para consulta pública: 03 de agosto de 2016
43. Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-739-COFOCALEC-2015, Sistema producto leche-Alimentos-lácteos-determinación del contenido de sacarosa en leche condensada azucarada-método de prueba polarimétrico.
Objetivo y Justificación: Actualizar el apartado de referencias y enriquecer la descripción del punto de concordancia con normas internacionales de la Norma Mexicana NMX-F-739-COFOCALEC-2010. Contar con un documento normativo vigente que describa el método de prueba para la determinación del contenido de sacarosa en leche condensada azucarada
Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a marzo de 2018
Grado de avance: 91%
Normas de apoyo: ISO 2911:2004, Sweetened condensed milk-Determination of sucrose content-Polarimetric method,
Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2015
Fecha en que se publicó el proyecto para consulta pública: 03 de agosto de 2016
44. Proyecto de Norma Mexicana PROY-NMX-F-718-COFOCALEC-2016, Sistema producto leche-Alimentos-lácteos-leche y productos de leche-guía para el muestreo.
Objetivo y Justificación: Actualizar la Norma Mexicana NMX-F-718-COFOCALEC-2006. Contar con un documento normativo vigente que describa los lineamientos para el muestreo de leche y productos lácteos
Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a marzo de 2018
Grado de avance: 90%
Normas de apoyo: ISO 707:2008, Milk and milk products-Guidance on sampling,
Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2010
Fecha en que se publicó el proyecto para consulta pública: 19 de enero de 2017
- B.2) Que no han sido publicados para consulta pública.**
45. Modificación de la norma NMX-F-707-COFOCALEC-2011

Objetivo y Justificación: Actualizar el apartado de referencias y mejorar la descripción del punto de concordancia con normas internacionales, manteniendo la concordancia de la norma mexicana con las normas internacionales ISO 18252:2006 e ISO 12078:2006.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2016

46. Modificación de la norma NMX-F-744-COFOCALEC-2011

Objetivo y Justificación: Actualizar el apartado de referencias y mejorar la redacción del punto de concordancia con normas internacionales, manteniendo la concordancia de la norma mexicana con la norma internacional ISO 1736:2008.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2016

47. Modificación de la norma NMX-F-712-COFOCALEC-2005

Objetivo y Justificación: Actualizar la Norma Mexicana NMX-F-712-COFOCALEC-2005. Contar con un documento normativo vigente que describa el método de prueba para la determinación de aflatoxina M1 en leche fluida por cromatografía de líquidos de alta resolución, acorde con las normas internacionales ISO 14674:2005 e ISO 14675:2003.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2013

48. Modificación de la norma NMX-F-719-COFOCALEC-2008

Objetivo y Justificación: Contar con un documento normativo vigente que describa los métodos de prueba rápidos para la detección de inhibidores bacterianos en leche.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2014

49. Modificación de la norma NMX-F-724-COFOCALEC-2007

Objetivo y Justificación: Actualizar la Norma Mexicana NMX-F-724-COFOCALEC-2007. Contar con un documento normativo vigente que describa metodologías para la determinación de plaguicidas organoclorados y organofosforados en leche, producto lácteo y producto lácteo combinado.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2014

50. Modificación a la Norma Mexicana NMX-F-736/1-COFOCALEC-2012, Sistema producto leche-Alimentos-lácteos-identificación de proteínas en leche-parte 1: determinación de la composición de las proteínas propias de la leche por electroforesis capilar de zona-método de prueba.

Objetivo y Justificación: Actualizar y mejorar la descripción de la Norma Mexicana NMX-F-736/1-COFOCALEC-2012, enriqueciéndola, y redefinir el alcance de la misma.

Fecha estimada de inicio y terminación: enero de 2018 a diciembre de 2018

Año en que se inscribió por primera vez: Programa Nacional de Normalización 2017