SECRETARIA DE ECONOMIA

DECLARATORIA de vigencia de la Norma Mexicana NMX-F-736/1-COFOCALEC-2019.

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

DECLARATORIA DE VIGENCIA DE LA NORMA MEXICANA NMX-F-736/1-COFOCALEC-2019, SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-IDENTIFICACIÓN DE LAS PROTEÍNAS EN LECHE-PARTE 1: DETERMINACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE LAS PROTEÍNAS PROPIAS DE LA LECHE POR ELECTROFORESIS CAPILAR DE ZONA-MÉTODO DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-F-736/1-COFOCALEC-2012).

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, 54 y 66 fracción V de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 45 y 46 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 22, fracciones I, XII y XXV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía y habiéndose satisfecho el procedimiento previsto por la ley de la materia para estos efectos, expide la Declaratoria de vigencia de la Norma Mexicana que se enlista a continuación, misma que ha sido elaborada y aprobada por el Organismo Nacional de Normalización denominado Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus Derivados, A.C. (COFOCALEC), lo que se hace del conocimiento de los productores, distribuidores, consumidores y del público en general.

El texto completo de la Norma Mexicana que se indica puede ser adquirido en la sede de dicho Organismo ubicado en Simón Bolívar número 446, piso 2, colonia América, código postal 44160, Guadalajara, Jalisco, México o al correo electrónico contacto@cofocalec.org.mx o consultarlo gratuitamente en la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, ubicada en calle Pachuca número 189, Colonia Condesa, Cuauhtémoc, código postal 06140, Ciudad de México. SINEC-20190820104754736.

La presente Norma Mexicana NMX-F-736/1-COFOCALEC-2019 entrará en vigor a los 60 días naturales a partir del día natural inmediato siguiente de la publicación de esta Declaratoria de vigencia en el Diario Oficial de la Federación.

|  |  |
| --- | --- |
| **CLAVE O CÓDIGO** | **TÍTULO DE LA NORMA MEXICANA** |
| **NMX-F-736/1-COFOCALEC-2019** | SISTEMA PRODUCTO LECHE-ALIMENTOS-LÁCTEOS-IDENTIFICACIÓN DE LAS PROTEÍNAS EN LECHE-PARTE 1: DETERMINACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE LAS PROTEÍNAS PROPIAS DE LA LECHE POR ELECTROFORESIS CAPILAR DE ZONA-MÉTODO DE PRUEBA (CANCELA A LA NMX-F-736/1-COFOCALEC-2012). |
| **Objetivo y campo de aplicación**Esta Norma Mexicana establece el procedimiento para separar, identificar y cuantificar a las principales proteínas de la leche mediante electroforesis capilar de zona.Este método es aplicable al análisis de leche cruda y de leche fresca pasteurizada. No es aplicable para el análisis de leche rehidratada o leche reconstituida pasteurizada, ni para leche ultrapasteurizada, preparaciones alimenticias para lactantes, caseína o proteína de suero hidrolizadas. |
| **Concordancia con normas internacionales**Esta Norma Mexicana no es equivalente (NEQ) con ninguna Norma Internacional por no existir ésta al momento de su elaboración. |
| **Bibliografía*** Farrell, Jr., H.M., Jimenez-Flores, R., Bleck, G.T., Brown, E.M., Butler, J.E., Creamer, L.K., Hicks, C.L., Hollar, C.M., Ng-Kwai-Hang, K.F., and Swaisgood, H.E. 2004. Nomenclature of the proteins of cows’s milk-Sixth revision. J. Dairy Sci. 87:1641-1674.
* Cattaneo, S., Massotti, F., and Pellegrino, L. 2008. Effects of overprocessing on heat damage of UHT milk. Eur. Food Res. Technol. 226:1099-1106.
* Miralles, B., Rothbauer, V., Manso, M.A., Amigo, L., Krause, I., and Ramos, M. 2001. Improved method for the simultaneous determination of whey proteins, caseins and para-k-casein in milk and dairy products by capillary electrophoresis. J. Chromatography A. 915:225-230.
* Heck, J.M.L., Olieman, C., Schennink, A., van Valenberg, H.J.F., Visker, M.H.P. W., Meuldijk, R.C.R., and van Hooijdonk, A.C.M. 2008. Estimation of variation in concentration, phosphorylation and genetic polymorphism of milk proteins using capillary zone electrophoresis. Int. Dairy J. 18:548-555.
* BORDET, F., INTHAVONG, D. y FREMY, J.-M. Interlaboratory study of a multiresidue gas chromatographic method for determination of organochlorine and pyrethroid pesticides and polychlorobiphenyls in milk, fish, eggs and beef fat, J. of AOAC Intl., Vol. 85, 2002, 6, pp. 1398-1409.
 |

Ciudad de México, a 27 de septiembre de 2019.- El Secretario Técnico de la Comisión Nacional de Normalización, **Alfonso Guati Rojo Sánchez**.- Rúbrica.