

# Norma Calidad para Tocineta Cerdo Curada o Cocida

Nº 20686-MEIC

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA Y EL MINISTRO DE ECONOMIA,  
INDUSTRIA Y COMERCIO,

En uso de las potestades que les confiere el artículo 140, incisos 3) y 18) de la Constitución Política y de acuerdo con lo dispuesto en el 28,2b de la Ley General de la Administración Pública, en la ley Nº 1698 del 26 de noviembre de 1953 y en la ley Nº 5292 del 9 de agosto de 1973,

DECRETAN:

ARTICULO 1º.-Aprobar la siguiente NCR 104:1991 Norma de calidad para la tocineta de cerdo curada cocida

## 1. Ámbito de aplicación

1.1. Esta norma se aplica a los productos denominados "tocineta de cerdo cocida", envasados en un material adecuado, tal como se define en las 5.4 y 5.5.

1.2 La norma no se aplicará a los productos de base de tocineta de cerdo cuyas características de composición sean distintas de las especificadas en la norma y se designen con una declaración que los califique a este respecto en relación con el término "tocineta de cerdo cocida" en forma tal que describa la verdadera naturaleza del producto, que no induzca a error al consumidor y que no conduzca a confusión con los productos incluidos en la norma.

## 2. Descripción

El Producto deberá prepararse con carne de costilla del cerdo, excluyendo la carne triturada o picada. Deber n quitarse todos los huesos, cartílagos, tendones y ligamentos sueltos. Podrán quitarse o no, a voluntad, el pellejo y la grasa.

La carne deberá curarse y podrá ahumarse y tratarse con especias y sustancias aromáticas.

El tratamiento térmico, ele tipo de curado y de envasado deberá ser suficientes para asegurar que el producto no represente un peligro para la salud pública y se mantenga inalterado durante el almacenamiento, transporte y venta, según se indica en las subsecciones 5.4 y 5.5.

### 3. Factores esenciales de composición y calidad

#### 3.1. Ingredientes esenciales:

- Carne de costilla no curada.
- Salmuera, compuesta de agua y sal (cloruro de sodio).
- Nitrito y nitrato de sodio y potasio.
- Otros aditivos permitidos en esta norma.

#### 3.2. Ingredientes facultativos:

- Sacarosa, azúcar invertido, dextrosa (glucosa), lactosa, maltosa, jarabe de glucosa, (incluido jarabe de maíz), miel.
- Especias, aderezos y condimentos.
- Proteínas hidrolizadas.
- Cualquier alimento susceptible de comunicar a la tocineta algunas características organolépticas.

#### 3.3. Factores esenciales de calidad:

##### 3.3.1. Materias primas: los ingredientes con que se

prepare el producto deberán estar exentos de olores y sabores desagradables.

3.3.2. Producto final: el producto deber estar limpio y totalmente exento de manchas y contaminación debidas al envase.

La carne deber estar uniforme y enteramente curada y poder cortarse en lonjas.

#### 3.4. Contenido de carne:

- Porcentaje de proteínas de carne en el producto sin grasa mínimo 16,0%.

En los productos envasados, el porcentaje de proteínas de carne se calcula en relación con el contenido total del envase y con corrección para la gelatina, en caso de que se añada ver 7.4.

#### 3.5. Relación agua/proteína máximo 5.0.

En los productos envasados, el porcentaje de proteínas de carne se calcula en relación con el contenido total del envase y con corrección para la gelatina, en caso de que se añada, ver 7.4.

#### 4. Aditivos alimentarios Dosis máxima calculada sobre el contenido neto Aditivo total del producto final

- Agar ) Limitada por las prácticas
- Alginatos, de potasio ) correctas de y/o sodio ) fabricación
- Carragenano ) (PCF)
- Acido L-ascórbico, 500 mg/kg (expresados en ácido inoascórbico y ácido ascórbico), solos sus sales sódicas o mezclados.
- Aromatizantes naturales ) como se definen en el Codex ) Alimentarius, y sus equivalentes ) Limitada por las PCF sintéticos idénticos )
- Agentes de humo natural y ) Limitada por las PCF sus extractos, como se definen ) en el Codex Alimentarius, ) y equivalentes sintéticos ) idénticos de los mismos. )
- Citrato sódico. )
- 5' -Guanilato disdico 500 mg/kg, expresados en ácido guanlico.
- 5' - Inosinato disódico 500 mg/kg, expresados en ácido inos nico.
- Glutamato mono sódico 2 000 mg/kg, expresados en ácido glutámico
- Nitratos de potasio y 500 mg/kg, expresados en de sodio nitrato de sodio.
- Nitritos de potasio y 125 mg/kg total de nitrito, de sodio expresados en nitrito de sodio.
- Fosfatos añadidos (mono- 3 000 mg/kg (expresados en di- y poli- fosfatos de P2O5), solos o mezclados sodio y potasio).
- Gelatina comestible. Limitada por las PCF.

## 5. Higiene

5.1. Se recomienda aplicar el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Productos Cárnicos Elaborados de la Comisión del Codees Alimentarius (Ref. N° CAC/RCP 13-1976) y el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CA/RCP 1-1969, Rev. 1).

5.2. Ninguna carne ni producto cárnico deber ser aceptado por una fábrica a menos que la carne o los productos cárnicos procedan de animales sometidos a inspección ante y postnorten. No deberán aceptarse a menos que estén convenientemente registrados o marcados, sean aptos para el consumo humano desde todo punto de vista y, después de examinados por un inspector, o hayan sido expuestos a contaminación, elaborados, manipulados o sujetos a la adición de alguna sustancia nociva que los torne impropios para el consumo humano.

5.3. La carne y los productos cárnicos deberá manipularse, almacenarse o transportarse en la fábrica de modo que estén protegidos contra la contaminación y el deterioro.

5.4. Los productos tratados térmicamente después del envasado deberán envasarse en recipientes herméticamente cerrados que no presenten ningún peligro para la salud ni permitan la contaminación en las condiciones de manipulación, almacenamiento, transporte y venta indicadas en la etiqueta.

Los envases deberán estar limpios y según el tipo de envase, presentar un vacío evidente.

5.5. Los productos tratados térmicamente antes del envasado deberán envasarse de modo que se reduzca al mínimo la contaminación y el producto resista al deterioro y no presente ningún peligro para la salud pública en las condiciones de manipulación, almacenamiento, transporte y venta indicadas en la etiqueta. Los envases no presentarán ningún peligro para la salud ni permitirán la contaminación en las condiciones normales de manipulación.

Tendrán que estar limpios y, según el tipo de envase, presentar un vacío evidente.

5.6. Cuando los envases tratados se enfríen con agua, esta deberá ser potable o tratarse apropiadamente, a fin de que no constituya un peligro para la salud pública. Si el agua para refrigeración se hace recircular, deberá desinfectarse y filtrarse adecuadamente con cloro y otro medio antes de utilizarla por primera vez o de utilizarla de nuevo.

5.7. El producto final deberá manipularse y almacenarse de modo que se evite toda contaminación del producto.

## 6. Etiquetado

Además de lo estipulado en la Norma General de Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

### 6.1. Nombre del alimento.

6.1.1. El nombre del producto será "tocineta del cerdo".

6.1.2. El nombre del producto deberá incluir, según los casos, las denominaciones:

- "con piel";
- "en/con su jugo natural";
- "con adición de X", refiriéndose a la gelatina, el agar-agar, los alginatos o el carragenano;
- "ahumado"
- "con adición de agentes ahumantes".

6.1.3. Deberá hacerse una declaración que describe con exactitud el método de preparación o elaboración y sea visible simultáneamente con el nombre de producto, cuando su omisión pueda resultar engañosa para el consumidor.

### 6.2 Lista de ingredientes.

En la etiqueta deberá indicarse la lista completa de ingredientes por orden decreciente de proporciones de los ingredientes, de acuerdo con lo estipulado en la Norma General de Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, salvo que deberá usarse nombres específicos para el ácido ascórbico, el ácido isoascórbico y sus sales sódicas, los nitratos (potasio y sodio) y los nitritos (potasio y sodio), mientras los fosfatos añadidos podrán designarse con el nombre general de "fosfatos".

### 6.3. Contenido neto.

El contenido neto, en peso, deberá expresarse en unidades del sistema Internacional (Sistema Internacional - S.I.).

### 6.4. Nombre y dirección

Deberán indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

### 6.5. País de origen.

6.5.1. Deberá indicarse explícitamente el país de origen del producto.

6.5.2. El país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

### 6.6. Instrucciones del almacenamiento.

Cuando se trate de productos estables en almacén, es decir, que se supone que no pueden mantenerse por lo menos durante un año en condiciones normales de almacenamiento y venta, deberán darse en la etiqueta instrucciones adecuadas para el almacenamiento. Estas instrucciones deberán especificar la temperatura máxima o condiciones de almacenamiento, y en el caso de envases vendidos al consumidor, el período máximo recomendado de almacenamiento en condiciones especificadas.

### 6.7. Identificación del lote.

El envase deberá estar marcado, en clave o explícitamente, de modo permanente e indeleble, a fin de identificar la empresa productora y el lote.

## 7. Métodos de análisis y toma de muestras

### 7.1. Proteínas.

Método recomendado: Determination of Nitrogen Content of Meat and Meat Products, Recomendación de la ISO R. 931.

(Coeficiente de Conversión para el nitrógeno: 6,25).

### 7.2. Grasas.

Método recomendado: Determination of total Fat Content of Meat and Meat Products, Recomendación de la ISO R. 1443.

### 7.3. Nitritos y nitratos.

Métodos recomendados de la ISO: ISO/DIS 2918 (Nitrito) e ISO/DIS 3091 (Nitrato).

### 7.4. Corrección para la gelatina añadida.

Para los productos en los que se desconozca la cantidad de gelatina añadida se deducirá el 0,5 por ciento de proteínas del porcentaje de proteínas del producto sin grasa.

#### 8. Correspondencia

Esta norma concuerda con Codex STAN 97-1981. Norma del Codex para la Espaldilla de Cerdo Curada Cocida. (Norma Mundial).

CAC/VOL. VI-Ed. 1, Roma 1981.

ARTICULO 2º.-A toda persona que haciendo uso de esta norma, encuentre errores tipográficos, ortográficos, inexactitudes o ambigüedades, se le solicita notificarlo a la Oficina Nacional de Norma y Unidades de Medida, sin demora, aportando, si es posible, la información correspondiente, para hacer las investigaciones necesarias y tomar las previsiones del caso.

ARTICULO 3º.-Ser n sancionados de acuerdo con las leyes penales quienes incumplan con lo dispuesto en la presente norma.

ARTICULO 4º.-Rige a partir de su publicación.