

NORMA DEL CODEX PARA LA CARNE PICADA CURADA COCIDA
CODEX STAN 98-1981 (Rev. 1. - 1991)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta Norma se aplica a los productos denominados "*carne picada*"¹ envasados en cualquier material de envasado adecuado.

2. DESCRIPCION

El producto deberá prepararse con carne o carne de aves de corral, o una mezcla de ambas, según se define más adelante, que haya sido desmenuzada y curada y que puede haber sido ahumada. Al menos el 50 por ciento de la carne empleada consistirá en trozos equivalentes a carne triturada que pase por orificios de diámetro no inferior a 8 mm. Ningún trozo deberá ser mayor de 15 mm en cualquier dimensión.

El producto podrá o no contener aglutinantes.

El tratamiento térmico a que se haya sometido el producto, y el tipo de curado y el envasado deberán ser suficientes para asegurar que el producto no presente ningún riesgo para la salud pública y se mantenga en las condiciones de almacenamiento, transporte y venta que se indican en las subsecciones 6.4 y 6.5.

Definiciones complementarias

Para los fines de esta Norma:

Por **despojos comestibles** se entiende los despojos que han sido aprobados como aptos para el consumo humano, pero excluidos los pulmones, orejas, pericráneo, morros (incluidos labios y hocico), membranas mucosas, tendones, aparato genital, ubres, intestinos y vejiga urinaria. Los despojos comestibles no incluyen tampoco la piel de aves de corral.

Por **carne** se entiende la parte comestible, incluidos los despojos comestibles, de todo mamífero sacrificado en un matadero.

Por **envasado** se entiende contenido en un envase fabricado con materiales que no permitan la contaminación en las condiciones normales de manipulación.

Por **carne de aves de corral** se entiende la parte comestible de cualquier ave doméstica, incluidos pollos, pavos, patos, ocas, pintadas o palomas, sacrificados en un matadero.

3. COMPOSICION Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

3.1 Ingredientes esenciales

- Carne o carne de aves de corral o una mezcla de ambas, con exclusión de los despojos comestibles
- Agua
- Ingredientes de curado consistentes en sal de calidad alimentaria y nitrito de sodio o de potasio

¹ La palabra "*carne*" podrá sustituirse por un término que describa el tipo o los tipos de carne utilizados.

3.2 Ingredientes facultativos

- Despojos comestibles, grasa como tal, pellejos de cerdo curados y sin curar como tales, carne de aves de corral;
- Aglutinantes carbohidratados y proteínicos tales como:
 - harinas, o almidones de cereales, papas o batatas;
 - pan, galletas o productos de panadería;
 - leche en polvo, leche desnatada en polvo, leche ácida en polvo, caseinato, suero en polvo, proteínas de huevo, productos de sangre desecados, productos proteínicos vegetales;
- Sacarosa, azúcar invertido, dextrosa (glucosa), lactosa, maltosa, jarabe de glucosa (incluido el jarabe de maíz);
- Especias, aderezos y condimentos;
- Proteínas aromáticas hidrolizadas solubles en agua.

3.3 Composición

	Producto con aglutinante	Producto sin aglutinante y sin despojos comestibles (pero que puede contener carne de corazón, lengua o cabeza de mamíferos)
- Contenido mínimo de carne añadida	80% ¹	90%
- Contenido máximo de grasa	30%	25%

3.4 Factores esenciales de calidad

3.4.1 Materias primas - Los ingredientes con que se prepare el producto deberán ser de calidad apta para el consumo humano y estar exentos de olores y sabores objetables.

3.4.2 Producto final - El producto deberá estar limpio y sustancialmente exento de manchas y contaminación debidas al envase. La carne y la carne de aves de corral deberán estar de modo uniforme y completo, curadas, y poder cortarse en lonjas.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Dosis máxima añadida

4.1 Sustancias conservadoras

4.1.1 Nitrito, sales de potasio y/o sodio 200 mg/kg en total, de nitrito, expresados en nitrito sódico

Dosis máxima calculada sobre el contenido neto total del producto

final

4.1.2 Nitrito, sales de potasio y/o de sodio 125 mg/kg en total, de nitrito,

¹ El contenido de carne incluye carne, despojos comestibles y carne de aves de corral.

		expresados en nitrito sódico
4.1.3	Cloruro de potasio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.2 Antioxidantes		
4.2.1	Acido ascórbico y su sal de sodio	} 500 mg/kg (expresados en ácido ascórbico solos o mezclados)
4.2.2	Acido isoascórbico y su sal de sodio	
4.3 Aromas		
4.3.1	Sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes idénticas a las naturales definidas en el Codex Alimentarius	Limitadas por las buenas prácticas de fabricación
4.4 Acentuadores del sabor		
4.4.1	5'-Guanilato disódico	} Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.4.2	5'-Inosinato disódico	
4.4.3	Glutamato monosódico	
4.5 Reguladores de la acidez		
4.5.1	Glucono-delta-lactona	3 000 mg/kg
4.5.2	Citrato de sodio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.6 Agentes de retención del agua		
4.6.1	Fosfatos (los presentes naturalmente más los P ₂ O ₅ añadidos) ¹	8 000 mg/kg (expresado como
4.6.2	(Mono-, di- y poli-) fosfatos de sodio y de potasio añadidos ²	3 000 mg/kg (expresado como P ₂ O ₅) solos o mezclados
4.7. Colores		
4.7.1	Eritrosina (CI 45430) para compensar pérdida de color (sólo para el producto con aglutinante)	15 mg/kg
4.8 Transferencia		

Deberá aplicarse la Sección 3 del Principio de Transferencia relativo a la Transferencia de Aditivos a los Alimentos, según se expone en la Sección 5.2 del Volumen 1 del Codex Alimentarius, 2ª edición.

¹ Fosfatos naturales (mg/kg P₂O₅) calculados en 250 x % de proteínas.

² En el SIN correspondan a los números 339, 340, 450, 451 y 452.

5.	CONTAMINANTES	Nivel máximo
5.1	Plomo (Pb)	0,5 mg/kg ¹
5.2	Estaño (Sn)	
5.2.1	Estaño (Sn): para productos en envase de hojalata	200 mg/kg ¹
5.2.2	Estaño (Sn): para productos en otros envases	50 mg/kg ¹

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda la aplicación del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Productos Cárnicos Elaborados* (CAC/RCP 13-1976 (Rev. 1-1985)), del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca* (CAC/RCP 11-1976), del *Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969 (Rev. 2-1985)), y cuando proceda, del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados* (CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1-1989)).

6.2 Toda la carne² empleada para la fabricación de carne picada cocida deberá haber sido sometida a los procesos de inspección prescritos en el *Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca* y, cuando proceda, en el *Código de Prácticas de Higiene para la Inspección Ante-Mortem y Post-Mortem de Animales de Matanza y el Dictamen Ante-Mortem y Post-Mortem sobre Animales de Matanza y Carnes* (CAC/RCP 41-1993), y haber sido aprobada por un inspector como apta para el consumo humano. La carne, luego de haber sido examinada por un inspector, no deberá haber estado expuesta a continuación o elaborada o manipulada o sometida a la adición de cualquier sustancia nociva, que la hagan inapropiada para el consumo humano.

6.3 La carne cruda o semielaborada y la carne picada curada cocida serán manipuladas, almacenadas, o transportadas en el establecimiento de manera que la carne y la carne picada curada cocida estén protegidas contra la contaminación y el deterioro.

6.4 La carne picada curada cocida se envasará en recipientes herméticamente cerrados de conformidad con la subsección 7.4 del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados*.

6.5 La carne picada curada cocida que se somete a tratamiento térmico antes del envasado, deberá ser envasada de tal modo que se reduzca al mínimo la contaminación, con el fin de que el producto resista al deterioro y no presente riesgo alguno para la salud pública en las condiciones de manipulación, almacenamiento, transporte y venta indicadas en la etiqueta. Los propios envases no deberán presentar ningún riesgo para la salud ni permitir la contaminación en las condiciones normales de manipulación. Los envases deberán de estar limpios y, cuando proceda, mostrar pruebas de haber sido sometidos al vacío.

6.6 La carne picada curada cocida deberá ser tratada térmicamente de conformidad con las subsecciones 7.5 y 7.6.1 a 7.6.7 inclusive, del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene de Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados*.

6.7 El enfriamiento de los envases llenos y herméticamente cerrados que han sido sometidos

¹ Aprobada temporalmente.

² Cuando en esta sección se emplea la palabra "carne", debe entenderse que incluye la carne, los despojos comestibles y la carne de aves de corral.

a tratamiento térmico se realizará de acuerdo con la subsección 7.6.8 del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados*.

6.8 Después del tratamiento térmico, los envases llenos y cerrados herméticamente deberán manipularse de conformidad con la subsección 7.7 del *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados*.

7. ETIQUETADO

Se aplicarán las disposiciones de la *Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (Ref. CODEX STAN 1-1985).

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del alimentos que habrá de declararse en la etiqueta deberá ser "carne picada", salvo que la palabra "Carne" podrá sustituirse por un término que describa el tipo de carne utilizado, o cuando se haya utilizado más de un tipo de carne, por los nombres en orden decreciente de proporciones, por ejemplo, "carne de cerdo picada", "carne de cerdo y de vaca picadas".

7.1.2 En relación con el nombre del producto, si su omisión pudiera inducir a error al consumidor, deberá declararse la presencia de aglutinantes y de despojos comestibles así como una declaración que indique la especie del animal del cual procede la carne, la carne de aves de corral o una mezcla de ambas.

7.2 Lista de ingredientes

En la lista de ingredientes deberá indicarse la especie de animales de que procede la carne, la carne de aves de corral o una mezcla de ambas.

7.3 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

7.3.1 Para los productos estables en almacén la fecha de duración mínima deberá declararse por año.

7.3.2 Para los productos que no sean estables en almacén, es decir, que es de esperar que no duren como mínimo 18 meses en las condiciones normales de almacenamiento y venta, y que estén envasados en recipientes listos para ofrecerlos al consumidor, o que se destinen a los servicios de comidas para colectividades, la fecha de duración mínima se declarará por día, mes y año.

7.3.3 Para los productos que no sean estables en almacén y que estén envasados en recipientes no destinados a la venta directa al consumidor, o los servicios de comidas para colectividades, se declararán las instrucciones para la conservación y distribución apropiadas.

7.4 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

La información que se considere necesaria para el etiquetado de los envases destinados a la venta al por menor figura o bien en los envases no destinados a la venta al por menor o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán aparecer en el envase no destinado a la venta por menor.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable con los documentos que lo acompañen.

8. METODOS DE ANALISIS

8.1 Grasa

Método recomendado: Determinación del contenido total de grasa en la carne y los productos cárnicos, Recomendación ISO R 1443.

8.2 Nitrito

Método recomendado: ISO/DIS 2918.

8.3 Plomo

De conformidad con el método de la AOAC (1990, 15ª edición) para la determinación del plomo en los alimentos, según el Método General de la Ditizona, 934.07.

8.4 Estaño

De conformidad con el método de la AOAC (1990, 15ª edición) para la determinación del estaño en los alimentos envasados, según el Método espectrofotométrico de la absorción atómica, 985.16.