

USOS DE MATERIAS PRIMAS CARNICAS DE IMPORTACION





Antecedentes

El Giro Comercial de los productos Cárnicos hoy por hoy, juega un papel preponderante en el mundo de la comercialización de alimentos de procedencia cárnica de todas las especies.

Analizaremos como seleccionamos, procesamos y utilizamos las materias primas con las que se producen los productos cárnicos de importación que consumimos en los distintos mercados.





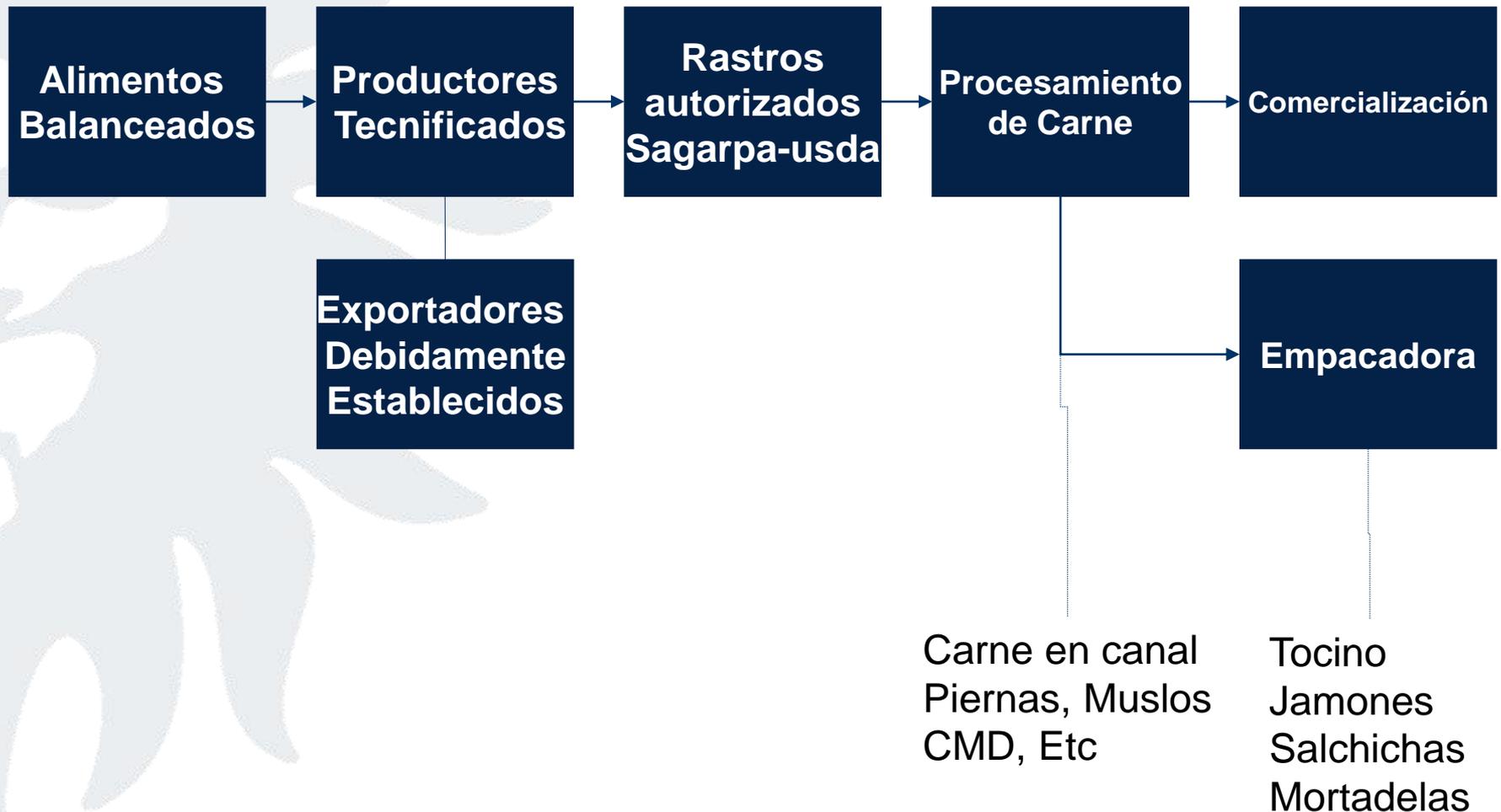
Objetivo:

Identificar como la empresa productora de productos cárnicos selecciona sus proveedores y materias primas de importación.

- Las especies que mas se destacan son:
 - ❖ Cerdo
 - ❖ Ave
 - ❖ Bovino
 - ❖ Ovino
 - ❖ Y demás especies que en baja escala utilizan nuestras Plantas.



Integración de la Cadena Productiva a Considerar para seleccionar nuestras materias primas





Cronología de Actividades de las Áreas de Compras y Aduanas para Seleccionar un Proveedor extranjero.

- Selección e Identificación de los Proveedores de la Materia Prima que tenemos que comprar



- Se visitan las plantas para verificar que cumplan con los requisitos de calidad y normatividad requeridos por las empresas mexicanas.





Cronología de Actividades de las Áreas de Compras y Aduanas para Seleccionar un Proveedor extranjero.

➤ Validación de la Legalidad de las empresas a las que les compramos

- ❖ Proveedor Legalmente Constituido
- ❖ Planta y Productos Autorizados por SAGARPA para exportar a México
 - Hojas de Requisitos

Usuario: Usuario Clave: Clave Entrar [-A | A+] Inicio / Direc

SAGARPA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA,
GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,
PESCA Y ALIMENTACIÓN

ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA

ACERCA DE ▾ • ESTRUCTURA • NORMATECA ▾ • TRANSPARENCIA

Inicio / Dirección en Jefe / Normalización y Verificación / Trámites y Servicios / Importación

3 Votos

IMPORTACIÓN



➤ Normatividad a Considerar en el proceso de Compra de Materias Primas Cárnicas:

- ❖ NMX-FF-SCFI2003 Productos Pecuarios –carne de porcino en canal-Calidad de la carne
- ❖ NOM-008-ZOO-1994 -- Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnico s.
- ❖ NOM-009-ZOO-1994 -- Proceso sanitario de la carne NOM-024-ZOO-1995 Especificaciones y características zoosanitarias para el transporte de animales, sus productos y subproductos, productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por estos.
- ❖ NOM-030-ZOO-1995 Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación
- ❖ NOM-033-ZOO-1995. Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres.
- ❖ NOM-051-ZOO-1995 Trato humanitario en la movilización de animales.
- ❖ Total Apego a la ley de salud animal



Requerimientos Aduaneros:

■ Tarifa Arancelaria

0201.30.01 Ley de los Impuestos Generales de Importación y Exportación

SECCION I

ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS DEL REINO ANIMAL

CAPITULO 02

Carne y despojos comestibles.

0201 Carne de animales de la especie bovina, fresca o refrigerada.

0201.30 -Deshuesada.

0201.30.01 Deshuesada.

Unidad: Kg	Iva Franja: 0.00	Aplica Tasa IEPS: NO
Advalorem Importación: 20	Iva Interior: 0.00	Tasa ISAN: 0.00
Advalorem Exportación: Ex.		Tasa AE: 0.000000

INFORMACION DE IMPORTACION

El Importador No está Sujeto al Pago del IVA Conforme a la Regla 5.2.5.
- Anexo 27

Se elimina el cumplimiento de la Cuota Compensatoria originaria de EUA.
- A partir del 11 de agosto de 2010, la cuota compensatoria
impuesta a las importaciones de carne de bovino. queda



Especificaciones:

- Las especificaciones de cada materia prima a utilizar en los productos que vamos a procesar y posteriormente a comercializar deberán de estar perfectamente bien definidos y deberán de ser parte integra de los procesos de producción que debe de tener cualquier planta que procese productos cárnicos, a continuación veremos las especificaciones de algunos de los productos que importamos:
 - ❖ Pierna de cerdo en combo
 - ❖ Tocino para rebanado granel (fresco o congelado)
 - ❖ Lomo cerdo p/producción



Pierna de cerdo en combo

Características del empaque	Identificación (Etiqueta)	Descripción de producto. No. De lote, fecha de elaboración, peso neto
	Recibo Pack Date	6 días
	Uso Pack Date	8 días (bajo condiciones controladas)
	Presentación (peso)	Como de cartón con bolsa de polietileno 2100lbs (925.5 Kg aprox)
Características físicas y organolépticas	Tipo de corte	Pieza completa, únicamente no deberá traer la pata ni brazelo. El combo podrá traer parcialmente piezas descueradas 9 a 12 Kg por pieza
	Temperatura:	0 a 4°C
	Color:	Típico de la Carne de Cerdo, la pieza no deberá presentar coloraciones verdosas u amarillentas
	Olor:	Olor característico, no deberá presentar olor a rancidez
	Sabor	Sabor característico a carne de cerdo
Parámetros Físico-Químicos	Humedad:	70 - 75%
	Grasa:	Espesor máximo de grasa 2.0 cm. No se aceptara más del 10% del combo arriba de 2cm de espesor.
	Proteína:	16 - 20%
	pH:	5.7 a 6.5
	Peroxidos:	5 meq. Maximo
	Sal:	No aplica
	Nitrito de sodio:	No aplica
Parámetros Microbiológicos	Coliformes totales	200 UFC/GR
	E. Coli	100 UFC/GR
	Salmonella	Ausente



Pierna de cerdo en combo

- Pernil trasero de cerdo sin hueso de la cola y sin patita, las piezas pueden estar parcialmente descuerada, el producto se selecciona por peso y se empaca fresco en combos de cartón con bolsa de polietileno.



Espesor de grasa
menor a 2 cm.

Espesor de grasa
mayor a 1 cm.

Espesor de grasa
menor a 1 cm.



Pierna de cerdo en combo (embalaje)



Combos bien cerrados



Pierna de cerdo en combo

- Rangos de Rechazo



Espesor de grasa mayor a 2 cm.

Cuero tasajeado y manchadas con tinta.



Tocino para rebanado granel (fresco o congelado)

Dimensiones del Producto	Ancho	Lado Paleta 13.5" \pm 1.0"; lado de la pierna Debera finalizar en forma de cuadro, permitiendo una ligera variación en forma de "v", tomando como referencia el borde de las textiles
	Espesor	Lado de las tetillas y lomo. Espesor de grasa sobre capa magra 0.5" como máximo;.
	Longitud y peso	50 a 60 cm (19.7 a 23.6"); 3.9 a 5.3 Kg
Empaque	Congelado	Caja de cartón con interior encerado o bolsa plástico 4 a 6 pzas.
	Fresco	Como de cartón con bolsa de polietileno pzas a granel.
	Recibo Pack Date	60 días congelado 5 días fresco
	Uso Pack Date	90 días (bajo condiciones controladas) congelado – 8 días fresco
Características físicas y organolépticas	Apariencia	Sin fibrosis o absesos, sin pelo, sin residuos de excremento u otros materiales, relación visual 60/40, sin unto pegado, sin cuero.
	Temperatura:	-18°C Congelado 4°C Fresco
	Color:	Sin coloraciones extrañas
	Olor:	Olor característico, no deberá presentar olor a rancidez
Parámetros Físico-Químicos	Humedad:	25 - 29%
	Grasa:	60 – 67%
	pH:	5.7 – 6.4 unidades
	Peroxidos:	5 meq. Maximo en la grasa
Parámetros Microbiológicos	Coliformes totales	600 UFC/GR
	E. Coli	100 UFC/GR



Tocino para rebanado granel (fresco o congelado)

- Panceta de cerdo descuerada y descostillada, con una relación de magro y grasa 60-40. Sin tejido mamario oscuro, sin raíz de pelo, la aldilla deberá estar completamente unida a la pieza o en su defecto sin aldilla.





Lomo cerdo p/producción

Dimensiones del Producto	Ancho Pieza	Máximo 15 cm medidos del hueso de la columna a la orilla de la costilla
	Numero de costillas	10 a 11 costillas
	Longitud y peso	16 a 18 vértebras (50 a 60 cm) Peso Mínimo 4.0 Kg
Empaque	Congelado	En caja de cartón con el interior encerado o con bolsa polietileno
	Fresco	En caja de cartón con bolsa de polietileno, también podrá recibirse en combo de cartón con bolsa de polietileno merma permitida de 1% máximo.
	Recibo Pack Date	30 días congelado 5 días fresco
	Uso Pack Date	90 días (bajo condiciones controladas) congelado – 8 días fresco
Características físicas y organolépticas	Apariencia	Sin fibrosis o absesos, sin cuero, sin medula
	Temperatura:	-18° C Congelado 0° a 4° C Fresco
	Color:	Sin coloraciones extrañas
	Olor:	Olor característico, no deberá presentar olor a rancidez
Parámetros Físico-Químicos	Grasa:	Máximo 1.2 cm en la parte más gruesa
	Peroxidos:	5 meq. Maximo en la grasa
Parámetros Microbiológicos	Coliformes totales	600 UFC/GR
	E. Coli	100 UFC/GR



Lomo cerdo p/producción

- Lomo centro con hueso cortado entre 4ta y 5ta costilla y entre 1ª y 2ª vertebra lumbar, sin medula, con grasa rebajada hasta una cobertura uniforme de 6mm de espesor.





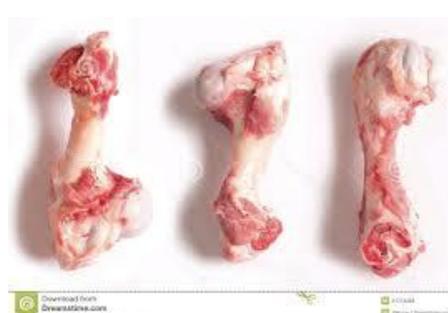
USOS QUE LE DAMOS A LOS PRODUCTOS Y MATERIAS PRIMAS DE IMPORTACION

A continuación les damos un visión muy clara de los usos que se le da a las distintas carnes o materias primas que se importan y que la industria comercializa en los distintos canales de distribución y mercados.

CARNE MECÁNICAMENTE DESHUESADA DE POLLO



PIERNA DE CERDO



CUERO DE CERDO



PIERNA Y MUSLO DE POLLO



ARRACHERA DE RES



PECHUGA DE POLLO



PAVO ENTERO



CARNE DE RES



VISCERAS Y DESPOJOS (CACHETE, LENGUA, TRIPA, ESTOMAGOS)

CACHETE



LENGUA



TRIPA



MENUDO



GRACIAS POR SU ATENCION

Muy Buen Provecho

