



**SECRETARIA DE PATRIMONIO  
Y  
FOMENTO INDUSTRIAL**

**NORMA MEXICANA**

**NMX-F-065-1984**

**ALIMENTOS.- SALCHICHAS.- ESPECIFICACIONES**

*FOODS.- SAUSAGE.- SPECIFICATIONS*

**DIRECCION GENERAL DE NORMAS**

## PREFACIO

En la elaboración de esta norma, participaron los siguientes Organismos:

EMPACADORA TAJO, S.A.

FUD ALIMENTOS, S.A. DE C.V.

IBEROMEX, S.A.

ZWANENBERG DE MEXICO, S.A.

PARMA INDUSTRIAL, S.A.

CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE TRANSFORMACION.

ALIMENTOS.- SALCHICHAS.- ESPECIFICACIONES

FOODS.- SAUSAGE.- SPECIFICATIONS

0 INTRODUCCION

Las especificaciones que se establecen en esta norma sólo podrá satisfacerse cuando en la elaboración del producto, se utilicen materias primas o ingredientes de calidad sanitaria, se apliquen buenas técnicas de elaboración, se realicen en locales e instalaciones bajo condiciones higiénicas, que aseguren que el producto es apto para el consumo humano.

1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

Esta Norma Oficial Mexicana establece las especificaciones que deben cumplir los productos alimenticios denominados Salchichas.

2 REFERENCIAS

Esta norma se complementa con las siguientes Normas Oficiales Mexicanas vigentes.

|             |   |
|-------------|---|
| NOM-F-066-S | Determinación de cenizas en alimentos.  |
| NOM-F-068-S | Alimentos - Determinación de proteínas.   |
| NOM-F-083   | Determinación de humedad en productos alimenticios.                               |
| NOM-F-089-S | Determinación de extracto etéreo - (Método Soxhlet). en alimentos.                |
| NOM-F-097-S | Determinación de nitritos en embutidos.   |
| NOM-F-253   | Cuenta de bacterias mesolíticas aerobias.   |
| NOM-F-285   | Muestreo y transporte de muestras de alimentos para su análisis microbiológicos.  |
| NOM-F-286   | Preparación y dilución de muestras de alimentos para análisis microbiológicos.    |
| NOM-F-304   | Método general de investigación de salmonella, en alimentos.                      |
| NOM-F-310   | Determinación de cuenta de estafilococos áureo, coagulasa positiva, en alimentos. |

|             |   |
|-------------|---|
| NOM-F-318-S | Determinación de nitratos en embutidos.                     |
| NOM-F-320-S | Determinación de fosfatos en embutidos.                     |
| NOM-F-321-S | Determinación de fécula por hidrólisis, ácida en embutidos. |

### 3 DEFINICIONES

Para los efectos de esta norma se establecen las siguientes definiciones:

#### 3.1 Salchicha

Producto alimenticio embutido de pasta semifirme de color característico, elaborado con la mezcla de carne (60% mínimo) de ternera o res y cerdo y grasas de las especies antes mencionadas, adicionado de condimentos, especias y aditivos para alimentos.

##### 3.1.1 Salchichas de Viena, Franckfort y Cocktail

Son los productos alimenticios que cumplen en general con lo señalado anteriormente, elaborados básicamente en su composición con no menos de 60% de carne de res y cerdo; mezclado con grasa de cerdo y emulsificados, sometidos a curación (véase 3.2) pudiendo ser ahumados o no, sometidos a cocción (véase 3.3) y enfriamiento, empacados en material adecuado para su distribución y conservación en refrigeración.

#### 3.2 Curación

Es la aplicación de la mezcla de sal, Nitrito de Sodio, adicionado o no de aditivos (véase 5.5) a los ingredientes mencionados en 3.1.1.

Los ingredientes almacenados en refrigeración entre 273 y 278K (0 y 5°C) pasan a su curación, a temperaturas entre 276 y 284K (3 y 11°C) por tiempo necesario según técnica empleada.

#### 3.3 Cocimiento

Se efectúa a los productos en condiciones de tiempo y temperatura necesaria, dependiendo del tamaño y forma de las salchichas, de tal manera que se logre un cocimiento completo de los productos, siendo la temperatura interna mínima de 343K (70°C), a una presión de 760mm de mercurio.

### 4 CLASIFICACION DEL PRODUCTO

El producto de esta norma se clasifica por su presentación en tres tipos y un solo grado de calidad.

|         |                          |
|---------|--------------------------|
| TIPO I  | Salchichas de Viena      |
| TIPO II | Salchichas de Franckfort |

TIPO III Salchichas de Cocktail

5 ESPECIFICACIONES

Los productos denominados salchichas en sus tipos, deben cumplir con las especificaciones siguientes:

5.1 Sensoriales

- Color:

Rosado característico, según el tipo de que se trate.

- Olor:

Agradable, característico, exento de olores extraños.

- Sabor:

Agradable, característico, exento de sabores extraños.

- Consistencia:

Masa compactada, semiblanda.

5.2 Físicas y químicas

Las salchichas deben cumplir con las especificaciones físicas y químicas anotadas en las tablas 1 y 2.

5.2.1 Dimensionales

TABLA 1

| Dimensiones | I<br>Viena<br>(mm) | II<br>Franckfort<br>(mm) | III<br>Cocktail<br>(mm) |
|-------------|--------------------|--------------------------|-------------------------|
| Diámetro    | 14 - 26            | 20 - 33                  | 14 - 26                 |
| Longitud    | 50 - 300           | 80 - 300                 | 30 - 65                 |

5.2.2 Químicas

TABLA 2

| Especificaciones | Mínimo en % | Máximo en % |
|------------------|-------------|-------------|
| Humedad          | ---         | 70          |
| Grasa            | ---         | 30          |
| Proteína         | 9.5         | ---         |

5.3 Microbiológicas

Staphylococcus aureus 5000Col/g máx.

Salmonella negativa en 25g.

Mesofílicas aerobias 500,000Col/g máx.

El producto objeto de esta norma debe estar libre de toxinas microbianas y antibióticos.

5.4 Materia extraña objetable

El producto objeto de esta norma debe estar libre de: Fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña.

5.5 Aditivos alimentarios

Se permite el uso de los siguientes aditivos y otros dentro de los límites autorizados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

5.5.1 Oxidantes

Nitrito y Nitrato de Sodio

- Nitrito de Sodio Máximo en producto 156mg/kg (156ppm) terminado

- En el caso de uso de nitrato de sodio, la cantidad máxima permitida en combinación con el nitrito de sodio no debe rebasar los 156mg/kg (156ppm).

5.5.2 Antioxidantes

Ascorbato y/o eritorbato de sodio, mínimo 0.5%

ó ácido ascórbico, mínimo 0.25%

5.5.3 Emulsificantes

Polifosfato de sodio y/o potasio máximo agregado 0.5%

Expresado como P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> máximo agregado, 0.3%

#### 5.5.4 Especies, condimentos y saborizantes

Todas las especias naturales y los condimentos preparados a base de mezclas de ellos y/o sus extractos y/o sus aceites esenciales, azúcares (Glucosa, Dextrosa, sacarosa, lactosa y fructuosa), sal, glutamato monosódico, proteínas vegetales hidrolizadas (PVH).

#### 5.5.5 Otros ingredientes

Agua y/o hielo en cantidad suficiente para su proceso. Componentes de cereales, oleaginosas y leches o mezclas de los mismos que no excedan en conjunto del 10% del producto terminado.

#### 5.5.6 Ahumado

Se declara ahumado natural, cuando se utilice humo natural o sus extractos líquidos; se declara ahumado artificial, cuando se utilicen sus equivalentes sintéticos.

### 5.6 Contaminantes químicos

El producto objeto de esta norma debe estar libre de contaminantes químicos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

## 6 MUESTREO

6.1 Cuando se requiera el muestreo del producto, éste puede ser establecido de común acuerdo entre productor y comprador recomendándose el uso de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-012 (véase 2).

### 6.2 Muestreo Oficial

El muestreo para efectos oficiales estará sujeto a la legislación y disposiciones de la Dependencia Oficial correspondiente, recomendándose el uso de la Norma Oficial Mexicana NOM-Z-012 (véase 2).

## 7 METODOS DE PRUEBA

Para verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas que se establecen en esta norma, se deben aplicar las Normas Oficiales Mexicanas que se indican en el capítulo de referencias (véase 2).

## 8 MARCADO, ETIQUETADO Y ENVASE

### 8.1 Marcado y etiquetado

#### 8.1.1 Marcado en el envase o etiqueta

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión permanente visible e indeleble con los siguientes datos:

- Denominación del producto, conforme a esta norma.
- Nombre o marca comercial registrada, pudiendo aparecer el símbolo del fabricante.
- El "Contenido Neto" de acuerdo con las disposiciones vigentes (véase A.1)
- En presentación a granel debe aparecer la siguiente leyenda en lugar de "Contenido Neto". Venta a granel pésese en presencia del consumidor.
- Nombre o razón social y domicilio del fabricante.
- Las leyendas "HECHO EN MEXICO" y "CONSÉRVESE EN REFRIGERACION".
- Lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, incluyendo los aditivos.
- Texto de las siglas Reg. S.S.A. No \_\_\_\_\_ "A", debiendo figurar en el espacio el número de registro correspondiente.
- Otros datos que exija el reglamento respectivo o disposiciones de la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

#### 8.1.2 Lote o fecha de fabricación en clave

Debe ir en una etiqueta adicional dentro del envase, optativamente puede ir marcado en el mismo.

### 8.2 Envase

El producto objeto de esta norma, se debe envasar en un material resistente que garantice la conservación del mismo, que evite su contaminación y no altere su calidad ni sus especificaciones.

## 9 ALMACENAMIENTO

El producto terminado debe almacenarse en refrigeración y en locales que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaría de salubridad y Asistencia.

APENDICE A

A.1 La leyenda "Contenido Neto" debe ir seguida del dato cuantitativo y del símbolo de la unidad correspondiente, de acuerdo al Sistema General de Unidades de Medida, expresado en minúsculas sin pluralizar y sin punto abreviatorio debiendo aparecer en el ángulo inferior derecho o centrado en la parte inferior de la superficie principal de exhibición, que es aquella a la que se le da mayor importancia para ostentar el nombre y la marca comercial del producto; debiendo aparecer libre de cualquier otra información que le reste importancia y en el tamaño que corresponda según la tabla de dimensiones siguientes:

*TABLA DE DIMENSIONES*

| Superficie Principal<br>(Área de etiqueta)          | Milímetros<br>(Altura mínima del dato<br>cuantitativo) |
|---|--|
| Menor de 30 cm <sup>2</sup> .....                   | 3 mm   |
| de 31 a 50 cm <sup>2</sup> .....                    | 4 mm   |
| de 51 a 100 cm <sup>2</sup> .....                   | 5 mm   |
| Por cada 50 cm <sup>2</sup> que aumente el área.... | Aumentará 1 mm   |

10 BIBLIOGRAFIA

- Karmas E. Sausages. Ed. The Noyes Data Corporation.
- Fraizer C.W. Microbiología de los alimentos. Editorial Acribia, Saragoza (España).
- Weiser H.H. Practical Food Microbiology and Technology. The Avi publishing Company Inc.
- Horwitz, William  
Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists  
Thirteenth Edition, 1980 Washington, D.C.  
Washington, D.C.
- Norma COPANT 7:30 - 051 - 1975
- Norma ICAITI 34003 HI
- Norma ICAITI 34003 - 1974
- Code federal Regulations 21 Food and Drugs. 1977
- Pearson, D.  
The Chemical Analysis of Food
- Técnicas de Análisis de Laboratorio, de la Dirección General de Laboratorios de Salud Pública.

- Price, F.J. - Schweigert, S.B.  
The Science of Meat and Meat Products.  
W. H. Freeman and Company.
- Kramlich E.W., Pearson M.A., Tauber W.F. Processed Meats The  
Avi Publishing Company Inc.
- Mac Kenzie S.D. Prepared Meat Product Manufacturing  
American Meat Institute. Edwards Brothers, Inc.

México, D.F., Julio 30, 1984

EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'H. Bayardo Moreno', written in a cursive style.

LIC. HECTOR V. BAYARDO MORENO.

Esta Norma cancela a la: NOM-F-065-1964