



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-124-1970

JAMON SERRANO

HIGHLANDER HAM

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

JAMON SERRANO

HIGHLANDER HAM

1 GENERALIDADES Y DEFINICIONES

1.1 Generalidades

En la elaboración de Jamón Serrano, se empleará únicamente carne de cerdos sanos, a la cual se le elimina parcialmente la grasa, podrán usarse condimentos y aditivos para alimentos aprobados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia. Durante el proceso de elaboración, se deberá cumplir estrictamente con los requisitos sanitarios de la Secretaría de Salubridad y Asistencia y de la Secretaría de Agricultura y Ganadería.

Usos.- El jamón Serrano, se emplea en la alimentación.

1.1.1. Alcance

El objeto de esta Norma es establecer los requisitos que debe presentar el producto en el momento de su expedición o venta.

1.1.2 Datos para el pedido

Para la fácil identificación del producto normalizado, el pedido especificará los siguientes datos: nombre del producto, grado de calidad, cantidad expresada en unidades del producto, peso neto aproximado expresado en gramos o kilogramos, Norma de referencia y de no hacer uso del Sello Oficial de Garantía, lugar donde se verificará la calidad incluyéndose si es necesario otros datos que faciliten el intercambio comercial.

1.2 Definiciones.

Jamón Serrano.- Para los efectos de esta Norma se entiende por Jamón Serrano el producto alimenticio de la pierna trasera del cerdo curada y deshidratada parcialmente.

1.2.2 Curado

El curado de la carne se efectúa con una mezcla de cloruro de sodio, nitrito, nitrato, fosfatos de sodio, y azúcares, condimentos, saboreadores y refrigeración prolongada; el tiempo de curado queda a criterio del productor.

1.2.3 Deshidratación

Se efectúa con una corriente de aire y con el tiempo variable a juicio del productor.

2 CLASIFICACION Y ESPECIFICACIONES

2.1 Clasificación

Esta Norma establece un solo grado de calidad para Jamón Serrano.

2.2 Especificaciones

2.2.1 Para los efectos de esta Norma, el producto cumplirá con las especificaciones químicas y físicas anotada en la Tabla 1.

TABLA 1

ESPECIFICACIONES	MAXIMO %	MINIMO %
Humedad	50.0	- - - -
Grasa	25.0	- - - -
Proteína	- - -	20.0
Nitritos	200 ppm	

2.2.2 Bioquímicas

2.2.2.1 Microbiológicas

Las especificaciones microbiológicas estarán de acuerdo con las establecidas por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

2.2.2.2 Organolépticas

2.2.2.2.1 Olor.- Será agradable no presentará olor extraño.

2.2.2.2.2 Sabor

Sus propiedades gustativas serán agradables y no tendrán ningún sabor extraño.

2.2.3 Muestreo

2.2.3.1 Muestreo de aceptación

2.2.3.1.1 Lote de producción

Está constituido por la producción del día. La cantidad de Jamón Serrano se totalizará en kilogramos.

2.2.3.1.2 Lote de prueba

Cada lote de prueba se forma por el total de kilogramos de Jamón Serrano del mismo grado de calidad, producido bajo las mismas condiciones. Un lote de producción debe formar dos o más lotes de prueba si es necesario.

2.2.3.1.3 Lote de Muestra

El número de muestra que se toma es el indicado en la Tabla II en piezas enteras hasta completar el número de kg. necesarios de acuerdo con la forma como se tenga la producción.

TABLA II

TAMAÑO DEL LOTE DE PRUEBA (kg)	NUMERO DE MUESTRAS (kg)
2	300
301	500
500	800
801	1300
1301	3200
3201	8000
8001	22000
22000	en adelante

2.2.3.1.4 Toma de muestra del producto

El número total de muestras tomadas de un mismo lote de prueba se mezclan perfectamente y de ahí se toman tres porciones de 500 g cada una que se enviarán envueltas en celofán y luego en recipientes cerrados de polietileno o vidrio y son: una para el productor, otra para analizar según la norma y la tercera para casos de tercería.

El inspector al tomar la muestra debe seguir métodos que estén de acuerdo con la forma de presentación del producto.

2.2.3.1.6 Criterio de aceptación

Las pruebas de análisis deben dar resultados dentro de las especificaciones de la Norma, sino cumplen con ellos, el producto deberá ser rechazado y se retirará el certificado de garantía al producto de la elaboración que se inspecciona quedando el interesado en libertad de disponer de una tercería.

2.2.4 Marcado

Cada unidad de producto ya empacada deberá llevar una etiqueta de papel o de otro material que pueda ser adherido a los envases o bien de impresión permanente sobre los mismos.

Las inscripciones deberán ser fácilmente legibles a simple vista en español o en otro idioma si las necesidades así lo dispusieran y hechas en forma tal, que no desaparezcan bajo condiciones de uso normal.

La etiqueta o impresión deberá llevar los siguientes datos: nombre y marca registrada, grado de calidad, número de unidades, peso neto aproximado expresado en gramos o kilogramos, número de serie, nombre o razón social del fabricante y ubicación de la fábrica, la leyenda "HECHO EN MEXICO" y el Sello Oficial de Garantía, cuando la Secretaría de Industria y Comercio así lo autorice.

2.2.5 Empacado

Este producto se empaquetará en material adecuado que no altere su calidad.

2.2.6 Almacenamiento del producto

El producto así empaquetado, deberá ser almacenado en locales debidamente acondicionados.

3 METODOS DE PRUEBA

Los métodos de prueba para la comprobación de las especificaciones de la Norma, se encuentran en las Normas de Métodos de Prueba siguientes:

Norma de Método de prueba para la determinación de Humedad a la Temperatura de 100-103°C NMX-F-102 en vigor.

Norma de Método de prueba para la determinación de Extracto etéreo NMX-F-089 en vigor.

Norma de Método de prueba para la determinación de Proteínas NMX-F-068 en vigor.

Norma de Método de prueba para la determinación de Nitritos en Carnes Curadas NMX-F-097 en vigor

México, D.F., Abril 10, 1970

EL C. OFICIAL MAYOR



LIC. FRANCISCO RODRIGUEZ GOMEZ.

Fecha de aprobación y publicación: Junio 6, 1970
Esta Norma cancela a la: NMX-F-124 1966