



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-126-1969

TOCINO

BACON

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

TOCINO
BACON

1. GENERALIDADES Y DEFINICIONES

1.1 Generalidades

En la elaboración del Tocino, se emplearán tejidos adiposos de la pared abdominal de cerdos sanos, condimentos y aditivos para alimentos autorizados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia, además se deberá cumplir con los requisitos sanitarios establecidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia y por la Secretaría de Agricultura y Ganadería.

Usos Se emplea como alimento.

1.1.1 Alcance

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

1.1.2 Datos para el Pedido

Para la fácil identificación del producto normalizado, en el pedido se especificarán los siguientes datos: nombre del producto, grado de calidad, cantidad expresada en unidades de 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

1.2.1 Tocino.- Para los efectos de esta Norma se entiende por Tocino el producto obtenido del tejido adiposo de la pared abdominal del cerdo con o sin piel y sometido a procesos de curado y ahumado, recortado en la forma a juicio del productor.

1.2.2 Curado

El curado del Tocino se efectúa con salmuera preparada con una mezcla de cloruro de sodio, nitrito, nitrato de sodio, fosfatos, condimentos, azúcares, conservadores, saborizantes, en cantidades permitidas por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

1.2.3 Ahumado

Para el ahumado del Tocino se emplearán maderas cuya clase quedará a juicio del productor así como también las condiciones de tiempo y temperatura.

2. CLASIFICACION Y ESPECIFICACIONES

2.1 Clasificación

Esta norma establece un solo grado de calidad.

2.2 Especificaciones

2.2.1 Este producto deberá cumplir con las especificaciones químicas y físicas de la Tabla I.

T A B L A I

ESPECIFICACIONES	MINIMO, %	MAXIMO, %
Humedad		60.0
Proteína	7.5	
Nitritos		200.0 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 signos de rancidez o algún olor extraño al producto.

2.2.2.2.2 Sabor

Será agradable, no tendrá ningún sabor extraño al producto.

2.2.2.2.3 Aspecto

Será terso y no presentará defectos en su superficie.

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 Tocino se totalizará en kilogramos.

2.2.3.1.2 Lote de prueba

Cada lote de prueba se forma por el total de kg de tocino del mismo tipo, producido bajo las mismas condiciones.

Un lote de producción debe formar dos o mas lotes si el tocino elaborado es de diferente producción.

2.2.3.1.3 Lote de muestra

El número de muestra que se toma, es el indicado en la Tabla II, de acuerdo con el tamaño del lote de prueba. Estas muestras deben tomarse al azar del número de piezas hasta completar la cantidad necesaria, de acuerdo con la forma como se tenga la producción.

T A B L A II

TAMAÑO DEL LOTE DE PRUEBA (Kg)	NUMERO DE MUESTRAS (Kg)
2 - 300	2
301 - 500	2
501 - 800	5
801 - 1300	7
1301 - 3200	10
3201 - 8000	15
8001 - 22000	22
22001 - en adelante	30

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 envasarán en celofán y luego en recipientes de polietileno o de vidrio, cerrados y son: una para el productor, otra para analizar según la Norma y la tercera para casos de tercera.

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

2.2.3.1.5 Criterio de aceptación

Las pruebas de elaboración deben dar resultados dentro de las especificaciones de la Norma, si no cumplen con ellas, 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 tercera.

2.2.4 Mercado

Cada unidad de producto ya envasado 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, redactadas 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.

TEXTO ILEGIBLE. CONSULTAR NORMA ORIGINAL.

2.2.5 Empacado.-

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

2.2.6 Almacenamiento del producto

El producto envasado, 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 Mexicana de Métodos de Prueba siguientes:

Norma Mexicana de Método de Prueba para la determinación de Humedad a la Temperatura de 100-103°C. NMX- F-102-1969.

Norma Mexicana de Método de Prueba para la determinación de Extracto Etéreo NMX-F-89-1964.

Norma Mexicana de Método de Prueba para la determinación de Proteínas NMX-F-68-1964.

Norma Mexicana de Método de Prueba para la determinación de Nitritos en Carnes Curadas NMX-F-97-1965.