



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-142-1970

SALAMI COCIDO

COOKED SALAMI

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

SALAMI COCIDO

COOKED SALAMI

1 GENERALIDADES Y DEFINICIONES

1.1 Generalidades

En la elaboración de "Salami Cocido", se emplean carnes en buen estado sanitario. Durante el proceso de elaboración, se debe cumplir estrictamente con los requisitos sanitarios establecidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia y por la Secretaría de Agricultura y Ganadería.

1.1.1 Usos

Se emplea como alimento.

1.1.2 Alcance

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

1.1.3 Datos para el pedido

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

1.2 Definiciones

1.2.1 Salamí Cocido

Para los efectos de esta Norma, se entiende por "Salamí Cocido" el producto alimenticio preparado con la mezcla de carne de res, ternera, carne y grasa de cerdo, curada, embutida y ahumada.

1.2.2 Curado y Preparación

El curado y preparación de la carne se efectúa con una mezcla de cloruro de sodio, nitritos, nitratos, fosfatos, condimentos, saboreadores y conservadores, enfriando la carne antes de curada, de 0 a 7°C, por tiempo variable a criterio del productor.

1.2.3 Cocido

El cocimiento se debe efectuar en condiciones de tiempo y temperatura, variable a juicio del productor, en tal forma que se logre un cocimiento completo, siendo la temperatura mínima de 50°C.

1.2.4 Ahumado

Para el ahumado del Salamí, se deben emplear maderas cuya clase queda a juicio del productor, así como también las condiciones de tiempo y temperatura.

2 CLASIFICACION Y ESPECIFICACIONES

2.1 Clasificación

Para los efectos de esta Norma el Salamí Cocido, es de un solo grado de calidad.

2.2. Especificaciones

2.2.1 Este producto debe cumplir con las especificaciones químicas y físicas de la Tabla 1.

TABLA 1

Especificaciones	Mínimo %	Máximo %
Humedad	----	60.00
Grasa	----	85.00
Proteína	15.00	---
Nitritos	----	200 ppm

2.2.2.1 Microbiológicas

El Salamí Cocido debe estar exento de microorganismos patógenos, viendo el número de colonias de hongos y levaduras por gramo no mayor de 20.

2.2.2.2 Organolépticas

2.2.2.2.1 Color

El color interior del producto es el característico.

2.2.2.2.2 Olor

Debe ser agradable, no debe presentar signos de rancidez o algún olor extraño.

2.2.2.2.3 Sabor

Debe ser agradable y no debe tener ningún sabor extraño al producto.

2.2.2.2.4 Aspecto

Al aspecto exterior del producto es el característico y no debe presentar defectos.

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 producto se totaliza en kilogramos.

2.2.3.1.2 Lote de prueba

Cada lote de prueba se forma por el total de kilogramos de producto del mismo grado de calidad, producido bajo las mismas condiciones.

2.2.3.1.3 Lote de muestra

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

TABLA II

Tamaño del lote de Prueba (kg)	Número de Muestras (kg)
2 - 300	2
301 - 500	3
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 envasan 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.

2.2.3.1.5 Criterio de Aceptación

Las pruebas deben dar resultados dentro de las especificaciones de la Norma, si no cumple con ellas, el producto debe ser rechazado y se retira el Certificado de Garantía al

producto que se inspecciona quedando el interesado en libertad de disponer de una tercera.

2.2.4 Marcado

Cada unidad de producto ya empacado debe 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 deben 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.

La etiqueta o impresión debe llevar los siguientes datos: nombre y marca registrada, número de Registro de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, grado de calidad, número de unidades, peso neto al empacar, 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 debe empacar en material adecuado que no altere su calidad.

2.2.6 Almacenamiento del producto

El producto así empacado, debe ser almacenado en locales debidamente acondicionados.

3 METODOS DE PRUEBA

Para verificar las especificaciones que se establecen en esta Norma, se deben seguir las normas de métodos de prueba en vigor siguientes:

Norma de Método de Prueba para la determinación de Humedad a la Temperatura de 100°C - 103°C.

Norma de Método de Prueba para la determinación de Extracto Etéreo NMX-F-089.

Norma de Método de Prueba para la determinación de Proteínas NMX-F-068.

Norma de Método de Prueba para la determinación de Ritritos en Carnes Curadas NMX-F-097.

México, D.F., Agosto 6, 1970

EL C. OFICIAL MAYOR

A handwritten signature in black ink, consisting of several fluid, overlapping strokes that form a stylized, somewhat abstract shape.

LIC. FRANCISCO RODRIGUEZ GOMEZ.

Fecha de aprobación y publicación: Agosto 13, 1970