

**NMX-FF-080-SCFI-2006**

**PRODUCTOS AVÍCOLAS – CARNE DE POLLO DE ENGORDA  
EN CANAL Y EN PIEZAS – CLASIFICACIÓN (CANCELA A LA  
NMX-FF-080-1992)**

**POULTRY PRODUCTS – FLESH CARCASSES OF FATTEN  
CHICKEN – CLASIFICATION**

## PREFACIO

En la elaboración de la presente norma mexicana participaron las siguientes empresas e instituciones:

- ASOCIACIÓN DE AVICULTORES DE AGUASCALIENTES.
- ASOCIACIÓN NACIONAL DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL A.C. (ANETIF).
- ASOCIACIÓN NACIONAL DE TIENDAS DE AUTOSERVICIO Y DEPARTAMENTALES, A. C. (ANTAD).
- BACHOCO, S.A DE C.V.
- COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN NACIONAL DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS, PECUARIOS Y FORESTALES.  
Subcomité Nacional de Normalización Pecuaria.
- INSTITUTO MEXICANO DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN, A. C. (IMNC).
- ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCIÓN FEDERAL A.C. (OCETIF).
- PILGRIM'S PRIDE DE MÉXICO, S.A DE C.V.
- PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR (PROFECO).  
Dirección General de Verificación y Vigilancia

- PRODUCTOS AGROPECUARIOS DE TEHUACAN, S.A. DE C.V. (PATSA).
- SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL PESCA Y ALIMENTACIÓN.  
Coordinación General de Ganadería.  
Dirección General de Fomento a la Agricultura.  
Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera.  
Dirección General de Salud Animal.
- SECRETARÍA DE ECONOMÍA.  
Dirección General de Comercio Interior y Economía Digital.- Sistema Nacional de Información e Integración de Mercados
- UNIÓN NACIONAL DE AVICULTORES (UNA).
- UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO.  
Facultad de Medicina Veterinaria Y Zootecnia.

## ÍNDICE DEL CONTENIDO

Número del capítulo		Página
1	Objetivo	1
2	Campo de aplicación	1
3	Referencias	1
4	Definiciones	3
5	Especificaciones	7
6	Clasificación del producto	8
7	Empacado	10
8	Etiquetado	10
9	Embalaje	10
10	Apéndice normativo	11
11	Bibliografía	13
12	Concordancias con normas internacionales	13



SECRETARIA DE  
ECONOMIA

**PRODUCTOS AVÍCOLAS – CARNE DE POLLO DE ENGORDA  
EN CANAL Y EN PIEZAS – CLASIFICACIÓN (CANCELA A LA  
NMX-FF-080-1992)**

**POULTRY PRODUCTS – FLESH CARCASSES OF FATTEN  
CHICKEN – CLASIFICATION**

**1 OBJETIVO**

Esta norma mexicana establece las características de calidad que debe presentar el pollo de engorda en canal y en piezas, destinado para consumo humano y su comercialización en el territorio nacional.

**2 CAMPO DE APLICACIÓN**

Esta norma mexicana es de carácter voluntario y su ámbito de aplicación es el Territorio Nacional; la clasificación debe realizarse en establecimientos Tipo Inspección Federal o Rastros Registrados para el procesamiento de esta especie.

**3 REFERENCIAS**

Para la correcta aplicación de esta norma mexicana se deben consulta las siguientes normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes o las que las sustituyan:

NOM-002-SCFI-1993	Productos pre-envasados, contenido neto, tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de octubre de 1993.
NOM-005-ZOO-1993	Campaña Nacional contra la Salmonelosis Aviar, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de septiembre de 1994.
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 cárnicos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de noviembre de 1994.
NOM-009-ZOO-1994	Proceso sanitario de la carne, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de noviembre de 1996.
NOM-013-ZOO-1994	Campaña Nacional contra la Enfermedad de Newcastle, presentación velogénica, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 26 de febrero de 1995.
NOM-030-SCFI-1993	Información comercial, declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 29 de octubre de 1993.
NOM-033-ZOO-1995	Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de julio de 1997.
NOM-044-ZOO-1995	Campaña Nacional contra la Influenza Aviar, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de agosto de 1996.
NOM-051-SCFI-1994	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-envasados, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de enero de 1996.

NOM-051-ZOO-1995	Trato humanitario en la movilización de animales, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de marzo de 1998.
NOM-061-ZOO-1999	Especificaciones zoosanitarias de los productos alimenticios para consumo animal, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 11 de octubre de 2000.
NOM-120-SSA1-1994	Bienes y servicios, prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de agosto de 1995.

#### **4 DEFINICIONES**

Para efectos de aplicación de esta Norma, se establecen las siguientes definiciones:

##### **4.1 Pollo de engorda**

Es el ave de género y especie Gallus gallus, seleccionada genéticamente y sometida a un régimen de manejo intensivo que permite obtener una conversión alimento/peso para su procesamiento.

##### **4.2 Pollo de engorda procesado**

Es el ave descrita en el punto anterior, procesada por los métodos técnicos autorizados para su posterior consumo.

##### **4.3 Pollo entero**

Se refiere al pollo sacrificado, desangrado y desplumado que aún mantiene todas sus partes, incluyendo vísceras.

##### **4.4 Pollo en canal**

Es el pollo sacrificado, desangrado y desplumado al cual se le ha quitado la cabeza, el pescuezo, el buche, las patas y las vísceras abdominales y torácicas, a excepción de los riñones.

##### **4.5 Pollo fresco**

Es el pollo que ha sido procesado y mantenido a una temperatura entre 0°C y 4°C.

#### 4.6 Pollo congelado

Es el pollo que ha sido procesado, sometido a congelación y mantenido a una temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  ó por debajo de esta.

#### 4.7 Caducidad

Es el período máximo tolerado en un pollo procesado para el consumo humano, que no represente riesgo para la salud debido a descomposición y pérdida de sus características sanitarias.

#### 4.8 Partes anatómicas y nombres comunes del pollo procesado

##### 4.8.1 Cabeza

Es la parte anatómica superior del pollo que está articulada a las vértebras del cuello o pescuezo.

##### 4.8.2 Cuello o pescuezo

Es la estructura que tiene como base las vértebras cervicales que soportan la cabeza hasta la entrada del tórax.

##### 4.8.3 Alas o alones

Son las extremidades superiores del ave, articuladas a la cavidad torácica, las cuales están conformadas por una base ósea de tres secciones.

##### 4.8.4 Muslos

Se denomina así a la región de la canal que tiene como base el fémur, comprendida entre la rabadilla y la parte superior de la pierna.

##### 4.8.5 Piernas

Se denomina así a la región de la canal que tiene como base la tibia, comprendida entre la articulación de la rodilla hasta la unión con el inicio de la pata.

##### 4.8.6 Patas

Se denomina así a la región inferior de la canal constituida por el tarso, metatarso y falanges, recubierto por tejido cornificado y escamoso.

4.8.7 Pechuga

Región de la canal formada por los músculos pectorales alojados sobre el esternón.

4.8.8 Huacal

Se denomina así a la región de la canal que constituye la parte superior de la misma; su base ósea está constituida por las vértebras torácicas y costillas.

4.9 Procesamiento

Comprende una serie de pasos interrelacionados diseñados para transformar un pollo de engorda en una canal lista para cocinarse, cortada en piezas o en varias presentaciones de carne deshuesada.

4.10 Establecimiento Tipo Inspección Federal

Establecimiento dedicado al sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos alimenticios que cumplen con lo descrito en el punto 5 de la NOM-008-ZOO, NOM-009-ZOO y la NOM-033-ZOO.

4.11 Rastros Registrados

Todos los establecimientos dedicados al sacrificio de animales de abasto y que cumplen con lo descrito en el punto 4 de la NOM-008-ZOO.

4.12 Coloración de la piel

Es el grado de color aparente en la piel de la canal, adquirido durante la alimentación del ave en granja, o bien en el área de procesamiento.

Para efectos de esta norma se utilizan los siguientes términos en el apartado de etiquetado como "Tipo de producto"

- a) Pollo Pigmentado: Canal proveniente de aves alimentadas con dietas suplementadas con pigmentos, conforme a lo establecido en la NOM-061-ZOO.
- b) Pollo Pintado: Canal sometida a un sistema de pintado en la línea de procesamiento con pigmentos autorizados por la Secretaría de Salud.

c) Pollo Blanco: Canal proveniente de aves que no han sido alimentadas con dietas suplementadas con pigmentos o pintado en la planta de procesamiento.

#### 4.13 Decoloración

Defecto generado en la coloración aparente de la piel del pollo pintado.

#### 4.14 Despigmantación

Defecto generado en la coloración de la piel del pollo pigmentado principalmente por dos causas:

- Durante la crianza, por problemas de salud o de manejo.
- Durante el procesamiento, por la pérdida de la cutícula, conocido como tallado.

#### 4.15 Desplume

Es la etapa del procesamiento durante la cual se remueve la pluma del ave.

#### 4.16 Rabadilla

Es una región con predominancia de estructuras óseas, constituida por las vértebras lumbares, huesos coxales y el sacro.

#### 4.17 Piel

Es el órgano constituido de tejido tegumentario que recubre a la canal, a excepción de las patas.

#### 4.18 Conformación general

Es el conjunto de características físicas que definen la apariencia de la canal o sus piezas.

#### 4.19 Peso

Es el indicador en kilogramos que ha alcanzado el pollo al momento de la clasificación, en función al tipo de procesamiento para su comercialización.

#### 4.20 Edad

Es el período transcurrido entre el nacimiento y el momento del sacrificio del pollo cuando éste ha alcanzado el peso promedio para su procesamiento, de acuerdo a su clasificación.

4.21 Integridad

Es la canal o las piezas sin mutilaciones o daños a simple vista.

4.22 Lesiones por manejo y transporte.

Son las que se presentan en las canales, como son las heridas, fracturas, dislocaciones con presencia de sangre y hematomas.

4.23 Daños por procesamiento

Es la presencia en las canales de rasgaduras, dislocaciones, fracturas sin presencia de sangre, así como la ausencia parcial de piel.

4.24. Filoplumas

Son las plumas tipo "Pelo" fácilmente vistas en las canales de las aves, después del desplumado convencional.

## 5 ESPECIFICACIONES

5.1 Para efectos de esta norma, se establecen las siguientes categorías con base en las cuales se clasifica el pollo en canal y en piezas para el consumo humano:

- México Extra
- México 1
- México 2

5.2 Para realizar la clasificación del pollo en canal y en piezas, deben considerarse las especificaciones señaladas en la tabla 1 "Clasificación de pollo en canal" y la tabla 2 "Clasificación del pollo en piezas", de la presente norma.

**6**

**CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO**

**TABLA 1.- Clasificación del pollo en canal**

Atributos	México Extra	Mexico 1	México 2
Conformación general de la canal	Musculatura bien desarrollada libre de deformidades que afecten la distribución normal de la carne, de contornos redondeados.	Musculatura bien desarrollada libre de deformidades que afecten la distribución normal de la carne, de contornos redondeados.	Musculatura desarrollada se permiten deformaciones, como quilla dañada o torcida, así como piernas, muslos y rabadilla curvos.
Restos de vísceras	Se permiten restos de esófago y riñón. Se admiten vísceras comestibles en un empaque cerrado dentro o fuera de la cavidad abdominal.	Se permiten restos de esófago, riñón y pulmón. Se admiten vísceras comestibles en un empaque cerrado dentro o fuera de la cavidad abdominal.	Se aceptan restos de víscera. Se admiten vísceras comestibles en un empaque cerrado dentro o fuera de la cavidad abdominal.
Apariencia general de la piel	Debe presentar uniformidad en el color sin importar si éste es blanco o amarillo. No se permiten rasgaduras lineales que expongan la carne de la canal. Se permite la decoloración para el pollo pintado.	Debe presentar uniformidad en el color sin importar si éste es blanco, pigmentado ó pintado, sin embargo, se admiten zonas de decoloración. Se permiten rasgaduras lineales en la rabadilla que no expongan la carne de la canal.	Puede presentar decoloración parcial o total. Se permiten rasgaduras en cualquier parte de la canal.
Hematoma	Libre de hematomas	Sólo en la punta del ala y en el muñón de la pierna	Se aceptan en cualquier parte de la canal
Manchas de bilis	Libre de manchas de bilis	Libre de manchas de bilis	Se permiten manchas de bilis
Plumas y filoplumas	Libre de plumas. Se aceptan filoplumas solamente en alas.	Se aceptan plumas sólo en el ala, muñón de la pierna y pigostilo (última vértebra). Se aceptan filoplumas en cualquier parte de la canal	Se aceptan plumas y filoplumas en cualquier parte de la canal
Fracturas	Libre de fracturas	Se aceptan fracturas sólomente en la punta del ala.	Se aceptan fracturas en cualquier parte de la canal
Mutilaciones	Libre de mutilaciones	Libre de mutilaciones	Se permiten mutilaciones en cualquier parte de la canal

**TABLA 2.- Clasificación del pollo en piezas**

Atributos	México Extra	Mexico 1	México 2
Conformación general de la pieza	Musculatura bien desarrollada libre de deformidades que afecten la distribución normal de la carne, de contornos redondeados.	Musculatura bien desarrollada libre de deformidades que afecten la distribución normal de la carne, de contornos redondeados.	Musculatura desarrollada se permiten deformaciones, como quilla dañada o torcida, así como piernas, muslos y rabadilla curvos.
Restos de vísceras	Se permiten riñón o restos del mismo en rabadilla	Se permiten riñón o restos del mismo en rabadilla y restos del pulmón en huacal	Se permiten riñón o restos del mismo en rabadilla y restos del pulmón en huacal
Apariencia general de la piel (No aplica para piezas sin piel)	Debe presentar uniformidad en el color sin importar si éste es blanco o amarillo. No se permiten rasgaduras lineales que expongan la carne de la pieza. Se permite la decoloración para el pollo pintado.	Debe presentar uniformidad en el color sin importar si éste es blanco, pigmentado ó pintado, sin embargo, se admiten zonas de decoloración. Se permiten rasgaduras lineales en la rabadilla que no expongan la carne.	Puede presentar decoloración parcial o total. Se permiten rasgaduras en cualquier pieza.
Hematoma	Libre de hematomas	Se acepta solamente en la punta del ala y en el muñón de la pierna	Se aceptan hematomas en cualquier pieza
Manchas de bilis	Libre de manchas de bilis	Libre de manchas de bilis	Se aceptan manchas de bilis en cualquier pieza
Plumas y filoplumas	Libre de plumas. Se aceptan únicamente filoplumas en alas.	Sólo se aceptan plumas en el ala, muñón de la pierna y rabadilla. Se aceptan filoplumas en cualquiera de las piezas.	Se aceptan plumas y filoplumas en cualquier pieza.
Fracturas	Libre de fracturas	Sólo se aceptan en la punta del ala	Se aceptan fracturas en cualquier pieza
Mutilaciones	Libre de mutilaciones	Libre de mutilaciones	Se aceptan mutilaciones en cualquier pieza

**NOTA 1.-** Esta clasificación aplica a cualquier tipo de corte y presentación (para ambas tablas).

**NOTA 2.-** Para clasificar el producto éste debe estar libre de materia extraña (para ambas tablas).

**NOTA 3.-** Véase apéndice normativo (para ambas tablas).

## **7 ENVASADO**

Se debe emplear envases resistentes, elaborados con materiales inocuos que no contaminen, ni modifiquen las características del producto en cuanto a sus propiedades sensoriales.

## **8 ETIQUETADO**

8.1 Cada envase debe llevar en la etiqueta los siguientes datos como mínimo:

- a) Nombre y tipo del producto (pollo blanco, pigmentado o pintado) con su grado de clasificación.
- b) Nombre y domicilio fiscal de la planta procesadora. Puede incluir logotipo de marca.
- c) Fecha de sacrificio.
- d) Fecha de caducidad o consumo preferente.
- e) Nombre y número oficial de la planta de procesamiento o rastro, en su caso.
- f) Lote.
- g) Instrucciones para su conservación.
- h) Leyenda que identifique el País de origen.

8.2 En los productos que se comercialicen a granel no aplica el etiquetado.

8.3 Toda la información contenida en el etiquetado debe presentarse en idioma español, sin perjuicio de que se exprese en otros idiomas. Cuando la información se exprese en otros idiomas, debe aparecer también en español.

## **9 EMBALAJE**

9.1 Embalaje reutilizable

Las cajas para el transporte de las canales ó piezas deben ser de materiales que permitan su fácil limpieza y desinfección, así como el adecuado manejo del producto en condiciones que no deterioren sus propiedades sensoriales.

## 9.2 Embalaje desechable

Las cajas para el transporte de las canales ó piezas deben ser de materiales no reutilizables que permitan el manejo del producto en condiciones que no deterioren sus propiedades sensoriales.

## **10 APÉNDICE NORMATIVO**

### Inspección de especificaciones de calidad

El plan de muestreo y el procedimiento de aceptación que figuran en el presente documento tienen por objeto establecer las disposiciones mediante las cuales se evalúan lotes clasificados, considerando un Nivel de Calidad Aceptable (NCA) de 6.5. Este plan de muestreo puede realizarse en establecimientos TIF, rastros registrados o en puntos de venta.

Se deben establecer las siguientes medidas de acuerdo a un Nivel de inspección I, Muestreo normal.

- ▶ Tomar al azar, en el lote representativo de la producción, el número requerido de unidades de muestra, teniendo debidamente en cuenta, al proceder a la selección de la muestra, las claves y otras marcas que la identifiquen.
- ▶ Examinar los requisitos estipulados en la presente norma.
- ▶ Clasificar como defectuoso toda unidad de muestra que no satisfaga el nivel de calidad especificado en la presente norma, basándose en la clasificación de defectuosas que figuren en el mismo.

### **Tablas de muestreo**

Aplica para pollo entero, en piezas y procesados

**Peso neto igual o inferior a 1 kg**

Tamaño del lote (unidades)	Tamaño de la muestra	Número de unidades defectuosas para aceptación del lote	Número de unidades defectuosas para rechazo del lote
4 800 o menos	6	1	2
4 801-24 000	13	2	3
24 001-48 000	21	3	4
48 001-84 000	29	4	5
84 001-144 000	38	5	6
144 001-240 000	48	6	7
Mas de 240 000	60	7	8

**Peso neto Mayor de 1 kg pero no mayor de 4,5kg**

Tamaño del lote (unidades)	Tamaño de la muestra	Número de unidades defectuosas para aceptación del lote	Número de unidades defectuosas para rechazo del lote
2 400 o menos	6	1	2
2 401-15 000	13	2	3
15 001-24 000	21	3	4
24 001-42 000	29	4	5
42 001-72 000	38	5	6
72 001-120 000	48	6	7
Mas de 120 000	60	7	8

**Peso neto mayor de 4,5 kg**

Tamaño del lote (unidades)	Tamaño de la muestra	Número de unidades defectuosas para aceptación del lote	Número de unidades defectuosas para rechazo del lote
600 o menos	6	1	2
601-2 000	13	2	3
2 001-7 200	21	3	4
7 201-15 000	29	4	5
15 001-24 000	38	5	6
24 001-42 000	48	6	7
Mas de 42 000	60	7	8

## 11 BIBLIOGRAFÍA

- NOM-008-SCFI-2002 Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.
- NMX-FF-080-1992 Productos avícolas - Carne de pollo de engorda en canal – Clasificación. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 20 de marzo de 1992.
- NMX-Z-013/1-1977 Guía para la Redacción, Estructuración y Presentación de las Normas Mexicanas. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de octubre de 1977.
- AVITECNIA, Quintana L. J. A., Editorial Trillas 1999.  
Texas Agricultural Extension Service.- The Texas A & M University System.  
The Poultry Buyers Guide.- North American Meat Processors Association.

## 12 CONCORDANCIAS CON NORMAS INTERNACIONALES

Esta norma mexicana no es equivalente a ninguna norma internacional por no existir referencia alguna al momento de su elaboración.

**México D.F., a**

Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 19 y 46 del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía, en ausencia del Director General de Normas, firma el Director General Adjunto de Operación

**RODOLFO CARLOS CONSUEGRA GAMÓN.**