



NORMA MEXICANA

NMX-FF-128-SCFI-2016

**PRODUCTOS AVÍCOLAS – CARNE DE POLLO DE ENGORDA EN CANAL Y EN
PIEZAS – CLASIFICACIÓN (CANCELA A LA NMX-FF-080-2006)**

POULTRY PRODUCTS – FLESH CARCASSES OF CHICKEN BROILER – CLASSIFICATION



PREFACIO

En la elaboración de la presente Norma Mexicana participaron las siguientes organizaciones, empresas e instituciones:

- COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN NACIONAL DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS Y PECUARIOS
- CONSEJO MEXICANO DE LA CARNE
- SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN (SAGARPA).
Subsecretaría de Agricultura. Dirección General de Fomento a la Agricultura.
Coordinación General de Ganadería.
- SECRETARÍA DE ECONOMÍA
Dirección General de Normas
- UNIÓN NACIONAL DE AVICULTORES
- Sistema Producto Carne de Ave



ÍNDICE DEL CONTENIDO

1.	Objetivo	1
2.	Campo de aplicación	1
3.	Referencias normativas	1
4.	Definición del producto	2
5.	Terminología	3
6.	Especificaciones	5
7.	Clasificación del producto	6
8.	Muestreo	9
9.	Envase y embalaje	11
10.	Etiquetado	11
11.	Vigencia	12
12.	Concordancia con normas internacionales	12
13.	Bibliografía	12

Tablas

Tabla 1-	Clasificación del pollo en canal	7
Tabla 2-	Clasificación del pollo en piezas	8
Tabla 3-	Peso neto igual o inferior a 1 kg	9
Tabla 4-	Peso neto mayor de 1 kg pero no mayor de 4,5kg	10
Tabla 5-	Peso neto mayor de 4,5 kg	10



NORMA MEXICANA

NMX-FF-128-SCFI-2016

PRODUCTOS AVÍCOLAS – CARNE DE POLLO DE ENGORDA EN CANAL Y EN PIEZAS – CLASIFICACIÓN (CANCELA A LA NMX-FF-080-2006)

POULTRY PRODUCTS – FLESH CARCASSES OF CHICKEN BROILER – CLASSIFICATION

1 Objetivo

La presente Norma Mexicana establece las características de calidad que permiten la clasificación del pollo de engorda en canal y en piezas, destinado para consumo humano y su comercialización en el territorio nacional.

2 Campo de aplicación

La presente Norma Mexicana aplica al producto designado como pollo en canal y en piezas que se produce o comercializa en el Territorio Nacional. Aplica a los establecimientos Tipo Inspección Federal autorizados para el procesamiento de esta especie y su cumplimiento no exime a los integrantes de la cadena de la observancia de las disposiciones y regulaciones vigentes.

3 Referencias normativas

Para la correcta aplicación de la presente Norma Mexicana se deben consultar las siguientes Normas Oficiales Mexicanas y Normas Mexicanas vigentes o los instrumentos legales que las sustituyan:

- 3.1 NOM-009-ZOO-1994** Proceso sanitario de la carne, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1996/11/12. Modificaciones publicadas en 1996/11/12 y en 2007/07/31.
- 3.2 NOM-033-SAG/ZOO-2014** Métodos para dar muerte a los animales domésticos y silvestres, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2015/08/26.

- 3.3 NOM-051-SCFI/SSA-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-ensados, información comercial y sanitaria. Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación el 2010/04/05.
- 3.4 NOM-051-ZOO-1995 Trato humanitario en la movilización de animales. Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación el 1998/03/23.
- 3.5 NOM-061-ZOO-1999 Especificaciones zoonosológicas de los productos alimenticios para consumo animal, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2000/10/11.
- 3.6 NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicada en Diario Oficial de la Federación el 2010/03/01
- 3.7 NMX-Z-013-SCFI-2015 Guía para la estructuración y redacción de normas (cancela a la NMX-Z-13-/1-SCFI-1977), publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2015/11/18.

4 Definición del producto

Para efectos de la presente Norma Mexicana, se consideran las siguientes definiciones del producto acorde a su presentación comercial:

4.1

pollo de engorda 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.

4.2

pollo de engorda procesado

es el pollo sacrificado, que ha sido troceado en sus partes anatómicas, en cualquiera de las siguientes:

4.2.1

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.

4.2.2

cabeza

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

4.2.3

cuello o pescuezo

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

4.2.4

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.

4.2.5

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.

4.2.6

patas

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

4.2.7

pechuga

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

4.2.8

piel

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

4.2.9

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.

4.2.10

rabadilla

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

5 Terminología

Para efectos de aplicación de la presente Norma Mexicana, se establecen los siguientes términos:

5.1

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.



5.1.1

pollo pigmentado

canal proveniente de aves alimentadas con dietas suplementadas con pigmentos, conforme a lo establecido en la NOM-061-ZOO vigente (ver 3.5, referencias).

5.1.2

pollo pintado

canal sometida a un sistema de pintado en la línea de procesamiento con pigmentos autorizados por la secretaría de salud.

5.1.3

pollo blanco

canal proveniente de aves que no han sido alimentadas con dietas suplementadas con pigmentos o pintado en la planta de procesamiento.

5.2

conformación general

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

5.3

daños por procesamiento

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

5.4

decoloración

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

5.5

despigmentación

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.

5.6

desplume

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

5.7

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.

5.8

filoplumas

son las plumas tipo “pelo” fácilmente vistas en las canales de las aves, después del desplumado convencional.

5.9

integridad

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

5.10

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.

5.11

manchas de bilis

son aquellas manchas que se presentan en el producto, por el derrame de la vesícula biliar ya sea en la canal o bien en sus piezas.

5.12

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.

5.13

procesamiento

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

6

Especificaciones

6.1

Para efectos de la presente Norma Mexicana, se establecen las siguientes categorías con base en las cuales se clasifica el pollo en canal y en piezas para el consumo humano:

- Categoría Extra
- Categoría I
- Categoría II

6.2

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.



7 Clasificación del producto

- 7.1** Para los efectos de la presente Norma Mexicana, se deben consultar la Tabla 1, Clasificación del pollo en canal y la Tabla 2, Clasificación del pollo en piezas. En ambos casos la clasificación aplica a cualquier tipo de corte y presentación.
- 7.2** El producto debe estar libre de materia extraña.
- 7.3** El muestreo se debe realizar acorde a lo establecido en el Capítulo 8 Muestreo de la presente Norma Mexicana.

Tabla 1- Clasificación del pollo en canal

Atributos	Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
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 o 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 filo plumas 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 solamente 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	Categoría Extra	Categoría I	Categoría II
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 o 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.

8 Muestreo

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 Tipo Inspección Federal (TIF) 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 esta Norma Mexicana.
- Clasificar como defectuoso toda unidad de muestra que no satisfaga el nivel de calidad especificado en esta Norma Mexicana, basándose en la clasificación de defectuosas que figuren en el mismo.

Las siguientes Tablas 3, 4 y 5 de muestreo aplican tanto para pollo entero como para el pollo en piezas dependiendo del peso neto.

Tabla 3 - 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	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
≥ 240 000	60	7	8

Tabla 4 - Peso neto mayor de 1 kg pero no 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
$\leq 2\ 400$	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
$\geq 120\ 000$	60	7	8

Tabla 5 - 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	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
$\geq 42\ 000$	60	7	8

9 Envase y embalaje

Para el envase del producto de la presente de Norma Mexicana, se deben emplear envases resistentes, elaborados con materiales inocuos, que no alteren las propiedades sensoriales del producto.

Las cajas para el transporte de las canales o piezas deben ser de materiales que permitan su fácil limpieza y desinfección, así como el adecuado manejo del producto.

10 Etiquetado

10.1 Productos preenvasados

Además de cumplir con las disposiciones generales de etiquetado establecidas en la NOM-051-SCFI/SSA1 vigente (ver 3.3, Referencias normativas) el producto debe cumplir lo siguiente:

10.1.1 Declarar la denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: pollo-canal, pollo-pierna, etcétera.

10.1.2 Incluir la fecha de envasado (año, mes y día).

10.1.3 Los productos objeto de esta Norma Mexicana que requieran refrigeración o congelación, deben incluir las leyendas de conservación: “consérvese en refrigeración”, “consérvese en congelación”, “una vez descongelado, no debe volver a congelarse” y “este producto fue previamente congelado, no volver a congelar” o leyendas equivalentes, según corresponda y de acuerdo al proceso a que haya sido sometido.

10.1.4 En la lista de ingredientes incluir los colorantes empleados, declarándose conforme a lo establecido en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, y sus modificaciones.

10.2 Productos envasados en punto de venta:

Los productos envasados en punto de venta deben declarar la siguiente información:

10.2.1 Denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: pollo-pierna.

10.2.2 Nombre o razón social del establecimiento, opcionalmente podrán incluir el domicilio del establecimiento.

10.2.3 Lote, cuando el lote se identifique con formato de fecha debe anteponerse la palabra “lote”.

- 10.2.4** Incluir fecha de envasado (día, mes y año) y anteponiendo la leyenda, “fecha de envasado _____”, o leyenda equivalente.
- 10.2.5** País de origen.
- 10.3** La canal, media canal, cuarto de canal, y productos que se distribuyan en recipientes, deben incluir la siguiente información:
- 10.3.1** Denominación genérica.
- 10.3.2** Nombre o razón social del establecimiento, opcionalmente podrán incluir el domicilio del establecimiento.
- 10.3.3** Lote, cuando el lote se identifique con formato de fecha debe anteponerse la palabra “lote”.
- 10.3.4** Fecha de sacrificio (día, mes y año).
- 10.3.5** País de origen.
- 10.3.6** La información referida en los numerales 10.3.1 a 10.3.5 puede ir en una etiqueta colgada en el producto o en la nota de remisión, o en su caso en el recipiente.
- 10.3.7** Cuando en el proceso de los productos a los que se refiere esta Norma Mexicana, participe un establecimiento diferente al del licenciataria, causahabiente o propietario de la marca, debe figurar en la etiqueta la leyenda “EMPACADO PARA...” o alguna equivalente, seguido del nombre y domicilio (calle, número, colonia, código postal, ciudad y estado) del propietario de la marca, asimismo el lote debe permitir la identificación del o los establecimientos que intervienen en el proceso, sin menoscabo de las atribuciones de otras dependencias en la materia.

11 Vigencia

La presente Norma Mexicana entrará en vigor 60 días naturales después de la publicación de la correspondiente Declaratoria de Vigencia en el **Diario Oficial de la Federación**.

12 Concordancia con normas internacionales

La presente Norma Mexicana no es equivalente (NEQ) con ninguna Norma Internacional por no existir ésta al momento de su elaboración.

13 Bibliografía

- 13.1** NOM-002-SCFI-2011, Productos pre-ensados, contenido neto, tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2012-08-10.

- 13.2 NOM-008-SCFI-2002, Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2002-11-27.
- 13.3 NOM-030-SCFI-2006, Información comercial, declaración de cantidad en la etiqueta – Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2006-11-06.
- 13.4 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, en aquellos puntos que resulten procedentes publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1994-11-16. Modificado el 1999-02-10.
- 13.5 Acuerdo por el que se da a conocer la Campaña y las Medidas Zoosanitarias que deberán aplicarse para el Diagnóstico, Prevención, Control y Erradicación de la Influenza Aviar Notificable, en las zonas del Territorio de los Estados Unidos Mexicanos en las que se encuentre presente esa enfermedad. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 2011-06-21.
- 13.6 Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 2012-07-16.
- 13.7 AVITECNIA. Manejo de las Aves domésticas más comunes. Quintana L. J. A., Editorial Trillas 1999.
- 13.8 Texas Agricultural Extension Service - The Texas A & M University System. The Poultry Buyers Guide. North American Meat Processors Association (NAMF). Wiley, 2004.

Ciudad de México, a 3 de octubre de 2016

Lic. Alberto Ulises Esteban Marina
El Director General de Normas