



ANTEPROYECTO DE NORMA NORDOM 392 (1^{era.} Rev. 2006)

Coordinadora del comité:

C Rosario

NORMA DOMINICANA CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS. SALCHICHAS. ESPECIFICACIONES

Advertencia

Este documento no es un documento oficial. El es distribuido en el comité técnico para su revisión, estudio y aprobación para ser aprobado como norma dominicana por la Comisión Nacional de Normas y Sistemas de Calidad, COMINNOR, sujeto a cambios siempre que se presente la base científica

Tipo de documento: Norma Dominicana
Subtipo de documento: No aplica
Estado del documento: Anteproyecto
Idioma del documento: Español

PREFACIO

La Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, DIGENOR, es el organismo oficial que tiene a su cargo el estudio y preparación de las Normas Dominicanas, NORDOM, a nivel nacional.

El anteproyecto de norma **NORDOM 392 1^{era}. Rev. 2006** ha sido preparado por el Departamento de Normalización de la Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad, y en su estudio participaron los organismos y personas naturales siguientes:

PARTICIPANTES

Evelyn Mateo.

Lic. Carmen Pérez.

Lic. María Ant. Cruz.

Dr. Juan José Arias Dipre.

DR. Frank Rodríguez.

Lic. María Antonieta González.

Lic. Ángela García.

Lic. Deyanira Gómez.

Dr. Samuel Guerra Hart.

Lic. Aníbal Alcán.

Ing. Arturo E. Ureña

Ing. Máximo Espinosa.

Lic. Cristina Margarita Rosario

Ing. Milagros Pozo

REPRESENTANTES

Depto. de Educación al Consumidor.

Centro de Exportación e Inversión de la Rep. Dom., CEI-RD.

Productos Chef, S.A.

Departamento de Química de la UASD.

Dirección General de Ganadería, DIGESA-SEA.

Organización Panamericana de la Salud, OPS/INCAP.

Laboratorio Nacional Dr. Defilló.

Instituto Agrario Dominicano, IAD.

Laboratorio Veterinario Central, LAVECEN.

Instituto Superior de Agricultura, SEA.

Industrias Vegana, INDUVECA.

Dirección General de Normas y

Sistemas de Calidad, DIGENOR.

1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Este anteproyecto de norma establece los requisitos que deben cumplir las salchichas no enlatadas.

2. NORMAS DOMINICANAS A CONSULTAR

NORDOM	44	Carne y Productos Cárnicos. Determinación del contenido de sal.
NORDOM	45	Carne y Productos Cárnicos. Determinación del contenido de nitritos.
NORDOM	53	(2 ^{da} . rev. 1998) Rotulado de Alimentos Preenvasados.
NORDOM	71	Carne y Productos Cárnicos. Determinación del estado de Conservación. Reacción de Eber.
NORDOM	72	Carne y Productos Cárnicos. Determinación del contenido de nitrógeno amoniacal.
NORDOM	86	Carne y Productos Cárnicos. Preparación de la muestra para análisis microbiológicos.
NORDOM	87	Carne y Productos Cárnicos. Medición del pH.
NORDOM	106	Carne y Productos Cárnicos. Definiciones y requisitos de las carnes rojas.
NORDOM	299	Carne y Productos Cárnicos. Determinación del contenido de humedad.

NORDOM	300	Carne y Productos Cárnicos. Determinación del contenido de cenizas
NORDOM	338	Carne y Productos Cárnicos. Determinación del contenido de proteínas.
NORDOM	404	Carne y Productos Cárnicos. Determinación del Contenido de Grasa Total.
NORDOM	405	Carne y Productos Cárnicos. Recuentos de microorganismos aeróbicos estrictos y facultativos viables

3. DEFINICIONES

Para los efectos de este anteproyecto de norma se establecen las siguientes definiciones:

3.1 **Salchicha.** Es un producto cárnico embutido constituido por una masa homogénea hecha en base a carnes rojas, con agregado de tocino, sal nitratos y nitritos de sodio y/o potasio. Además, puede o no tener harina de soya, puede o no tener agregados de almidones y/o féculas como ligantes y tiene agregado de especias, colorantes y otras sustancias naturales permitidas para el consumo humano.

3.1.1 **Salchichas cocidas.** Las que han sufrido un proceso de cocimiento.

3.1.2 **Salchichas crudas frescas.** Son las que no han sido sometidas a ningún tipo de cocimiento. Cuya durabilidad es limitada.

3.1.1.2 **Salchichas crudas maduradas.** Las que han sido sometidas a un proceso de maduración para favorecer su conservación por un lapso de tiempo largo.

4. MATERIALES, DISEÑO Y FABRICACIÓN

4.1 Las salchichas, además de cumplir con los requisitos establecidos en la norma **NORDOM 601 Carne y productos cárnicos. Embutidos. Definiciones, clasificación y requisitos**; deberán ceñirse a lo señalado a continuación:

4.1.1 **Carnes.** Deberán estar constituidas por carnes magra deshuesadas en perfecto estado de conservación y provendrán de los mataderos autorizados, las carnes rojas deberán cumplir con la norma **NORDOM 106 Carne y productos cárnicos. Definiciones y requisitos de las carnes rojas.**

4.1.2 Los condimentos y los aditivos deben estar uniformemente distribuidos. Los colorantes que se adicionen deberán estar autorizados por el organismo sanitario correspondiente Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social, SESPAS.

4.1.2.3 Las tripas y las envolturas artificiales deben estar libres de manchas y defectos.

4.1.4 Deben usarse sustancias preservantes, tales como: Nitritos y Nitratos de sodio y potasio, benzoato de sodio y otros permitidos por el organismo sanitario correspondiente. Además, puede emplearse como antioxidante ácido ascórbico o cualquiera de sus sales en el límite máximo de 0,2%.

4.1.5 Como emulsificantes deben emplearse únicamente los fosfatos de sodio y potasio en el límite de 0,5%.

5. CLASIFICACIÓN

5.1 Las salchichas de acuerdo con el proceso a que se han sometido se clasifican de la siguiente manera:

Tipo 1: Salchichas crudas. (clase A y clase B)

Clase A: Salchichas crudas frescas.

Clave B: Salchichas crudas maduradas.

Tipo II: Salchichas cocidas.

6. REQUISITOS

6.1 Las salchichas deberán cumplir con los siguientes requisitos químicos- físicos, microbiológicos y organolépticos.

6.1.1 Requisitos organolépticos.

6.1.1.1 El exterior debe presentar color y consistencia firme y uniforme. La envoltura, cuando está presente, debe estar adherida a la masa y no debe presentar roturas.

6.1.1.2 El interior debe ser homogéneo, compacto y con sabor y olor característico.

6.1.2 Requisitos químicos. Las salchichas deberán presentar reacción de amoníaco negativo; podrán presentar vestigios de gas sulfhídrico. Deberán tener un nivel adecuado de acidez de acuerdo a los tipos de salchichas que impida el desarrollo microbiano.

6.2 Requisitos específicos.

6.2.1 Las salchichas en todos sus tipos y clases deberán cumplir con los requisitos indicados en la tabla siguiente:

Tabla No. I Requisitos físico- químicos para las salchichas.

REQUISITOS	Máximo	Mínimo
Humedad, en % en peso	60	-
Proteínas, en % en peso	-	17
Grasa, en % en peso	35	-
Ceniza, en % en peso	4	-
Carbohidratos en % en peso	5	-
Nitritos, en ppm	150	-

6.2.2 Las salchichas deberán cumplir con los requisitos contenidos en la tabla siguiente:

Tabla No. II Requisitos de composición de las salchichas.

Ingredientes	Cantidad (En porcentaje en peso)	
	Máximo	Mínimo
Carne de aves, bovino y/o porcino		20
Grasa de porcino	16	-
Almidones o féculas	4	-
Condimentos	3	-

6.2.3 Las salchichas deberán cumplir también con los requisitos microbiológicos especificados en la tabla siguiente:

TABLA No. III Requisitos microbiológicos de las salchichas.

Requisitos	Salchichas tipo I	salchichas tipoll
	Limite máximo	limite máximo
Recuento de microorganismos aeróbicos estrictos y facultativos viables/g	10 ⁵	10 ⁴
Recuento de levaduras y hongos/g	10 ⁵	10 ³
Recuento de Escherichia coli/g	10 ²	10 ²
Recuento de Bacillus aereus/g	100	100
Recuento de Clostridium Perfringens/g	10 ⁴	10 ³
Salmonella/25g	Ausente	Ausente

- Por el método del NMP.

Nota. El producto deberá estar libre de toxinas de microorganismos patógenos.

7. MUESTREO

El muestreo para la salchicha se efectuará según lo establece la norma dominicana **NORDOM * Carne y productos cárnicos. Muestreo.**

8. METODO DE ENSAYO

8.1 Los ensayos necesarios para verificar los requisitos consignados en esta norma, se efectuarán según las normas especificadas en el capítulo 2, **NORMAS DOMINICANAS A CONSULTAR.**

9. ROTULADO, ENVASE Y EMBALAJE.

9.1.1 **Rotulado.** El rótulo deberá cumplir con los requisitos indicados en la norma **NORDOM 53 Rotulado de Alimentos Preenvasadosalimenticios.**

9.1.1 Las salchichas deberán además llevar la leyenda consérvase en refrigeración o en congelación.

9.2 **Envase.** Este deberá ser resistente a la acción del producto.

Las características organolépticas y la composición del producto no deberán ser alteradas por el material.

9.3.1 **Embalaje.** Las salchichas no enlatadas deberán ser empacadas en bolsas hechas de material de grado alimentario. La cantidad de salchichas en cada unidad de empaque será establecida de común acuerdo entre comprador y vendedor.

10. BIBLIOGRAFIA

En la elaboración de este anteproyecto de norma se han tomado en cuenta los documentos siguientes:

10.1 ICONTEC 1325 Salchichas. Colombia, 1975.

10.2 ITINTEC 19:02-005 Embutidos crudos. Definiciones, clasificaciones y requisitos, Perú, 1975.

10.3 Volumen 10 Codex Alimentarius. Carne y Productos Cárnicos.

Encuesta pública