



ANTEPROYECTO DE NORMA NORDOM 322

Coordinadora del comité: C Rosario

CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS. JAMÓN. ESPECIFICACIONES

Advertencia

Este documento no es una norma oficial NORDOM. El es distribuido en el comité técnico para su revisión, estudio y aprobación como Norma Dominicana NORDOM. Esta sujeto a cambios siempre que se presentan la base científica.

Los poseedores de este documento están invitados a someter observaciones relevantes, provisto de la documentación que la sustente, en el período de consulta pública que se anunciará debidamente.

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 322 (1era. Rev. 2006), ha sido preparado por el Departamento de Normalización de la Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad.

1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Este anteproyecto de norma establece las características y fija las normas sanitarias a que debe obedecer el jamón.

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 ^(2da Rev. 1998)	Rotulado de Alimentos Preenvasado.
NORDOM	70	Carne y Productos Cárnicos. Determinación de estado de conservación. Reacción del ácido sulfhídrico.
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	196	Carne y Productos Cárnicos. Transporte de las carnes frescas.
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 proteína.
NORDOM	405	Carne y Productos Cárnicos. Recuentos de microorganismos aerobios estrictos y facultativos viables.
NORDOM	427 (1^{era} Rev. 2006)	Carne y Productos Cárnicos. Práctica de higiene de la carne de los productos cárnicos elaborados.
NORDOM	428	Carne y productos Cárnicos. Enumeración de coliformes fecales. Método de referencia.
NORDOM	429	Carne y Productos Cárnicos. Recuento de Clostridium perfringens.

3. DEFINICION

Para los efectos este anteproyecto de norma se ha tomado en cuenta la siguiente definición:

3.1 **Jamón.** Es el producto preparado con pernil o Paleta de cerdo Carne de Pollo o Pavo o una combinación de estas. Con o sin hueso, curado en seco o en salmuera, condimentado, ahumado o no, crudo o cocido.

4. MATERIALES, DISEÑO Y FABRICACIÓN

4.1 La carne empleada en la elaboración del producto, debe ajustarse a la definición de "carne" dada en la norma **NORDOM 106 Carne y productos cárnicos. Definiciones y requisitos de las carnes rojas.**

4.2 El producto debe prepararse de carne de cerdo sacrificado bajo inspección veterinaria y/ o de carnes de aves autorizadas por Organismos reconocidos.

4.3 El jamón crudo debe ser desecado, de forma que permita condiciones favorables a su conservación y el fiambre debe someterse a cocción.

4.4 El producto podrá ser ahumado. No será permitido emplear en su preparación fermentos proteolíticos, como la papaína.

4.5 Será considerado impropio para consumo, el jamón cuya carne se presenta reblandecida, pegajosa, gaseosa, pardoverduzca, con olor y sabor impropios, alcalina o con otros indicios que denuncien mala conservación.

4.6 La grasa del producto no podrá presentar rancidez ni color amarillento.

4.7 El jamón debe ser manipulado en buenas condiciones de higiene y estar exento de parásitos.

4.8 El producto terminado debe tener buena apariencia, consistencia firme, aroma, sabor y color característicos.

4.9 En su elaboración podrán utilizarse los siguientes aditivos.

4.9.1. Nitrito y nitratos de sodio y/o potasio.

4.9.2 Como conservadores, ácido sórbico o sorbato de sodio, o de potasio u otros autorizados.

4.9.3. Como antioxidantes, ácido ascórbico y sus sales.

4.9.4. Serán toleradas como estabilizantes, polifosfatos.

5. CLASIFICACION Y DESIGNACION

5.1 **Clasificación.** Los jamones serán clasificados, de acuerdo con el proceso de preparación, en:

5.1.1 **Jamón crudo.** Que según el estilo de su preparación se sub clasifica en:

5.1.2 **Jamón tipo Italiano.** tipo Alemán (Hamburgo, Westfalia), tipo Francés (sin huesos); tipo Inglés (York) y otros.

5.1.3 **Jamón cocido o fiambre.** que según el estilo de su preparación se sub-clasifica en:

5.1.4 Tipo Francés (Jamón blanco, tipo París, Jamón Reims); Tipo Alemán (Jamón tipo Berlín, Jamón tipo Hamburgo) y tipo Inglés (Jamón tipo York).

6. REQUISITOS

6.1.1 **Requisitos químicos.** El jamón debe cumplir con los requisitos químicos siguientes:

6.1.2 **Reacción de Eber.** Debe presentar reacción negativa de amoníaco; podrá presentar apenas vestigios de gas sulfhídrico. El pH debe ser ligeramente ácido.

6.1.3 **Acido sórbico o sorbato de sodio o de potasio, 0,10% máximo.**

6.1.4 **Acido ascórbico y sus sales, 0,2% máximo.**

6.1.5 **Nitratos y nitritos.** El empleo de los nitratos y nitritos de sodio o de potasio solo o en combinación como conservadores (agentes de cura) debe realizarse en cantidades tales que en el producto listo para consumo, el contenido en nitrito no sea mayor de 100 ppm residual.

6.1.6 **Composición.** El jamón, cualquiera que sea su clase y tipo, debe tener los porcentajes de composición consignados en la tabla siguiente:

Tabla No. 1 Requisitos físico químicos para Jamones (Clasificado acorde con % de Proteína)

REQUISITOS	Primium (1)	Grado 2	Grado 3	Grado 4	Grado 5
% Humedad	70-76	69-78	71-78	60-72	56-67
% Proteínas	15-21	13-19	11-15	9-14	7-12
% Grasa	< 7	< 6	< 6	< 16	< 19
% Ceniza	< 4	< 4	< 4	< 4	< 4
% Carbohidratos	-----	-----	-----	-----	-----
ppm Nitritos	< 150	< 150	< 150	< 150	< 150

Características	Contenido (en porcentaje)	
	Mínimo	Máximo
Humedad		70
Proteína	15	
Grasa		25
Cenizas		0,6

6.1.7 **Polifosfatos.** 0,5 máximo.

6.1.8 Los jamones, cocido o crudo, empacados en envases herméticos deben presentar vacío y cumplir con los requisitos indicados a continuación:

Agente Microbiano

Plan de Muestreo Límites por Gramo

Tabla No. 2

Límites máximo permitidos para metales tóxicos

Requisitos	Limites máximos
Arsénico, como As, en ppm	1,0
Plomo, como Pb, en ppm	2,0
Estaño, como Sn, en ppm	100,0
Cobre, como Cu, en ppm	15,0
Zinc, en ppm	19,0

6.2 **Requisitos microbiológicos.** El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la tabla siguiente:

Tabla No. 3

Especificaciones microbiológicas

Tipo de microorganismos	Limites máximos
Microorganismo aerobios mesófilos/g	10^4
Escherichia coli/g	Ausentes
Levaduras y hongos/g	10^2 UFC
Clostridium perfringens/g	10 UFC
Staphylococcus aureus/g	$<10^2$ UFC
Salmonella	Ausente

	Categoría	Clase	n	c	m	M	
Recuento Aerobios (RTMA)	Total Mesófilos	3	3	5	1	10^2	10^3
Coliformes		6	3	5	1	1	10
E coli		6	3	5	1	1	10
S. aureus		8	3	5	1	10	10^2
Clostridium perfringens		8	3	5	1	1	10
Salmonella sp. 25g						Ausencia	
		10	2	5	0		-----
Listeria sp. 25g						Ausencia	
		10	2	5	0		-----

n= número de muestras examinadas

c= Número de aceptación

m= límite microbiológico que, en un plan de dos clases, separa la calidad de la rechazable y en un plan de tres clases separa la calidad aceptable a la marginalmente (o medianamente) aceptable.

M=límite microbiológico que en un plan de tres clases separa la calidad marginalmente aceptable de la rechazable.

7. MUESTREO

El muestreo para el jamón se efectuará según lo establece la norma **NORDOM Carne y Productos Cárnicos. Muestreo**.

8. METODOS 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.

8.2 Las pruebas deben dar resultados dentro de las especificaciones de esta norma, en caso contrario, la Dirección General de Normas y Sistemas, **DIGENOR**, procederá de conformidad con lo establecido en el reglamento sobre aplicación de normas obligatorias.

9. ROTULACION, ENVASE Y EMBALAJE

9.1 Rótulo.

9.1.1 En el rótulo debe constar la nominación " jamón", seguida de la clase, del tipo y de la marca a que pertenecen.

9.1.2 Las inscripciones deben ser de color y tamaño tales que puedan ser leídas fácilmente y hechas en forma tal que no desaparezcan bajo condiciones normales de uso:

9.1.3 El rótulo además, debe llevar las siguientes informaciones:

9.1.3.1 Declaración de los ingredientes en orden decreciente a su participación en el producto. La presencia de aditivos debe ser declarada, citándose claramente el nombre del compuesto usado.

9.1.3.2 Número del registro sanitario.

9.1.3.3 Número del registro industrial.

9.1.3.4 Código del lote de producción.

9.1.3.5 La leyenda "este producto debe ser vendido según su peso".

9.1.3.6 Nombre y dirección del fabricante.

La leyenda hecho en el país de origen.

9.1.3.8 Otros requisitos establecidos en la norma **NORDOM 53 Rotulado de alimentos preenvasados**.

9.2 **Envase.** El jamón debe ser acondicionado de manera que no quede al abrigo de la humedad y de contaminaciones. El envase debe ser de material resistente a la acción del producto. Las características organolépticas y la composición del producto no deben ser alteradas por el material del envase.

9.3 **Embalaje.** A menos que entre el comprador y el fabricante acuerde lo contrario, los envases deben embalarse en cajas suficientemente fuertes para que no se deterioren durante el manejo y transporte.

10. BIBLIOGRAFIA

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

10.1 Normas Sanitarias de Alimentos, Tomo 1, 1967.

10.2 DGN - F - 123 Jamones - México, 1969.

10.3 INDOTEC 34003 Carne y productos cárnicos. Jamón, 1975.

10.4 Volumen del Codex Alimentarius. Carne y Productos Cárnicos, 1994.

Encuesta pública