



SECRETARIA COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-138-1969

“ENTRECOT AHUMADO”

“SMOKED DRY ENTRE COT”

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

“ENTRECOT AHUMADO”

“SMOKED DRY ENTRE COT”

Con fundamento en, los Artículos 1º, 2º, 4º, 6º, 23 y 29 de la Ley General de Normas y de Pesas y Medidas, así como en el acuerdo publicado en el “Diario Oficial de la Federación del día 22 de abril de 1965 y

CONSIDERANDO:

1º. En el “Diario Oficial” del día 24 de Septiembre de 1966, se publicó la Norma Oficial de Calidad para “Entrecot Ahumado” NMX-F-138-1966, y se concedió un plazo a partir de la fecha de publicación para que los particulares aportaran los datos necesarios o hicieran las observaciones pertinentes.

2º. Dentro de dicho plazo se recibieron observaciones que, consideran el primer término, por el Comité Consultivo de Normalización respectivo, y un segundo término, por esta Secretaría se acordó aprobar en definitiva la Norma sancionada que aparece publicada en el “Diario Oficial” ya precisado.

Se modifica la Norma de referencia para quedar en los siguientes términos:

1 GENERALIDADES Y DEFINICIONES

1.1 GENERALIDADES

En la preparación del "Entrecot Ahumado", se empleará únicamente la carne de cerdos sanos, sometida a curado y posteriormente ahumada, podrán usarse condimentos y aditivos para la alimentos, aprobados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

Durante el proceso de elaboración, se deberá cumplir estrictamente con los requisitos sanitarios establecidos por la Secretaría de Agricultura y Ganadería, y la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

Usos

Este producto se emplea en la alimentación.

1.1.1 ALCANCE

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

1.1.2 Datos para el Pedido

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

1.2 DEFINICIONES

1.2.1 Entrecot Ahumado

Para los efectos de esta Norma, se entiende por Entrecot Ahumado, el producto alimenticio preparado con el lomo de cerdo, cortado a lo largo y por mitad y con el hueso del costillar.

1.2.2 Curado

El curado de la carne se efectuará con salmuera preparada con una mezcla de cloruro de sodio, nitritos, fosfatos y azúcares, condimentos, saboreadores y conservadores, en cantidades permitidas por la Secretaría de Salubridad y Asistencia, posteriormente, se enfría la carne a la temperatura entre 0 y 7 °C, por tiempo variable a criterio del productor.

1.2.3 Ahumado

En el ahumado se emplearán diferentes clases de maderas, que quedarán a juicio del productor, así como también las condiciones de tiempo y temperatura.

2 CLASIFICACION Y ESPECIFICACION

2.1 CLASIFICACION

Esta Norma establece un solo grado de calidad para el "Entrecot Ahumado".

2.2 ESPECIFICACIONES

2.2.1 Este producto deberá cumplir con las especificaciones químicas y físicas de la Tabla I.

TABLA I

ESPECIFICACIONES	MINIMO %	MAXIMO %
Humedad	-----	65.0
Grasa	-----	30.0
Proteínas	15.0	-----
Nitritos	-----	220 pps

2.2.2 Bioquímicas

2.2.2.1 Microbiológicas

Las especificaciones microbiológicas estarán de acuerdo con las establecidas por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.

2.2.2.2 Organolépticas

2.2.2.2.1 Color

El color interior del producto será rosado característico.

2.2.2.2.2 Olor

Será agradable, no presentará signos de rancidez o algún olor extraño.

2.2.2.2.3 Sabor

Será agradable y no tendrá ningún sabor extraño.

2.2.2.2.4 Aspecto

El aspecto del producto será terso, y no presentará defectos en su superficie.

2.2.3 Muestreo

2.2.3.1 Muestro de Aceptación

2.2.3.1.1 Lote de producción

Está constituido por la producción del día. La cantidad del producto se totalizará en kilogramos.

2.2.3.1.2 Lote de Prueba.

Cada lote de prueba se forma por el total de Kg producto del mismo tipo, producido bajo las mismas condiciones.

Un lote de producción debe formar dos o más lotes de prueba, si el entrecot elaborado es de diferente tipo.

2.2.3.1.3 Lote de Muestra

El número de muestras que se toma, 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 la cantidad necesaria, de acuerdo como se tenga la producción.

TABLA II

TAMAÑO DEL LOTE DE PRUEBA (Kg)	NUMERO DE MUESTRAS (Kg)
2-300	2
301-500	3
501-800	5
801-1300	7
1301-3200	10
3201-8000	15
8001-22000	22
22000-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 envasarán 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 tercera.

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 cumplen con ellas, el producto deberá ser rechazado y se retirará el certificado de garantía el producto de elaboración que se inspeccione, quedando el interesado en libertad de disponer de una tercera.

2.2.4 Marcado

Cada unidad de producto ya empacada, deberá 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 deberán 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 deberá llevar los siguientes datos: nombre y marca registrada, grado de calidad, número de unidades, peso 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 empacará en material adecuado, que no altere su calidad.

2.2.6 Almacenamiento del producto

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

3 METODOS DE PRUEBA

Los métodos de prueba para la comprobación de las especificaciones de la Norma, se encuentran en las Normas de Métodos de Prueba, siguientes:

NMX-F-102-1969 Norma de Método de Prueba para la determinación de Humedad, a la temperatura de 100-103 °C

NMX-F-089-1964 Norma de Método de Prueba para la determinación de Extracto etéreo.

NMX-F-068-1964 Norma de Método de Prueba para la determinación de Proteínas.

NMX-F-097-1965 Norma de Método de Prueba para la determinación de Nitritos.

Fecha de aprobación y publicación: Noviembre 10, 1969

México, D.F., a

EL C. OFICIAL MAYOR

A handwritten signature in black ink, consisting of a long horizontal stroke followed by a series of loops and a final upward stroke.

LIC. FRANCISCO RODRIGUEZ GOMEZ

Esta Norma cancela a la: NMX-F-138-1966