



SECRETARIA DE COMERCIO

Y

FOMENTO INDUSTRIAL

NORMA MEXICANA

NMX-F-203-1971

PASTEL DE CARNE

MEAT PIE

DIRECCION GENERAL DE NORMAS

PASTEL DE CARNE

MEAT PIE

1 GENERALIDADES Y DEFINICIONES

1.1 Generalidades

En la elaboración de "Pasteles de Carne" se emplea carne de animales sanos; durante el proceso de elaboración, se debe cumplir estrictamente con los requisitos sanitarios establecidos por las Secretarías de Salubridad y Asistencia y de Agricultura y Ganadería.

1.1.1 Usos

Los "Pasteles de Carne" son productos alimenticios.

1.1.2 Alcance

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

1.1.3 Datos para el Pedido

Para la fácil identificación del producto normalizado, en el pedido se deben especificar los siguientes datos: Nombre del producto, tipo, cantidad expresada en unidades de producto, peso neto al empaquetar expresado en gramos o kilogramos, Norma de referencia, y, de no hacer uso del Sello Oficial de Garantía, lugar donde se verifique la calidad, incluyéndose, si es necesario, otros datos que faciliten el intercambio comercial.

1.2 Definiciones

1.2.1 Pasteles de Carne

Para los efectos de esta Norma, se entiende por "Pasteles de Carne", los productos alimenticios obtenidos de una mezcla a base de carne y grasa de cerdo, y carne de res, picadas, saladas, curadas y molidas, agregándole el ingrediente específico que determina el nombre del producto. (ver 4.1.2.).

1.2.2 Curado y preparación

El curado y preparación de la carne se efectúa con una mezcla de cloruro de sodio, nitrito y nitrato de sodio, fosfato de sodio, azúcares, condimentos, saboreadores y conservadores, enfriando la carne antes de curarla, de 0 a 7°C, por tiempo variable a criterio del productor.

1.2.3 Cocido

El cocimiento se efectúa en condiciones de tiempo y temperatura, variables a juicio del productor, en tal forma, que se logre un cocimiento completo, siendo la temperatura mínima de 50°C.

2 CLASIFICACION Y ESPECIFICACIONES

2.1 Clasificación

Para los efectos de esta Norma, se establece un solo grado de calidad para "Pasteles de Carne".

2.2 Especificaciones

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

T A B L A I

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Humedad %	- - -	65
Grasa %	8.0	- - -
Proteína %	14.0	- - -
Nitritos	- - -	200 ppm

2.2.2 Bioquímica.

2.2.2.1 Microbiológicas.

Los "Pasteles de Carne" deben estar exentos de microorganismos patógenos o cualquier otro microorganismo que causa alteración al producto, siendo el número de colonias de hongos y levaduras por gramo, no mayor de 20, empleando medio de cultivo a base de agar-papa-dextrosa.

2.2.2.2 Organolépticas.

2.2.2.2.1 Color.

El color interior del producto debe ser el característico de la mezcla de los ingredientes.

2.2.2.2.2 Olor.

Debe ser agradable, no presentar signos de rancidez o algún olor extraño.

2.2.2.2.3 Sabor.

Debe ser agradable y no debe tener ningún sabor extraño al producto.

2.2.2.2.4 Aspecto.

El aspecto exterior del producto debe ser el característico y no debe tener defectos.

2.2.3 Muestreo.

2.2.3.1 Muestreo de Aceptación.

2.2.3.1.1 Lote de producción.

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

2.2.3.1.2 Lote de Prueba.

Cada lote de prueba se forma por el total de kilogramos de "Pasteles de Carne" del mismo tipo, producido bajo las mismas condiciones. Un lote de producción debe formar dos o más lotes de prueba si el "Pastel de Carne" 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 al número de muestras de acuerdo con la forma como se tenga la producción.

T A B L A II

TAMAÑO DEL LOTE DE PRUEBA (kg)	NUM. DE MUESTRAS (kg)
2 - 300	2
301 - 500	3
501 - 800	5
801 - 1300	7
1301 - 3200	10
3201 - 8000	15
8001 - 22000	22
22001 - 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 envuelven en papel 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 tercería.

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 debe ser rechazado, quedando el interesado en libertad de disponer de una tercera.

2.2.4 Marcado.

Cada unidad de producto ya empacado debe llevar una etiqueta de papel o de otro material, que pueda ser adherida a los envases, o una impresión permanente sobre los mismos.

Las inscripciones deben ser fácilmente legibles a simple vista, redactadas en español o en español y en otro idioma si es necesario, y hechas en forma tal que no desaparezcan bajo condiciones de uso normal durante el almacenamiento y transporte del producto, antes de su venta al consumidor, y son: Nombre y marca registrada, número de registro de la Secretaría de Salubridad y Asistencia, grado de calidad, número de unidades, peso neto al empacar 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, este último cuando la Secretaría de Industria y Comercio así lo autorice.

2.2.5 Empacado.

El "Pastel de Carne" debe ser empacado en un material que no altere la calidad del producto.

2.2.6 Almacenamiento del producto.

El producto así empacado debe ser almacenado en locales debidamente acondicionados para el caso.

3 METODOS DE PRUEBA

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

NMX-F-102	Norma de Método de Prueba para la Determinación de humedad a la temperatura de 100 – 103°C.
NMX-F-089	Para la determinación de grasa empleese la Norma de Método de Prueba para la Determinación de Extracto Etéreo.-
NMX-F-097	Norma de Método de Prueba para la Determinación de Nitritos en Carnes Curadas.

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

NMX-F-088 Norma de Método de Prueba para la Determinación de Microorganismos.

4 APENDICE

4.1 Observaciones

4.1.1 No se deben usar saboreadores en sustitución de los ingredientes específicos.

4.1.2 Existe gran variedad de pasteles de carne: Pastel de Pollo, pastel de lengua, pastel de hígado etc, de acuerdo con la clase de ingredientes usados.

México, D.F., Septiembre 27, 1971
EL C. DIRECTOR GENERAL DE NORMAS.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jose M. Alcala A.', with a long horizontal stroke extending to the right.

ING. JOSE M. ALCALA A.
Fecha de aprobación y publicación: Noviembre 5, 1971