

**Carne y productos cárnicos — Embutidos — Definiciones,  
clasificación y requisitos**

# ANTEPROYECTO

## **Advertencia**

Este documento no es una Norma Nacional NORDOM. Se distribuye para su revisión y comentarios. Está sujeto a cambios sin previo aviso y no puede ser referido como un Estándar Internacional.

Los destinatarios de este borrador están invitados a enviar, con sus comentarios, la notificación de cualquier derecho de patente relevante del que tengan conocimiento y proporcionar documentación de respaldo.

## Índice

Prefacio .....	iii
Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor, PROCONSUMIDOR.....	iii
Dirección General de Medicamentos Alimentos y Productos Sanitarios, DIGEMAPS. Ministerio de Salud Pública .....	iii
Universidad Nacional Pedro Henríquez Ureña,.....	iii
Consejo Nacional de Protección al Consumidor CONACONU .....	iii
<b>1 Objeto y campo de aplicación.....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Objeto.....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Campo de aplicación.....</b>	<b>1</b>
<b>2 Referencias normativas.....</b>	<b>1</b>
<b>3 Términos y definiciones.....</b>	<b>1</b>
<b>4 Clasificación y designación.....</b>	<b>2</b>
<b>5 Requisitos.....</b>	<b>2</b>
<b>5.1 Requisitos generales .....</b>	<b>2</b>
<b>5.2 Requisitos organolépticos.....</b>	<b>3</b>
<b>5.3 Requisitos químicos.....</b>	<b>3</b>
<b>5.4 Requisitos microbiológicos.....</b>	<b>6</b>
<b>6 Inspección y recepción .....</b>	<b>6</b>
<b>7 Métodos de ensayo .....</b>	<b>6</b>
<b>8 Marcado, rotulado, envases y embalajes.....</b>	<b>6</b>
<b>8.1 Rotulado.....</b>	<b>6</b>
<b>8.3 Embalajes.....</b>	<b>7</b>
<b>Bibliografía .....</b>	<b>8</b>

## Prefacio

El Instituto Dominicano para la Calidad INDOCAL, es el organismo oficial que tiene a su cargo el estudio y preparación de las Normas Dominicanas, NORDOM, a nivel nacional. Es miembro de la Organización Internacional de Normalización, ISO, Comisión Internacional de Electrotécnica, IEC, Comisión del Codex Alimentarius, Comisión Panamericana de Normas Técnicas, COPANT, representando a la República Dominicana ante estos Organismos.

La norma **NORDOM 601 Carne y productos cárnicos. Embutidos. Definiciones, clasificación y requisitos**, ha sido preparada por la Dirección de Normalización del Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL.

El estudio de la citada norma estuvo a cargo del Comité Técnico **67:19 Higiene de las carnes**, integrado por representantes de los Sectores de Producción, Consumo y Técnico, quienes iniciaron su trabajo tomando como base la propuesta de Norma **NORDOM 601 Carne y productos cárnicos. Embutidos. Definiciones, clasificación y requisitos**.

Dicha Propuesta de norma fue aprobada como Anteproyecto de Norma por el Comité Técnico de Trabajo, en la reunión **No 97** de fecha **20 de marzo del 2018** y enviado a Encuesta Pública, por un período de 60 días.

Formaron parte del Comité Técnico, las entidades y personas naturales siguientes:

### **PARTICIPANTES:**

Belkis Mercedes

Cristian Gonzalez  
Leomilka Jiménez

Yina Baez Almonte

José Valenzuela

Jose Antonio Vargas  
Zoraya Garcia

Sócrates Rodríguez

María Altagracia Cruz

Damiana Encarnacion

Fermín Ramírez  
Luz Alicia Colon

Carlos Rodríguez

José Contreras  
Wagner Francisco Báez  
Kevinson Mateo

### **REPRESENTANTES DE:**

INDUVECA

Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor, PROCONSUMIDOR

Dirección General de Medicamentos Alimentos y Productos Sanitarios, DIGEMAPS. Ministerio de Salud Pública

Universidad Nacional Pedro Henríquez Ureña, UNPHU

Comisión Nacional de Defensa de la Competencia, PROCOMPETENCIA

ESPALSA

Productos Chef

MERCA Santo Domingo

Central Romana, AGROCARNE

Consejo Nacional de Protección al Consumidor CONACONU

Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL



# Carne y productos cárnicos — Embutidos — Definiciones, clasificación y requisitos

## 1 Objeto y campo de aplicación

### 1.1 Objeto

La presente norma establece las definiciones, clasificación y requisitos que deben reunir los embutidos.

### 1.2 Campo de aplicación

Esta norma aplica a embutidos elaborados con materia prima de animales bovinos, porcinos, caprinos y aves de corral.

## 2 Referencias normativas

Los siguientes documentos se mencionan en el texto de tal manera que parte o todo su contenido constituye requisitos de este documento. Para las referencias con fecha, sólo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha, se aplica la última edición del documento referenciado (incluidas las enmiendas).

NORDOM 44, Carne y productos cárnicos — Determinación del contenido de sal.

NORDOM 45, Carne y productos cárnicos — Determinación del contenido de nitritos.

NORDOM 53, Etiquetado general de los alimentos previamente envasados Preenvasados

NORDOM 72, Carne y productos cárnicos — Determinación del estado de conservación. Determinación del contenido de nitrógeno amoniacal.

NORDOM 86, Carne y productos cárnicos — Preparación de la muestra para análisis microbiológico.

NORDOM 106, Carne y productos cárnicos — Definiciones y requisitos de las carnes rojas.

NORDOM 660, Higiene de las carnes — Código de Prácticas de Higiene de las Carnes

NORDOM 689, Higiene de las carnes — Norma para el etiquetado de embutidos.

## 3 Términos y definiciones

A los efectos de este documento, se aplican los siguientes términos y definiciones.

### 3.1

#### **Embutidos**

Son aquellos productos elaborados en base a una mezcla y/o emulsión de carne y subproductos de carne, de origen animal, aditivos alimentarios, especias, con o sin agregados de origen vegetal, fundados en envolturas naturales o artificiales.

### 3.2

#### **Especias**

Son los productos vegetales, sin materias extrañas, que se utilizan enteros o en polvo, en pequeñas cantidades, para proporcionar sabor, aroma y/o color a los alimentos.

### 3.3

#### **Aditivo alimentarios**

Es cualquier sustancia que normalmente no se consume como alimento ni se usa normalmente como ingrediente característico del alimento, tenga o no valor nutritivo y cuya adición intencional al alimento con un fin tecnológico (incluso organoléptico) en la producción, elaboración, preparación, tratamiento, envasada, en que él o sus derivados pasen a ser un componente de tales alimentos o afecten a las características de éstos.

## 4 Clasificación y designación

Los embutidos de acuerdo a su temperatura de procesamiento se clasificarán en:

**4.1 Crudos.** Se caracterizan porque en su procesamiento se emplean componentes crudos, requiriendo tratamiento térmico o temperaturas internas menor o igual a 55°C, (131°F), excepto cuando se someten al ahumado en caliente.

**4.1.1 Escaldados.** Se caracterizan porque en su procesamiento se someten a tratamiento térmico a temperaturas internas entre 75°C (167°F), 80°C (176°F).

**4.1.2 Cocidos.** Se caracterizan porque en su procesamiento se someten a tratamiento térmico a temperaturas internas entre 80°C (176°F) y 90°C (194°F).

**4.2** Los embutidos serán designados genéricamente por el nombre de la clase a que corresponden, seguido por la clasificación dada en el apartado 4.1. Ej.: Salami cocido.

## 5 Requisitos

### 5.1 Requisitos generales

Los embutidos deben ser preparados a base de carne y/o subproductos de carne, y otros ingredientes permitidos. Las carnes utilizadas en la elaboración de embutidos deben cumplir con la NORDOM 106 Carne y Productos Cárnicos. Definiciones y Requisitos de las Carnes Rojas y la NORDOM 660 Higiene de las carnes. Código de prácticas de higiene de las carnes.

**5.1.1** Los centros de procesamiento de embutidos deben cumplir con la Norma NORDOM 427 Carne y Productos Cárnicos. Prácticas de higiene de los productos cárnicos elaborados.

**5.1.2** Todo hielo utilizado debe cumplir con los requisitos establecidos en la norma NORDOM 447 Hielo envasado para consumo humano. Especificaciones sanitarias.

**5.1.3** En los casos de la utilización de maderas para el ahumado, éstas no deben ser resinosas.

**5.1.4** Los intestinos o vejigas empleados para embutidos deben provenir de mataderos autorizados y estar en perfecto estado de higiene y sanidad.

**5.1.5** Cada tipo de embutido debe cumplir con la norma NORDOM correspondiente.

**5.1.6** Las especias y condimentos empleados en la elaboración de embutidos deben estar en buen estado de conservación y cumplir con las normas NORDOM correspondientes.

**5.1.7** Se permitirá el uso de azúcares como coadyuvantes del curado.

**5.1.8** Se permitirá el uso de condimentos preparados, siempre y cuando provengan de fuentes autorizadas.

## 5.2 Requisitos organolépticos

5.2.1 Aspecto: No debe tener la superficie húmeda, pegajosa o exudando líquidos

5.2.2 Sabor: Característico. No debe estar rancio en ningún caso

5.2.3 Olor: Característico

5.2.4 Color: Característico y uniforme

5.2.5 Consistencia: Firme al tacto y elástico, salvo que en su norma específica se indique lo contrario

## 5.3 Requisitos químicos

Los embutidos deberán cumplir con los requisitos químicos de la tabla 1

**Tabla 1 – Aditivos que pueden añadirse a los productos durante su proceso de elaboración**

N.º SIN	Sustancia	Funciones tecnológicas	Cantidad máxima admisible y restricción de uso
300	Acido ascórbico y sus sales	Antioxidantes, aceleradores de curación.	2000 mg/kg
315	Acido eritórbico y sus sales	Antioxidantes, aceleradores de curación	1 000 mg/kg
330	Acido cítrico	Agente de retención de color, anticoagulante, acidificante, antioxidante	3 000 mg/kg
331	citrato de sodio	Agente de retención de color, Anticoagulante, acidificante, antioxidante	3 000 mg/kg
325	Lactato de sodio	Regulador de acidez, emulsificante, espesante, sales emulsionantes, humectantes incrementadores de volumen y conservador natural	48 000 mg/kg (9 CFR, parte 424)
326	Lactato de potasio	Regulador de acidez, antioxidantes, emulsificante y conservador natural	48 000 mg/kg (9 CFR, parte 424)

320	BHA (Butilhidroxianisol)	Antioxidantes	100 mg/kg referido al contenido de grasa en uso individual y hasta un máximo de 200 mg/kg en mezclas, en productos frescos.
321	(Butilhidroxitolueno)		
319	TBHQ (Terbutilhidroxiquinona)		
223	SO <sub>2</sub> (Bisulfito de sodio)	Antioxidante y conservante	450 mg/kg
310	PG (Galato de propilo)	Antioxidantes	30 mg/kg
1101(iv)	Ficina	Acentuadores del sabor, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores	PPM. Las carnes a las que se aplican deben consumirse previo tratamiento térmico por calentamiento.
1101(iv)	Bromeliana	Acentuadores del sabor, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores	PPM. Las carnes a las que se aplican deben consumirse previo tratamiento térmico por calentamiento.
1101(ii)	Papaína	Acentuadores del sabor	PPM. Las carnes a las que se aplican deben consumirse previo tratamiento térmico por calentamiento.
1101(iv)	Enzimas proteolíticas de origen fúngido.	Ablandadores de carne	PPM. Las carnes a las que se aplican deben consumirse previo tratamiento térmico por calentamiento.
-	<b>Colorantes artificiales</b>		
110	Amarillo ocazo FCF	Colorante	BPM
143	Verde solido (FCF	Colorante	BPM
102	Tartracina o FDC	Colorante	BPM
133	Azul brillante FCF	Colorante	BPM
132	Indigotina (carmín de Índigo)	Para modificar el color	BPM
142	Verde No. 3 (I.C. 42053)	Para modificar el color	BPM
-	<b>Colorantes naturales</b>		
163	Antocianinas	-	BPM
160b	Extratos de annatos	-	BPM
100(ii)	Curcuma		BPM



150	Caramelo	-	BPM
140	Clorofilas	Colorante	BPM
120	Carmínes		BPM
124	Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	Colorante	BPM
N/A	Paprika ( Pimentón)	-	BPM
101	Riboflavinas		BPM
101(ii)	Riboflavin-5- (fosfato de sodio)	-	BPM
162	Rojo de remolacha y betanina	-	BPM
N/A	Xantofilas	Para modificar el color	100 mg/kg
-	<b>Preservantes</b>		
262(i)	Diacetato de sodio	Conservante natural, reguladores de acidez, secuestrantes	2500 mg/kg(9CFR part.424)
251	Nitrato de sodio	Fijadores de color y preservantes	Únicamente en productos madurados.125mg/kg residuales como nitrito
252	Nitrato de potasio	Fijadores de color y preservantes	Únicamente en productos madurados.125mg/kg residuales como nitrito
252	Nitrito de potasio	Fijan el color de la mioglobina Participa en las reacciones de color.	125 mg/kg residuales como nitrito
251	Nitrito de sodio	Fijan el color de la mioglobina Participa en las reacciones de color.	125 mg/kg residuales como nitrito
202	Sorbato de potasio	Antioxidante, preservante y estabilizante.	En soluciones de 20000 mg/kg para ser aplicadas por inmersión o aspersion solo en forma externa
-	<b>Otros</b>		
452	Fosfatos como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> Polifosfatos	Coadyuvante	5000 mg/kg
339	Fosfatos de sodio	Agente de retención de agua	3000 mg/kg (Expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

340	potasio añadidos solos o mezclados	Agente de retención de agua	3000 mg/kg (Expresado como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
N/A	Propilparabén	Inhibe el crecimiento de mohos y levaduras	En soluciones de 35000 mg/kg para ser aplicadas por inmersión o aspersión solo en forma externa.
575	Glucono-delta-lactona	Disminuye el PH, regulador de acidez	5000 mg/kg en masa fresca
N/A	Metilpolisilicona	Antiespumante	50 mg/kg, en salmuera o humo líquidos.

## 5.4 Requisitos microbiológicos

Debe cumplir con los rangos microbiológicos que se especifican a continuación:

**5.4.1 Semiconservas (no enlatados).** Los rangos microbiológicos que deben cumplir los embutidos crudos, escaldados y cocidos están dados en sus Normas respectivas.

**5.4.2 Conservas:** Enlatados

**5.4.2.1 Anaerobios:** Negativo

**5.4.2.2 Aerobios:** Negativo

**5.4.2.3 Hongos y levaduras:** Negativo

**5.4.2.4** Ninguna lata debe presentar escapes

## 6 Inspección y recepción

La preparación de la muestra para el análisis microbiológico se efectuará de acuerdo a la Norma NORDOM 86 Carne y productos cárnicos. Preparación de la muestra para el análisis microbiológico.

## 7 Métodos de ensayo

Los métodos de ensayo a utilizar se especifican en el capítulo 2 referencias normativas

## 8 Marcado, rotulado, envases y embalajes

### 8.1 Rotulado

Los embutidos envasados deben cumplir con las normas NORDOM 53 Etiquetado general de los alimentos previamente envasados (preenvasados) y la NORDOM 689 Higiene de las carnes. Norma para el etiquetado de embutidos

### 8.2 Envase

**8.2.1** Los embutidos deberán ser envasados en envolturas naturales, debidamente tratadas e higienizadas (intestinos, vejigas, etc.).

**8.2.2** Los embutidos también podrán ser envasados en envolturas artificiales, de material inocuo. Si se usara envases de cloruro de vinilo; solo se utilizarán envases delgados y flexibles, no duros, ni semiduros.

**8.2.3** Se permitirá dar un baño de parafina pura, cera u otros productos a la membrana que envuelve al embutido, siempre que no lo perjudique y que sea inocuo.

**8.2.4** Los embutidos podrán ser enlatados, siempre que las latas sean sometidas al mismo tratamiento de las conservas enlatadas en general.

### **8.3 Embalajes**

**8.3.1** No deben utilizarse embalajes que deformen al producto.

**8.3.2** El material del embalaje no debe producir alteración alguna sobre el producto.

## **Bibliografía**

- (1) NORMA Peruana 19.02-006, Carne y productos cárnicos. Embustido. Definición. Clasificación y requisitos Perú 1977
- (2) INDOTEC 34-005, Carne y productos cárnicos. Embutidos. Octubre 1978.
- (3) CODEX alimentarios, Volumen 10, carnes y productos cárnicos incluso “los Bovillons” y “Consomés”, 1994.