

RESPUESTA a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-213-SSA1-2002, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba, publicado el 18 de agosto de 2003.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Salud.

RESPUESTAS A LOS COMENTARIOS RECIBIDOS RESPECTO DEL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-213-SSA1-2002, PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CARNICOS PROCESADOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA, PUBLICADO EN EL **DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION** EL 18 DE AGOSTO DE 2003.

ERNESTO ENRIQUEZ RUBIO, Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, con fundamento en los artículos 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4o. de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 3o. fracciones XXII y XXIV, 13 apartado A) fracción I y II, 17 bis, 194 fracción I, 197, 199, 201, 210, 214 y demás aplicables de la Ley General de Salud; 47 fracciones II y III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 2 literal C fracción X del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud y 3 fracciones I inciso n y II, y 12 fracción III, del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios ordena la publicación de la respuesta a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-213-SSA1-2002, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados.

NUMERAL Y PROMOVENTE	RESPUESTA COFEPRIS
PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. Propone actualizar la fecha del proyecto de la norma.	Se acepta, quedando de la siguiente manera: NOM-213-SSA1-2002. Productos y Servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
COMISION DE EVIDENCIA Y MANEJO DE RIESGOS (CEMAR) PREFACIO Propone actualizar los nombres de las dependencias.	Se acepta quedando de la siguiente manera: SECRETARIA DE SALUD COMISION FEDERAL PARA LA PROTECCION CONTRA RIESGOS SANITARIOS Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos Comisión de Operación Sanitaria Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria
CEMAR INDICE Propone eliminar la clasificación de los productos cárnicos, porque en el apartado de definiciones ya se incluye la descripción de los productos a normar, y se considera que esta clasificación no tiene elementos de relevancia sanitaria.	Se acepta y se ajustará la numeración del documento.
ASOCIACION NACIONAL DE TIENDAS DE AUTOSERVICIO Y DEPARTAMENTALES, A.C. (ANTAD) 1.2 Propone añadir al final del enunciado: "... que se dedican A SU PRODUCCION, FABRICACION, CONSERVACION, ENVASADO, MANIPULACION, TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION, IMPORTACION, EXPENDIO O SUMINISTRO."	Debido a que las operaciones de producción, fabricación, conservación, envasado, etc.; son operaciones que se contemplan dentro de la definición de proceso en la Ley General de Salud, no se acepta el comentario.

<p>COMISION DE OPERACION SANITARIA 2.5 Propone actualizar la referencia de la Norma de Sal</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 2.6 Modificación a la NOM-040-SSA1-2001. Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorada. Especificaciones sanitarias.</p>
<p>COMISION DE OPERACION SANITARIA 2.11 Propone actualizar la referencia de la Norma de Agua</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 2.12 Modificación a la NOM-127-SSA1-1994. Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.</p>
<p>EMPACADORA CAMPO FRIO S.A. DE C.V. 3.1 Aditivos Propone cambiar redacción: "...que se adicionan directamente a los productos durante su elaboración, para proporcionar o intensificar aroma, color..."</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 3.1 Aditivos, a las sustancias que se adicionan directamente a los productos durante su elaboración, para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación, entre otras funciones.</p>
<p>CONSEJO MEXICANO DE LA CARNE, A.C. (COMECARNE) 3.2 Ahumado Propone añadir: "... y reforzar su color Y/O OLOR, pudiendo MEJORAR SU CAPACIDAD DE CONSERVACION."</p>	<p>Se acepta parcialmente, quedando de la siguiente manera: 3.2 Ahumado, al procedimiento por el que se aplica a los alimentos humo para conferir sabor a éstos y reforzar su color, olor o ambos, pudiendo prolongar la vida de anaquel de los mismos.</p>
<p>COMECARNE 3.4 Centro térmico Propone cambiar la definición: AL AREA EN TORNO AL CENTRO GEOMETRICO DE LA PIEZA DONDE SE UNEN LOS EJES LONGITUDINAL Y TRANSVERSAL</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 3.6 Centro térmico, al área en torno al centro geométrico de la pieza donde se unen los ejes longitudinal y transversal.</p>
<p>EMPACADORA CAMPO FRIO S.A. DE C.V. 3.5 Curación Propone añadir: "... sal, azúcares, nitratos Y/O nitritos."</p>	<p>Se acepta parcialmente, quedando de la siguiente manera: 3.7 Curación, al procedimiento por medio del cual se agregan por vía seca o vía húmeda, sal, azúcares, nitratos, nitritos o ambos.</p>
<p>COMECARNE 3.5 Curación Propone añadir al final del enunciado: "...Y OTROS ADITIVOS ALIMENTARIOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARÍA DE SALUD, CON EL PROPÓSITO DE CONSERVAR LA CALIDAD SANITARIA DE LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA NORMA."</p>	<p>Debido a que la curación involucra fundamentalmente la adición de sal, azúcar, nitratos y nitritos, no procede el comentario. Véase respuesta dada a EMPACADORA CAMPO FRIO S.A. DE C.V. para este numeral.</p>
<p>EMPACADORA CAMPO FRIO S.A. DE C.V. 3.7 Desinfección Propone añadir: "...la reducción DEL NUMERO de microorganismos."</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 3.8 Desinfección, al conjunto de procedimientos que tienen por objeto la reducción del número de microorganismos.</p>
<p>COMECARNE 3.7 Desinfección Propone añadir: "... la reducción de LA CARGA MICROBIANA."</p>	<p>Véase respuesta dada a EMPACADORA CAMPO FRIO S.A. DE C.V. para este numeral.</p>
<p>M. en C. JULIO MEZA GREENE 3.10 Envase múltiple Propone la modificación: "... se encuentran contenidos dos o más UNIDADES iguales de productos envasados CON LA MISMA PRESENTACION, destinados para ..."</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 3.12 Envase múltiple, al recipiente o envoltura en el que se encuentran contenidos dos o más unidades iguales de productos envasados con la misma presentación, destinados para su venta al consumidor.</p>

<p>COMECARNE Propone añadir la definición del término: ESTERILIZACION COMERCIAL</p>	<p>Debido a que el término no aparece en el cuerpo del Proyecto, no procede el comentario.</p>
<p>COMECARNE 3.15 Gelatina o grenetina Propone eliminar la definición.</p>	<p>Se acepta, por lo que se eliminará en todos los numerales donde aparezca.</p>
<p>EMPACADORA CAMPO FRIO S.A. DE C.V. 3.18 Lote Propone añadir al final del enunciado: "...en un mismo ciclo, BAJO CONDICIONES SIMILARES DE PROCESO Y OPERACION, DANDO COMO RESULTADO UNIDADES HOMOGENEAS."</p>	<p>Debido a que la definición está indicada en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, no procede el comentario.</p>
<p>COMECARNE 3.18 Lote Propone la siguiente modificación: "ALIMENTO PRODUCIDO POR UN FABRICANTE DURANTE UN PERIODO, IDENTIFICADO CON UN CÓDIGO ESPECIFICO."</p>	<p>Debido a que la definición está indicada en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, no se acepta el comentario.</p>
<p>CEMAR 3.19 Materia extraña Propone el siguiente texto: "A CUALQUIER SUSTANCIA, RESTO, DESECHO O MATERIAL QUE SE PRESENTA EN EL PRODUCTO PERO QUE NO FORMA PARTE DE LA COMPOSICION NORMAL DE ESTE."</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 3.20 Materia extraña, a cualquier sustancia, resto, desecho o material que se presenta en el producto pero que no forma parte de la composición normal de éste.</p>
<p>COMECARNE 3.19 Materia extraña Propone el siguiente texto: "TODA AQUELLA SUSTANCIA, RESTO O DESECHO ORGANICO O INORGANICO, QUE SE PRESENTA EN EL PRODUCTO SEA POR CONTAMINACION O POR MANEJO NO HIGIENICO DEL MISMO DURANTE SU ELABORACION, CONSIDERANDOSE ENTRE OTROS: EXCRETAS Y PELOS DE CUALQUIER ESPECIE, FRAGMENTOS DE HUESO E INSECTOS, MONEDAS O METALES, PLASTICOS, ENTRE OTROS, QUE RESULTAN PERJUDICIALES PARA LA SALUD."</p>	<p>No procede, véase respuesta dada a CEMAR para este numeral.</p>
<p>SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA (SENASICA) 3.19 Materia extraña Propone eliminar del enunciado: "...durante su elaboración o comercialización, CONSIDERANDOSE, ENTRE OTROS: EXCRETAS, INSECTOS, PELOS DE CUALQUIER ESPECIE."</p>	<p>No procede, véase respuesta dada a CEMAR para este numeral.</p>
<p>SENASICA 3.19 Materia extraña Propone la siguiente modificación: "...que se presenta en el producto, SEA por contaminación O POR MANEJO NO HIGIENICO DEL MISMO durante su elaboración."</p>	<p>No procede, véase respuesta dada a CEMAR para este numeral.</p>
<p>CEMAR 3.20 Metal pesado y metaloide Propone eliminar definición y sustituir por el término de contaminante en la tabla 5.</p>	<p>Se acepta, por lo que se eliminará de todos los numerales en donde aparezca la palabra metal pesado.</p>

<p>COMECARNE 3.20 Metal pesado y metaloide Propone el siguiente texto: "AQUELLOS ELEMENTOS QUIMICOS QUE CAUSAN EFECTOS INDESEABLES EN EL METABOLISMO AUN EN CONCENTRACIONES BAJAS. SU TOXICIDAD DEPENDE DE LAS DOSIS EN QUE SE INGIERAN, ASI COMO DE SU ACUMULACION EN EL ORGANISMO."</p>	<p>Véase la respuesta dada a CEMAR para este numeral.</p>
<p>EMPACADORA CAMPO FRIO S.A. DE C.V. 3.21 Método de prueba, Propone el siguiente texto: "AL PROCEDIMIENTO ANALITICO UTILIZADO PARA COMPROBAR QUE UN PRODUCTO SATISFACE LAS ESPECIFICACIONES QUE ESTABLECE LA NORMA."</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 3.21 Método de prueba, al procedimiento analítico utilizado para comprobar que un producto satisface las especificaciones que establece la norma.</p>
<p>COMECARNE Propone añadir la definición del término: PASTEURIZACION</p>	<p>Este término no aparece en el cuerpo de la norma, por lo que no se acepta el comentario.</p>
<p>SENASICA 3.23 Producción Propone la modificación: "AREA DE PRODUCCION, LUGAR EN EL que se lleva a cabo ..."</p>	<p>Se acepta, por lo que se sustituirá Producción por Area de producción en todos los numerales donde aparezca el término. Quedando la definición como: 3.3 Area de producción, lugar en el que se lleva a cabo la transformación de la materia prima en los productos objeto de esta norma.</p>
<p>COMECARNE 3.23 Producción Propone añadir: "Producción O AREA DE PRODUCCION, al área o áreas en las que se lleva a cabo ..."</p>	<p>Véase respuesta dada a SENASICA para este numeral.</p>
<p>CEMAR 3.24 Productos cárnicos cocidos Eliminar ejemplos la def inición</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 3.23 Productos cárnicos cocidos , a los elaborados con carne, vísceras, sangre o sus mezclas, curados o no, que son sometidos a proceso térmico. Pueden presentarse enteros, en cortes, emulsionados o troceados.</p>
<p>SENASICA 3.24 Productos cárnicos cocidos Sugiere: INCLUIR RANGO DE TEMPERATURA. DESPUES DE LA PALABRA PROCESO.</p>	<p>Considerando que las temperaturas se establecen en la parte de control sanitario del proceso, la propuesta no se acepta.</p>
<p>COMECARNE 3.24 Productos cárnicos cocidos Propone el siguiente texto: "Productos cárnicos CURADOS Y cocidos, LOS ELABORADOS CON CARNE DE UNA O MAS DE LAS ESPECIES ANIMALES DECLARADAS APTAS PARA CONSUMO HUMANO POR LA AUTORIDAD SANITARIA, SOMETIDOS A LA ACCION DE LOS AGENTES DE CURACION EN SECO O HUMEDO Y A UN PROCESO TERMICO DE COCIMIENTO, PUEDEN SER PASTEURIZADOS O NO (71.1°C INSTANTANEO), ESTERILIZADOS O NO (121.1°C POR 3 MINUTOS O SU EQUIVALENTE SEGUIDO DE UN PROCESO DE ENFRIAMIENTO). LOS PRODUCTOS GENERICOS CORRESPONDIENTES A ESTE PUNTO SON: JAMONES Y PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE MEZCLAS, LOMOS, TOCINOS, CHULETAS, ENTRECOT, ESPALDILLA Y OTROS PRODUCTOS SUJETOS AL MISMO PROCESO, SALAMIS COCIDOS, LECHONES, PAVOS, PIERNAS, MORONGA."</p>	<p>Debido a que la Secretaría de Salud no autoriza especies para consumo humano, que las especificaciones de temperatura son parte del control de proceso, que el numeral es una definición y no una especificación; y a que en su versión inicial incorpora la posibilidad del curado, no se acepta la propuesta.</p>

<p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 3.24 Productos cárnicos cocidos, Proponle el siguiente texto: "A LOS ELABORADOS CON CARNE, VISCERAS, SANGRE O SUS MEZCLAS CURADOS O NO, DE MAMIFEROS O AVES QUE SON SOMETIDOS A PROCESO TERMICO. PUEDEN PRESENTARSE ENTEROS, EN CORTES, EMPANIZADOS O NO, EMULSIONADOS O TROCEADOS ENTRE LOS QUE SE ENCUENTRAN: TIRAS DE PECHUGA, NUGGET, ALAS, POLLO EN PIEZAS, HAMBURGUESAS DE POLLO, JAMONES HORNEADOS, TIPO YORK, TIPO VIRGINIA, TOCINOS, ENTRECOT, SALCHICHAS, PASTELES, PATES, QUESO DE PUERCO, MORONGA, MORCILLA, PATA DE RES, VISCERAS COCIDAS A GRANEL."</p>	<p>Debido a que no se puede limitar la definición solamente a aves o mamíferos, no procede el comentario.</p>
<p>COMECARNE 3.25 Productos cárnicos cocidos envasados Propone eliminar la definición.</p>	<p>Se acepta, eliminándose en todos los numerales en donde aparezca el término.</p>
<p>SENASICA 3.25 Productos cárnicos cocidos envasados Sugiere: INCLUIR TEMPERATURA DESPUES DE TRATAMIENTO TERMICO.</p>	<p>Considerando que las temperaturas se establecen en el control sanitario del proceso, la propuesta no se acepta. Véase respuesta dada a COMECARNE para este numeral.</p>
<p>COMECARNE Propone añadir la definición del término: PRODUCTOS CARNICOS CURADOS EMULSIONADOS Y COCIDOS</p>	<p>Debido a que estos productos están considerados dentro de la definición de productos cárnicos cocidos, no se acepta la propuesta.</p>
<p>CEMAR Propone añadir la definición del término: PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 3.24 Productos cárnicos crudos, a los elaborados con carne, vísceras o sus mezclas, que pueden ser o no curados o madurados, y que no son sometidos a algún tratamiento térmico.</p>
<p>CEMAR Propone añadir definición del término: PRODUCTOS CARNICOS CURADOS</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 3.25 Productos cárnicos curados, a los que se agregan por vía húmeda o seca, sal o azúcares, nitratos o nitritos, independientemente de que sean sometidos a algún tratamiento térmico, a maduración o se manejen crudos.</p>
<p>SENASICA 3.26 Productos cárnicos curados y madurados Comenta: REVISAR LA NOM-037-ZOO PARA DETERMINAR UN TIEMPO MINIMO DE MADURACION Y SUSTITUIR EL NOMBRE DE "PEPERAMI" POR "PEPERONI".</p>	<p>Por lo que corresponde al tiempo de maduración, se trata de una especificación de proceso que no se requiere en la definición, además que no es una propuesta específica, por lo que no se acepta el comentario. Con respecto al cambio en el nombre del producto dado que se eliminarán los ejemplos de las definiciones, no procede el comentario. Véase la respuesta dada a CEMAR para este numeral.</p>
<p>CEMAR 3.26 Productos cárnicos curados y madurados Propone la siguiente modificación: "PRODUCTOS CARNICOS MADURADOS, A LOS SOMETIDOS A DESHIDRATACION PARCIAL, PUDIENDO SER AHUMADOS O NO, SOMETIDOS DURANTE CIERTO TIEMPO A LA ACCION DE cultivos microbianos o enzimas o microorganismos..." Y la eliminación de los ejemplos.</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 3.29 Productos cárnicos madurados, a los que son sometidos a deshidratación parcial, pudiendo ser ahumados o no, sometidos durante cierto tiempo a la acción de cultivos microbianos o enzimas o microorganismos propios de la carne y su acción sobre azúcares añadidos o no. Pueden ser en cortes enteros o troceados.</p>

<p>COMECARNE</p> <p>3.26 Productos cárnicos curados y madurados</p> <p>Propone la siguiente redacción: "AQUELLOS ELABORADOS CON CORTES DEFINIDOS DE LAS ESPECIES ANIMALES DECLARADAS APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO, SOMETIDOS A CURACION, PARCIALMENTE DESHIDRATADOS, AHUMADOS O NO, MADURADOS POR CIERTO TIEMPO (POR MEDIO DE CULTIVOS MICROBIANOS O DE LA ADICION DE AZUCARES) DE MANERA QUE SE ASEGURE SU CALIDAD SANITARIA. LOS PRODUCTOS CORRESPONDIENTES SON: SALAMI, JAMON SERRANO, JAMON WESTFALIA, SALCHICHON, LOMO EMBUCHADO, ENTRE OTROS."</p>	<p>Debido a que la Secretaría de Salud no autoriza especies para consumo humano, no se acepta la propuesta. Véase respuesta dada a CEMAR para este numeral.</p>
<p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>3.26 Productos cárnicos curados y madurados</p> <p>Propone la siguiente redacción: "A LOS PRODUCTOS DE MAMIFEROS O AVES QUE SON SOMETIDOS A CURACION PARCIALMENTE DESHIDRATADOS, PUDIENDO SER AHUMADOS, MADURADO DURANTE CIERTO TIEMPO POR MEDIO DE CULTIVOS MICROBIANOS O ENZIMAS, O MICROORGANISMOS PROPIOS DE LA CARNE Y SU ACCION SOBRE AZUCARES AÑADIDOS O NO. PUEDEN SER EN CORTES, ENTEROS O TROCEADOS, ENTRE LOS QUE SE ENCUENTRAN SALAMI, JAMON SERRANO, JAMON DE POLLO, LOMO EMBUCHADO, PEPERAMI."</p>	<p>Debido a que no se puede limitar la definición solamente a aves o mamíferos, la propuesta no procede. Véase respuesta dada a CEMAR para este numeral.</p>
<p>COMECARNE</p> <p>3.27 Productos cárnicos curados crudos</p> <p>Propone eliminar definición.</p>	<p>Se acepta</p>
<p>CEMAR</p> <p>3.28 Productos cárnicos desecados</p> <p>Propone la siguiente modificación: "3.28 Productos cárnicos desecados, SECOS O SALADOS, a los sometidos a reducción de la humedad ..."</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera:</p> <p>3.26 Productos cárnicos desecados, secos o salados, a los sometidos a reducción de la humedad por medio de aire, calor o sal hasta llegar a un valor no mayor de 25%.</p>
<p>COMECARNE</p> <p>3.28 Productos cárnicos desecados</p> <p>Propone la siguiente redacción: "... desecados Y/O SALADOS, LOS ELABORADOS CON CARNE DE UNA O MAS DE LAS ESPECIES ANIMALES DECLARADAS APTAS PARA CONSUMO HUMANO POR LA AUTORIDAD SANITARIA, SOMETIDOS A REDUCCION DE LA HUMEDAD POR MEDIO DE ARE, CALOR O SAL, ENTRE LOS QUE SE ENCUENTRAN: CARNE SECA DE RES, ENTRE OTRAS"</p>	<p>Debido a que la Secretaría de Salud no autoriza especies para consumo humano, y que en la definición se indica que pueden ser salados o no, no se acepta el comentario. Véase respuesta anterior dada a CEMAR para este numeral.</p>
<p>COMECARNE</p> <p>3.29 Productos cárnicos en gelatina</p> <p>Propone eliminar definición.</p>	<p>Se acepta, eliminándose el término en todos los numerales donde aparezca.</p>

<p>COMECARNE</p> <p>3.30 Productos cárnicos fritos,</p> <p>Propone añadir: "a los elaborados a partir de carne o piel DE UNA O MAS DE LAS ESPECIES ANIMALES DECLARADAS APTAS PARA CONSUMO HUMANO POR LA AUTORIDAD SANITARIA y que son sometidos a freído en aceite o grasas, CON O SIN SAL, CURADOS O NO entre los que se encuentran: carnitas, CHICHARRON y chicharrón PENSADO, ENTRE OTROS."</p>	<p>Debido a que la Secretaría de Salud no autoriza especies para consumo humano, se acepta parcialmente el comentario, quedando de la siguiente manera:</p> <p>3.28 Productos cárnicos fritos, a los elaborados a partir de carne o piel y que son sometidos a freído en aceite o grasa, con o sin sal, curados o no.</p>
<p>SENASICA</p> <p>3.31 Productos cárnicos empanados o rebozados congelados</p> <p>Comenta: ¿QUE PROCESO TERMICO?</p>	<p>Dado que cualquier proceso térmico puede ser empleado y mencionarlo no contribuye a la comprensión de la definición, no se acepta el comentario.</p>
<p>COMECARNE</p> <p>3.31 Productos cárnicos empanados o rebozados congelados</p> <p>Propone añadir: "Productos cárnicos EMPANIZADOS O rebozados REFRIGERADOS Y/O congelados, a los elaborados con carne DE UNA O MAS DE LAS ESPECIES ANIMALES DECLARADAS APTAS PARA CONSUMO HUMANO POR LA AUTORIDAD SANITARIA, molida o picada o en piezas, con adición o no de tejido graso, subproductos y aditivos, pueden recibir un tratamiento térmico durante su elaboración, PUEDEN O NO SER COCINADOS PARA CONSUMIRLOS, ENTRE ESTOS SE ENCUENTRAN: CROQUETAS, PRODUCTOS CONFORMADOS (PALITOS DE CARNE, NUGGETS, OTROS PRODUCTOS), ENTRE OTROS."</p> <p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>3.31 Productos cárnicos empanados o rebozados congelados</p> <p>Propone añadir: "...carne molida o picada, o en piezas DE MAMIFEROS O AVES, con adición o no de tejido..."</p>	<p>Debido a que la Secretaría de Salud no autoriza especies para consumo humano, no se acepta el comentario.</p> <p>Debido a que no se puede limitar la definición solamente a aves o mamíferos, la propuesta no procede.</p>
<p>CEMAR</p> <p>3.31 Productos cárnicos empanados o rebozados congelados</p> <p>Eliminar ejemplos de la definición</p>	<p>Se acepta quedando de la siguiente manera:</p> <p>3.27 Productos cárnicos empanados o rebozados congelados, a los elaborados con carne molida o picada o en piezas, con adición o no de tejido graso, subproductos y aditivos, que pueden recibir un tratamiento térmico durante su elaboración, pero que necesitan ser cocinados para consumirlos.</p>
<p>CEMAR</p> <p>Propone añadir la definición de: PRODUCTOS CARNICOS MARINADOS O EN SALMUERA</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera:</p> <p>3.30 Productos cárnicos marinados o en salmuera, a los adicionados de sal u otros aditivos por vía seca o húmeda, excepto nitratos o nitritos, pudiendo ser cocidos o no.</p>
<p>COMECARNE</p> <p>Propone añadir la definición: PRODUCTOS CARNICOS MARINADOS, LOS ELABORADOS CON CARNE DE UNA O MAS DE LAS ESPECIES ANIMALES DECLARADA S APTAS PARA CONSUMO HUMANO POR LA AUTORIDAD SANITARIA, EN PIEZAS O TROZOS SOMETIDOS A LA ADICION DE SLAMUERAS Y ADITIVOS PUDIENDO SER COCIDOS O NO; ENTRE ESTOS SE ENCUENTRAN: ARRACHERA, ENTRE OTRAS.</p>	<p>Debido a que la Secretaría de Salud no autoriza especies para consumo humano, la propuesta no se acepta. Véase respuesta anterior dada a CEMAR.</p>

<p>SENASICA 3.32 Productos cárnicos procesados Propone la modificación: "...provenientes de mamíferos o aves AUTORIZADOS PARA EL CONSUMO HUMANO, que pueden someterse a ahumado, cocción, curación, desecación, maduración, salado, AUTORIZADOS POR LA AUTORIDAD COMPETENTE, entre otros."</p>	<p>Debido a que la Secretaría de Salud no autoriza especies para consumo humano ni procesos, la propuesta no se acepta.</p>
<p>COMECARNE 3.32 Productos cárnicos procesados Propone eliminar definición</p>	<p>Debido a que no se puede eliminar la definición general de los productos objeto de esta norma, no se acepta el comentario.</p>
<p>COMECARNE 3.33 Productos cárnicos secos, salados o en salmuera Propone eliminar definición</p>	<p>Se acepta</p>
<p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 3.33 Productos cárnicos secos, salados o en salmuera, Propone la modificación: "Productos cárnicos secos, MARINADOS, salados o en salmuera, PROVENIENTES DE CARNE DE MAMIFEROS O AVES, QUE PUEDEN SER O NO sometidos a la acción del calor o del viento o a la adición de sal u otros aditivos, por vía seca o húmeda, excepto nitratos y nitritos, con el propósito de reducir O AUMENTAR SU humedad Y QUE NECESITAN SER COCINADOS PARA CONSUMIRLOS, entre los que se encuentran: PRODUCTOS MARINADOS (PECHUGAS, ALAS, POLLO EN PIEZAS O ENTERO) Y CECINAS."</p>	<p>Véase respuesta dada a COMECARNE para este numeral.</p>
<p>COMECARNE Propone añadir la definición: PRODUCTOS CARNICOS TROCEADOS Y CURADOS, LOS ELABORADOS CON CARNE DE UNA O MAS DE LAS ESPECIES ANIMALES DECLARADAS APTAS PARA CONSUMO HUMANO POR LA AUTORIDAD SANITARIA, CUYA CARNE CURADA FUE TROCEADA O PICADA, PUDIENDO SER CRUDOS, MADURADOS (POR MEDIO DE CULTIVOS MICROBIANOS O LA ADICION DE AZUCARES) COCIDOS O NO, Y AHUMADOS O NO. LOS PRODUCTOS CORRESPONDIENTES A ESTE GRUPO SON: CHORIZO, LONGANZA, QUESO DE PUERCO, SALAMI COCIDO, CHISTORRA, SALCHICHAS (FERMENTADAS) ENTRE OTROS.</p>	<p>Debido a que no hay variación en el riesgo sanitario de la clasificación propuesta con los productos cárnicos curados o los productos cárnicos crudos o cocidos; no se acepta el comentario.</p>
<p>SENASICA 3.34 Punto de venta Propone eliminar: "... se reciben, CONSERVAN, almacenan, exhiben, manipulan ..."</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 3.32 Punto de venta, al lugar donde se reciben, almacenan, exhiben, manipulan y expenden los productos objeto de esta Norma.</p>
<p>COMECARNE 3.35 Subproductos Propone eliminar la definición</p>	<p>Se acepta</p>
<p>COMECARNE 6. Especificaciones sanitarias Propone sustituir por: DISPOSICIONES SANITARIAS</p>	<p>Debido a que es el término correcto y que se utiliza en la mayoría de las Normas Oficiales Mexicanas es el de especificaciones sanitarias, no se acepta el comentario.</p>
<p>COMECARNE 6.1 Especificaciones sanitarias de proceso. Propone sustituir por: EN PROCESO</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1 En proceso</p>

<p>ANTAD 6.1.1 Generales. Propone añadir: "...establecimientos productores, ALMACENADORES, DISTRIBUIDORES y los puntos de venta DE PRODUCTOS CARNICOS, EN SU CASO deben cumplir con lo siguiente:"</p>	<p>Debido a que el almacenamiento y distribución están contemplados en la definición de punto de venta de esta norma y a que esta norma aplica sólo a productos cárnicos, no se acepta el comentario.</p>
<p>COMECARNE 6.1.1.5 Propone eliminar del enunciado: "...materias primas, productos o instalaciones que los contengan. EN ESTE CASO, SOLO PODRAN USARSE DICHAS INSTALACIONES O EQUIPOS HASTA QUE LA SUSTANCIA HAYA SIDO ELIMINADA O REMOVIDA EN SU TOTALIDAD. En el caso de los plaguicidas deben..."</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.1.5 Cuando no se encuentren en uso, el equipo, los detergentes, desinfectantes y otras sustancias que se utilicen para la limpieza y desinfección del establecimiento, deben resguardarse en un área exclusiva, identificada y aislada del área de proceso. Debe evitarse que los equipos o sustancias que se encuentren en uso dentro del área de producción entren en contacto con materias primas, productos o instalaciones que los contengan. En el caso de los plaguicidas deben mantenerse en un área aislada bajo resguardo de personal autorizado por la Dirección General de Salud Ambiental.</p>
<p>CEMAR 6.1.1.5 Propone la modificación: "...bajo resguardo de personal autorizado por la SECRETARIA DE SALUD."</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.1.5 Cuando no se encuentren en uso, el equipo, los detergentes, desinfectantes y otras sustancias que se utilicen para la limpieza y desinfección del establecimiento, deben resguardarse en un área exclusiva, identificada y aislada del área de proceso. Debe evitarse que los equipos o sustancias que se encuentren en uso dentro del área de producción entren en contacto con materias primas, productos o instalaciones que los contengan. En el caso de los plaguicidas deben mantenerse en un área aislada bajo resguardo de personal autorizado por la Secretaría de Salud.</p>
<p>CEMAR 6.1.1.6 Propone el siguiente texto: CUALQUIER PRODUCTO, MATERIA PRIMA O INGREDIENTE DEBE COLOCARSE EN MESAS, ESTIBAS, TARIMAS, ANAQUELES, ESTANTES O ENTREPAÑOS O CUALQUIER ESTRUCTURA QUE EVITE EL CONTACTO DIRECTO CON EL PISO, PAREDES O TECHO.</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.1.6 Cualquier producto, materia prima o ingrediente debe colocarse en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, estantes, entrepaños o cualquier estructura que evite el contacto directo con el piso, paredes o techo.</p>
<p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.1.1.6 Comenta: ES NECESARIO ACLARAR COMO QUE EN EL CASO DE CONSERVADORES LAS ESTRUCTURAS DE ALMACENAMIENTO ESTAN LIGADAS UNAS CON OTRAS, POR LO QUE EL MANTENER 30CM ENTRE ELLAS ES IMPOSIBLE, EL PRODUCTO SI ESTARA SEPARADO, PERO CIERTAMENTE LA ESTRUCTURA ENTRELAZADA. CREEMOS CONVENIENTE MENCIONAR LA EXCEPCION PARA ESTE TIPO DE ESTRUCTURAS.</p>	<p>Véase respuesta dada a CEMAR para este numeral.</p>
<p>COMECARNE 6.1.1.7 Propone añadir: "...productos cárnicos OBJETO DE ESTA NORMA, deben almacenarse..."</p>	<p>Debido a que algunos de los productos cárnicos procesados incluidos en esta norma, como los madurados, no requieren refrigeración, no procede el comentario.</p>

<p>CEMAR 6.1.1.7 Propone la siguiente modificación: "...temperatura en el centro térmico sea de 7°C como máximo."</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.1.7 Los productos cárnicos cocidos y los crudos, cuyo porcentaje de humedad sea mayor de 35%, deben almacenarse de manera que su temperatura en el centro térmico sea de 7°C como máximo.</p>
<p>CEMAR 6.1.1.8 Propone añadir: "...una temperatura de -18°C en su centro térmico, O SUFICIENTE PARA ALCANZAR EL TIEMPO DE VIDA DE ANAQUEL QUE ESTABLEZCA EL FABRICANTE."</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.1.8 Los productos congelados deben mantener una temperatura mínima en su centro térmico suficiente para alcanzar el tiempo de vida de anaquel que establezca el fabricante.</p>
<p>SENASICA 6.1.1.8 Propone añadir: "...una temperatura MINIMA en su centro ..."</p>	<p>No procede el comentario. Véase respuesta dada a CEMAR para este numeral.</p>
<p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.1.1.8 Propone añadir: "...productos congelados deben MANTENERSE EN CONSERVACION A -12°C SI SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 9 MESES, A -18°C SI SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 18 MESES Y A -24°C SI SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 30 MESES."</p>	<p>Debido a que en esta norma se establecen los requisitos mínimos generales para productos cárnicos procesados y que depende de cada productor la fecha de caducidad que establece para sus productos, no se acepta el comentario. Véase la respuesta dada a CEMAR para este numeral.</p>
<p>COMECARNE 6.1.1.9.1 Propone eliminar el numeral.</p>	<p>A pesar de que en la NOM-120-SSA1-1994 se contemplan algunos de los puntos que se indican en este numeral, no cubre completamente el sentido del enunciado, por lo tanto no procede el comentario.</p>
<p>SENASICA 6.1.1.9.1 Propone añadir: "...debe usar COMO MINIMO mandiles, calzado de hule o industrial y cualquier implemento que evite la contaminación del producto con cabello DEPENDIENDO DEL AREA DE TRABAJO. Los mandiles y el calzado de hule deben lavarse y desinfectarse COMO MINIMO al inicio Y AL final de la jornada y al reingresar a las áreas de proceso. El establecimiento debe proporcionar la ropa de trabajo limpia LA CUAL DEBERA SER LAVADA Y SECADA EN UN AREA DESTINADA PARA ESTE FIN LA CUAL DEBERA SER CERRADA CON EXTRACCION DE VAPOR, O CONTAR CON UN CONTRATO CON UNA EMPRESA ESPECIALIZADA PARA ESTA ACTIVIDAD."</p>	<p>Se acepta parcialmente, debido a que no existe un riesgo evidente en la forma de lavado de la ropa de trabajo y que tomando en cuenta que la norma está dirigida también a pequeñas y medianas empresas que no pretenden una certificación Tipo Inspección Federal, únicamente se elimina del enunciado las frases "como mínimo", quedando de la siguiente manera: 5.1.2.1 El personal del área de producción debe usar ropa de trabajo, calzado de hule o industrial y cubrepelo. El personal que entre en contacto directo con el producto, además debe utilizar cubrebocas. Los mandiles y el calzado de hule deben lavarse y desinfectarse como mínimo al inicio, al reingresar a las áreas de proceso y al final de la jornada. El establecimiento debe proporcionar la ropa de trabajo limpia.</p>
<p>COMECARNE 6.1.1.9.2 Propone eliminar el numeral.</p>	<p>A pesar de que en la NOM-120-SSA1-1994 se contemplan algunos de los puntos que se indican en este numeral, no cubre completamente el sentido del enunciado, por lo tanto no procede el comentario.</p>
<p>COMISION DE OPERACION SANITARIA 6.1.1.9.2 Propone eliminar la palabra cubrebocas</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.2.2 El personal debe lavarse y desinfectarse las manos y antebrazos, así como cepillarse las uñas antes de ingresar a las áreas de proceso, después de entrar en contacto con tejidos o partes no aptas y antes de manipular productos cocidos si ha entrado en contacto con materias primas, productos crudos o madurados.</p>

<p>COMECARNE 6.1.1.9.3 Propone eliminar el numeral.</p>	<p>A pesar de que en la NOM-120-SSA1-1994 se contemplan algunos de los puntos que se indican en este numeral, no cubre completamente el sentido del enunciado, por lo tanto no procede el comentario.</p>
<p>CEMAR 6.1.1.9.3 Propone eliminar del enunciado: "...sólo podrá reintegrarse a sus actividades hasta haber sanado, LO CUAL DEBE COMPROBARSE POR MEDIO DE UNA CONSTANCIA EXPEDIDA POR UN MEDICO CIRUJANO..."</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.2.3 Se debe retirar o reubicar de las áreas de producción al personal que presente alguno de los siguientes signos clínicos: tos frecuente, secreción nasal, vómito, diarrea, fiebre o lesiones en la piel. El personal que haya presentado alguno de los signos anteriores sólo podrá reintegrarse a sus actividades hasta haber sanado.</p>
<p>EMPACADORA CAMPO FRIO S.A. DE C.V. 6.1.1.9.4 Propone la siguiente modificación: "...canastillas o casilleros para QUE EL PERSONAL PUEDA GUARDAR LA ROPA DE CALLE Y ARTICULOS PERSONALES. DICHS CASILLEROS O CANASTILLAS DEBEN UBICARSE FUERA DE LAS AREAS DE PRODUCCION"</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.2.4 Los responsables de los establecimientos productores de productos cármicos, deben proporcionar ropa de trabajo limpia y canastillas o casilleros para que el personal pueda guardar la ropa de calle y artículos personales, dichos casilleros o canastillas deben ubicarse fuera de las áreas de producción.</p>
<p>COMECARNE 6.1.1.9.5 Propone añadir al final del enunciado: "...contacto directo con dinero DURANTE EL PROCESO."</p>	<p>Debido a que este numeral se encuentra dentro de las especificaciones sanitarias de proceso, no procede el comentario.</p>
<p>CEMAR 6.1.2.1.1 Sugiere: ACTUALIZAR EL NUMERO DE NORMA EN EL APARTADO DE REFERENCIAS POR NOM-194-SSA1-2004.</p>	<p>Se acepta, quedando como: 2.15 NOM-194-SSA1-2004 Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte expendio. Especificaciones sanitarias de productos.</p>
<p>COMECARNE 6.1.2.1.1 Propone eliminar el numeral.</p>	<p>Debido a que existen especificaciones para planta y punto de venta, se requiere el numeral para facilitar la lectura del documento, no procede el comentario.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F., A.C. (ANETIF)/CEMAR 6.1.2.1.3 Propone eliminar del enunciado: "...así como lavamanos DE ACCIONAMIENTO NO MANUAL, DESPACHADOR DE jabón SOLIDO O líquido, cepillos para uñas, solución desinfectante, toallas desechables O SECADOR DE AIRE CALIENTE, un recipiente con tapa..." así como sustituir el vado sanitario por TAPETE SANITARIO.</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.3.3 A la entrada de las áreas de proceso, excepto en las cámaras de almacenamiento, refrigeración o congelación, debe existir un tapete sanitario con solución desinfectante; así como lavamanos, jabón sólido o líquido, cepillos para uñas, solución desinfectante, toallas desechables o secador de aire caliente, un recipiente con tapa para los papeles, de accionamiento de pedal y una protección que evite salpicaduras a las materias primas o a los productos. Se debe contar con letreros en los que se señale a los trabajadores la obligación y la importancia del lavado y desinfección.</p>
<p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.1.2.1.3 Comenta: EN EL CASO DE LAS TOALLAS DESECHABLES, SENASICA NOS INDICA QUE NO SE DEBEN UTILIZAR Y LA PROPUESTA DE NORMA INDICA QUE LAS DEBEMOS DE UTILIZAR. ¿CUAL ES EL CORRECTO?</p>	<p>Desde el punto de vista de la Secretaría de Salud, que es la responsable de la vigilancia de esta norma, no existe impedimento para el uso de toallas desechables. Véase respuesta dada a CEMAR para este numeral.</p>

<p>COMECARNE 6.1.2.1.4 Propone eliminar el numeral.</p>	<p>A pesar de que en la NOM-120-SSA1-1994 se contemplan algunos de los puntos que se indican en este numeral, no cubre completamente el sentido del enunciado, por lo tanto no procede el comentario</p>
<p>CEMAR 6.1.2.1.5 Iluminación. Sugiere: ELIMINAR TABLA Y CAMBIAR POR ESPECIFICACION: SE DEBE CONTAR CON ILUMINACION NATURAL O ARTIFICIAL EN TODAS LAS AREAS, ESTA NO DEBE DAR LUGAR A CONFUSION EN TONALIDADES O COLORES.</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.3.5 Iluminación 5.1.3.5.1 Se debe contar con iluminación natural o artificial en todas las áreas, ésta no debe dar lugar a confusión en tonalidades o colores.</p>
<p>COMECARNE 6.1.2.1.6 Propone eliminar numeral.</p>	<p>Debido a que estas son medidas que evitan la contaminación de materias primas y que no están consideradas en la NOM-120-SSA1-1994, no se acepta el comentario.</p>
<p>COMECARNE 6.1.2.1.8 Propone eliminar numeral.</p>	<p>A pesar de que en la NOM-120-SSA1-1994 se contemplan algunos de los puntos que se indican en este numeral, no cubre completamente el sentido del enunciado, por lo tanto no procede el comentario.</p>
<p>COMECARNE 6.1.2.1.9 Propone la siguiente modificación: "...en áreas específicas BAJO CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS..."</p>	<p>Deben establecerse los límites en los que no exista riesgo para desarrollo de microorganismos o definir cuáles son las condiciones higiénico sanitarias. Por lo tanto, no procede el comentario.</p>
<p>UNIVERSIDAD DE QUERETARO 6.1.2.1.9 Propone la siguiente modificación: "...cuya temperatura ambiente sea de 10°C como máximo."</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.3.9 La descongelación de las materias primas debe llevarse a cabo en áreas específicas que cumplan con lo señalado en los puntos 5.1.3.5 y 5.1.3.6 cuya temperatura ambiente sea de 10°C como máximo.</p>
<p>COMECARNE 6.1.2.1.10 Propone eliminar numeral.</p>	<p>A pesar de que en la NOM-120-SSA1-1994 se contemplan algunos de los puntos que se indican en este numeral, no cubre completamente el sentido del enunciado, por lo tanto no procede el comentario.</p>
<p>COMECARNE 6.1.2.1.12 Propone eliminar del enunciado: "...someterse a lavado y desinfección antes de su uso. LAS MUCOSAS Y CONTENIDOS DEBEN SER MANEJADOS DE CONFORMIDAD CON LO SEÑALADO EN 6.1.2.1.8"</p>	<p>Es necesario establecer el manejo al que deben ser sometidos los desechos que se generan del lavado de las vísceras, por lo que no se acepta el comentario.</p>
<p>UNIVERSIDAD DE QUERETARO 6.1.2.1.13 Propone la siguiente modificación: "...a temperaturas COMPRENDIDAS ENTRE 2 Y 7°C en su centro térmico."</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.3.13 La materia prima perecedera debe mantenerse durante su almacenamiento a temperaturas no mayores de 7°C en su centro térmico.</p>
<p>CEMAR 6.1.2.1.14 Propone eliminar el numeral.</p>	<p>Se acepta</p>
<p>EMPACADORA CAMPO FRIO S.A. DE C.V. 6.1.2.1.14 Propone la siguiente modificación: "TODA LA MATERIA PRIMA E INGREDIENTES SECOS, deben almacenarse en recipientes cerrados, identificados, protegidos del polvo, fauna nociva, humedad y materia extraña."</p>	<p>Véase respuesta dada a CEMAR para este numeral.</p>

<p>CEMAR 6.1.2.1.15 Propone eliminar el numeral</p>	<p>Se acepta</p>
<p>COMECARNE 6.1.2.1.17 Propone la siguiente modificación: "LOS ADITIVOS E INGREDIENTES para la elaboración de los productos objeto de esta Norma, deben cumplir con las especificaciones establecidas en LAS CORRESPONDIENTES NORMAS OFICIALES MEXICANAS PARA CADA CASO."</p> <p>COMECARNE 6.1.2.1.19 Propone eliminar del enunciado: "EN AQUELLOS PRODUCTOS EN LOS QUE SE ADICIONEN ADITIVOS, SE DEBE CONTAR CON UN MANUAL O INSTRUCCIONES CLARAMENTE VISIBLES PARA EL PERSONAL EN LAS QUE SE ESTABLEZCAN LOS PROCEDIMIENTOS PARA DOSIFICAR. Los recipientes en los que se almacenen los aditivos deben estar rotulados de manera que se identifique su nombre, manejo y las instrucciones de conservación."</p> <p>COMECARNE 6.1.2.1.21 Propone eliminar del enunciado: "...productos cocidos, COCIDOS ENVASADOS y en gelatina ..."</p>	<p>Debido a que no se tienen normas específicas para aditivos y que el sentido del párrafo es específico para sal, no se acepta el comentario.</p> <p>Debido a que en la NOM-120-SSA-1994 no se indica el hecho de que exista un manual para la dosificación de aditivos, siendo ésta etapa un punto crítico en el proceso de productos cárnicos curados, no se acepta el comentario.</p> <p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.3.19 Los productos cocidos deben alcanzar como mínimo una temperatura de 70°C en su centro térmico, o una relación tiempo-temperatura equivalente.</p>
<p>COMECARNE 6.1.2.1.22 Propone eliminar el numeral.</p>	<p>No puede quedar fuera ya que en la norma se mencionan productos sometidos al proceso de esterilización comercial y este debe cumplir con las disposiciones de la NOM-130-SSA1-1995.</p>
<p>COMECARNE 6.1.2.1.23 Propone eliminar el numeral</p>	<p>El sentido del enunciado es facilitar el cumplimiento de la regulación vigente, por lo que no procede el comentario.</p>
<p>COMECARNE 6.1.2.1.24 Propone eliminar del enunciado: "... deben LAVARSE Y DESINFECTARSE PREVIAMENTE CON AGUA A UNA CONCENTRACIÓN MÁXIMA DE CLORO DE 20 MG/L, Y mantenerse protegidas ..."</p>	<p>No procede, debido a que en ocasiones los procedimientos de limpieza no son totalmente eficientes por lo que es preferible establecer un desinfectante y su concentración.</p>
<p>COMECARNE 6.1.2.1.25 Propone la eliminación del numeral.</p> <p>COMECARNE 6.1.3 Distribuidora y punto de venta Propone añadir lo siguiente: OCUPAR AREAS DESTINADAS EXCLUSIVAMENTE AL ALMACENAMIENTO O VENTA DE LOS PRODUCTOS A LOS QUE SE REFIERE LA PRESENTE NORMA. EN TODAS LAS ÁREAS DEBEN ADOPTARSE LAS MEDIDAS CONDUCENTES PARA EVITAR LA PRESENCIA DE FAUNA NOCIVA, DEBIENDO ADEMÁS CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES DISPOSICIONES ESPECÍFICAS:</p>	<p>Se acepta</p> <p>Debido a que en el numeral 6.1.3.1.1 del proyecto de esta norma se indica la forma de almacenamiento para los productos cárnicos procesados y que en la NOM-120-SSA1-1994 se señalan medidas para el control de plagas, no se acepta el comentario.</p>

<p>COMECARNE</p> <p>6.1.3.1 Area de almacén.</p> <p>Propone añadir lo siguiente:</p> <p>DICHO ALMACENAMIENTO DEBE REALIZARSE EN CAMARAS DE REFRIGERACION INMEDIATAMENTE DESPUES DE HABERSE RECIBIDO LOS MISMOS, CON EL OBJETO DE MANTENER LA TEMPERATURA DE 4°C COMO MAXIMO.</p>	<p>Debido a que en el numeral 6.1.3.1.4 del proyecto de esta norma se indican las condiciones de temperatura para almacenamiento de los productos, no procede el comentario.</p>
<p>COMECARNE</p> <p>6.1.3.1.1</p> <p>Propone la modificación: "...productos objeto de esta Norma, UNIDADES DE REFRIGERACION, YA SEAN CAMARAS O UNIDADES REFRIGERADAS INDEPENDIENTES, DEBEN CONTAR CON CAPACIDAD SUFICIENTE Y UNA SEPARACION FISICA PARA QUE LOS PRODUCTOS ESTEN SEPARADOS ENTRE SI, EVITANDO EL CONTACTO DE LOS MISMOS CON PAREDES Y TECHOS. ESTAS ADEMAS DEBEN CONTAR CON UNA SEPARACION FISICA EN EL CASO DE ALMACENAR OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A FIN DE EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA."</p>	<p>Debido a que en la NOM-120-SSA1-1994 se establecen los lineamientos para el almacenamiento en cámaras de refrigeración y se indica que se debe evitar contaminación cruzada, no se acepta el comentario.</p>
<p>COMECARNE</p> <p>6.1.3.1.4</p> <p>Propone la modificación: "...de la temperatura entre 2 y 4°C como máximo."</p>	<p>Debido a que actualmente para la verificación se establece una temperatura máxima de 7°C en cámaras de refrigeración y que en numerales anteriores se estableció esta misma temperatura, no procede el comentario.</p>
<p>COMECARNE</p> <p>Propone añadir el numeral: 6.1.3.1.5 PARA EL CASO DE UNIDADES DE REFRIGERACION INDEPENDIENTES DEBEN CONTAR CON TERMÓMETROS EN LUGAR VISIBLE PARA VERIFICAR EL MANTENIMIENTO Y CONTINUIDAD DE LA TEMPERATURA, REGISTRANDOSE EN UNA BITACORA EL CUMPLIMIENTO DE ESTA DISPOSICION.</p>	<p>Debido a que en el numeral 6.1.3.1.4 del proyecto de esta norma se indican las condiciones para cualquier tipo de unidad de refrigeración y que el registro de las temperaturas en bitácoras es parte del control documental que se indica en el numeral 6.3.1 también de esta norma, no procede el comentario.</p>
<p>COMECARNE</p> <p>6.1.3.2 Area de venta.</p> <p>Propone añadir: LAS UNIDADES DE REFRIGERACION DEBEN TENER CAPACIDAD SUFICIENTE PARA LA EXHIBICION Y VENTA DE LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA NORMA, ASIMISMO DEBEN CONTAR CON TERMOMETROS EN LUGAR VISIBLE Y BITACORA A FIN DE VERIFICAR EL MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA EN ESTA AREA, QUE DEBE ESTAR ENTRE 2 Y 4°C DE FORMA CONSTANTE.</p>	<p>Debido a que las condiciones de almacenamiento se indican en la NOM-120-SSA1-1994 y en el numeral 6.1.3.2.6 del proyecto de norma, no se acepta el comentario.</p>
<p>COMECARNE</p> <p>6.1.3.2.1</p> <p>Propone la modificación: "La estiba DE ESTOS PRODUCTOS DENTRO DE LA CAMARA DE REFRIGERACION DEBE SER LA ADECUADA, con la finalidad de evitar la ruptura..."</p>	<p>Debido a que el cambio que se propone es de forma y no contribuye a una mejor comprensión del enunciado, no se acepta el comentario.</p>
<p>COMECARNE</p> <p>Propone añadir el numeral: 6.1.3.2.2 DEBE MANTENERSE UNA ROTACION ADECUADA DE LOS PRODUCTOS A TRAVES DEL SISTEMA PRIMERAS ENTRADAS PRIMERAS SALIDAS.</p>	<p>Debido a que este aspecto está considerado en la NOM-120-SSA1-1994, no se acepta el comentario.</p>

<p>ANTAD 6.1.3.2.4 Propone eliminar el numeral.</p>	<p>Debido a que es necesario regular el expendio de productos a granel por el riesgo que representa su mal manejo higiénico sanitario, no procede el comentario. Sin embargo para facilitar la comprensión del texto, quedará de la siguiente manera: 5.1.4.2.4 Los productos a granel deben ser rebanados únicamente en presencia del consumidor.</p>
<p>CEMAR 6.1.3.2.6 Propone la modificación: "...una temperatura máxima en su centro térmico de 7°C..."</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.4.2.6 Los productos cárnicos cocidos deben mantenerse a una temperatura máxima en su centro térmico de 7°C.</p>
<p>UNIVERSIDAD DE QUERETARO 6.1.3.2.6 Propone la modificación: "...una temperatura máxima en su centro térmico de 10°C..."</p>	<p>Debido a que en los numerales anteriores que hacen referencia a la temperatura de almacenamiento, se establece como temperatura máxima 7°C, se considera que podría ser confuso el manejo de diferentes temperaturas dependiendo de la etapa de proceso, por lo tanto, no se acepta el comentario.</p>
<p>UNIVERSIDAD DE QUERETARO 6.1.3.2.7 Propone la modificación: "...una temperatura no mayor a 10°C en forma constante y contar con termómetros..."</p>	<p>Debido a que en los numerales anteriores que hacen referencia a la temperatura de almacenamiento, se establece como temperatura máxima 7°C, se considera que podría ser confuso el manejo de diferentes temperaturas dependiendo de la etapa de proceso, por lo tanto, no se acepta el comentario.</p>
<p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.1.4.2.2 Comenta: ¿QUE PASARA CON EL POLLO TIPO MERCADO PUBLICO?</p>	<p>Esta norma establece las especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos cárnicos procesados, el pollo tipo mercado público se contempla en la Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.</p>
<p>CEMAR 6.1.4.2.3 Propone la siguiente modificación: "...una temperatura máxima en su centro térmico de 7°C."</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.5.2.3 Los productos cárnicos cocidos deben mantenerse a una temperatura máxima en su centro térmico de 7°C.</p>
<p>ANETIF 6.1.4.2.4 Propone eliminar la obligatoriedad del lavado de transporte al final de la jornada.</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.5.2.4 Los vehículos de transporte deben someterse a lavado al inicio de la jornada de trabajo.</p>
<p>UNIVERSIDAD DE QUERETARO 6.2.1 Especificaciones microbiológicas. Propone ELIMINAR de la Tabla 2 las especificaciones para productos empanados o rebozados, desecados secos, salados o en salmuera.</p>	<p>Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 1 de este documento.</p>
<p>UNIVERSIDAD DE QUERETARO 6.2.1 Especificaciones microbiológicas. Propone la siguiente modificación: EN PRODUCTOS CARNICOS COCIDOS REDUCIR MESOFILOS AEROBIOS DE 100,000 A 10,000 Y DE 600,000 A 60,000</p>	<p>Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 1 de este documento.</p>

<p>UNIVERSIDAD DE QUERETARO 6.2.1 Especificaciones microbiológicas. Propone la modificación: EN SALMONELLA: SUSTITUIR AUSENTE POR NO DETECTABLE</p>	<p>Debido a que en el método para la determinación de <i>Salmonella</i> que se establece en la NOM-114-SSA1-1994, se reporta la ausencia o presencia del microorganismo, no se acepta el comentario.</p>
<p>EMBAJADA DE CANADA 6.2.1 Especificaciones microbiológicas. Comenta: ¿EN QUE ESTA BASADO EL ESTANDAR DE TOLERANCIA O PARA SALMONELLA Y ENTEROTOXINA ESTA FILOCOCICA EN PRODUCTOS CARNICOS ELABORADOS?</p>	<p>En México, muchos de los productos objeto de esta norma son consumidos sin procesamiento térmico por el consumidor final, por lo que se deben tomar medidas para no exponerlo a un riesgo sanitario. Además de que existen especies de <i>Salmonella</i> que tienen una dosis infectante muy baja, de 1 a 100 microorganismos por g o mL. Por lo que respecta a la especificación de enterotoxina estafilococcica, será eliminada de esta norma.</p>
<p>CEMAR 6.2.1 Especificaciones microbiológicas. Propone la modificación: ELIMINAR ENTEROTOXINA BOTULINICA DEBIDO A QUE LA MAYORIA DE LOS PRODUCTOS COMPRENDIDOS EN ESTA NORMA CONTIENEN NITRATOS Y NITRITOS, Y A QUE LOS CASOS DE BOTULISMO SON EMERGENCIAS SANITARIAS Y ESTAS NO REQUIEREN DE UNA NORMA OFICIAL.</p>	<p>Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 1 de este documento.</p>
<p>UNIVERSIDAD DE QUERETARO 6.2.1 Especificaciones microbiológicas. Comenta: SEÑALAR QUE ENTEROTOXINA BOTULINICA UNICAMENTE SE APLICA A LOS PRODUCTOS ENVASADOS AL VACIO</p>	<p>Véase respuesta dada a CEMAR para este numeral.</p>
<p>UNIVERSIDAD DE QUERETARO 6.2.1 Especificaciones microbiológicas. Propone la modificación: TRICHINELLA SPIRALIS: SUSTITUIR AUSENTE POR NO DETECTABLE/G</p>	<p>Debido a que el método de prueba empleado para la determinación de <i>Trichinella spiralis</i>, indicado en la NOM-194-SSA1-2004, no tiene un límite de detección y que se reporta ausencia o presencia del parásito, no se acepta el comentario.</p>
<p>COMISION DE OPERACION SANITARIA 6.2.1 Especificaciones microbiológicas. Propone la inclusión de la especificación de cisticercos en productos cárnicos fritos.</p>	<p>Se acepta, quedando como se indica en el Anexo 1 de ese documento. Se incluirá la definición de productos cárnicos fritos.</p>
<p>EMBAJADA DE CANADA 6.2.1 Especificaciones microbiológicas. Comenta: ¿CUAL ES EL PLAN DE MUESTREO PARA LA DETERMINACION DE ESPECIFICACIONES MICROBIOLOGICAS, SE ESTA UTILIZANDO UN PLAN SIMILAR AL QUE SE UTILIZA EN CANADA O EN E.U.?</p>	<p>En esta Norma no se señalan planes de muestreo, éstos se llevan a cabo conforme a lo indicado en la Ley General de Salud. Se desconocen los planes de muestreo de Canadá o de los Estados Unidos, por lo que no se puede contestar la pregunta.</p>
<p>FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CUAUTITLAN UNAM 6.2.1 Especificaciones microbiológicas Propone la siguiente modificación: CAMBIAR ESPECIFICACION DE E. COLI POR COLIFORMES FECALES, YA QUE EL METODO DE PRUEBA QUE SE EMPLEA NO PERMITE LA DETERMINACION ESPECIFICA DE E. coli.</p>	<p>Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 1 de este documento.</p>
<p>M. en C. JULIO MEZA GREENE 6.2.1 Especificaciones microbiológicas Propone la modificación: DEBE DECIR EN E. coli: NMP/g</p>	<p>Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 1 de este documento.</p>

<p>COMECARNE 6.2.1 Especificaciones microbiológicas Propone la siguiente modificación en la tabla 2:</p> <p>Mesófilos aerobios UFC/g</p> <p>Empanados o rebozados congelados SI APLICA</p> <p>PASTEURIZADOS 100 1000</p> <p>ESTERILIZADOS 1000 10000</p>	<p>Debido a que los productos pasteurizados y esterilizados se contemplan dentro de la clasificación de productos cárnicos cocidos y a que no se propone un límite específico para mesófilos aerobios en productos empanados, no se acepta el comentario.</p>
<p>COMECARNE 6.2.1 Especificaciones microbiológicas Propone la siguiente modificación en la tabla 2:</p> <p>E. coli (VERTIDO EN PLACA)</p> <p>Cocidos en gelatina <10</p> <p>Curados y madurados <10</p> <p>Empanados o rebozados congelados SI APLICA</p> <p>Desecados, secos, salados o en salmuera <10</p> <p>ESTERILIZADOS <10</p> <p>PASTEURIZADOS <10</p>	<p>Debido a que en la norma se cita como referencia la NOM-112-SSA1-1994 para la determinación de bacterias coliformes por el método de Número Más Probable y a que los productos pasteurizados y esterilizados se contemplan dentro de la clasificación de productos cárnicos, no se acepta el comentario.</p>

<p>COMECARNE 6.2.1 Especificaciones microbiológicas Propone la siguiente modificación en la tabla 2:</p> <p>Salmonella spp en 25g</p> <p>ESTERILIZADOS AUSENTE</p> <p>PASTEURIZADOS AUSENTE</p>	<p>Debido a que los productos pasteurizados y esterilizados se contemplan dentro de la clasificación de productos cárnicos cocidos, no se acepta el comentario.</p>
<p>COMECARNE 6.2.1 Especificaciones microbiológicas Propone la siguiente modificación en la tabla 2:</p> <p>Trichinella spiralis</p> <p>ESTERILIZADOS NO APLICA</p> <p>PASTEURIZADOS NO APLICA</p>	<p>Debido a que los productos pasteurizados y esterilizados se contemplan dentro de la clasificación de productos cárnicos cocidos, no se acepta el comentario.</p>
<p>COMECARNE 6.2.1 Especificaciones microbiológicas Propone la modificación el la tabla 2: ELIMINAR LAS ESPECIFICACIONES PARA ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA Y TOXINA BOTULINICA</p>	<p>Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 1 de este documento.</p>
<p>EMBAJADA DE CANADA 6.2.2 Materia extraña. Los productos objeto de esta Norma deben estar exentos de materia extraña. Comenta: ¿CUAL ES LA MULTA POR EL HECHO DE NO CUMPLIR CON LA ESPECIFICACION?, ¿CUAL ES EL RANGO INACEPTABLE DE MATERIA EXTRAÑA 1PPM, 5 PPM?, ¿QUE SUCEDE SI SE ENCUENTRAN ASTILLAS DE HUESO EN EL PRODUCTO? EL ESTANDAR CANADIENSE ES DE MENOS DE 2MM</p>	<p>El esquema de sanciones se encuentra en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Por lo que toca a los límites de materia extraña, la definición propuesta por CEMAR hace mención a que la materia extraña es algo que no es parte normal del producto. Sin embargo debido a que una astilla de hueso no es materia extraña, pero sí representa un riesgo, se modifica la redacción quedando de la siguiente manera: 5.2.2 Materia extraña. Los productos objeto de esta Norma deben estar exentos de materia extraña. Las astillas de hueso no deben tener una longitud mayor a 2 mm.</p>
<p>COMECARNE 6.2.3 Aditivos para alimentos. Propone la siguiente modificación en la tabla 3:</p>	<p>Debido a que no se toma como criterio de inclusión las funciones tecnológicas de los aditivos para los listados de sustancias permitidas para uso en alimentos, que podría ser limitativo para algunas sustancias, y a que muchos de ellos presentan más de una función en el producto, no procede la propuesta.</p>
<p>ADITIVO</p>	<p>LIMITE MAXIMO</p>
<p>Reguladores de pH</p>	
<p>Acido láctico</p>	<p>BPF</p>

Acido acético	
Acido fosfórico	
Acido tartárico	
Acido cítrico	
Acido fumárico	
Lactato de sodio	
Acelerador del color	
Glucono delta lactona	BPF
Ligadores	
Gomas vegetales	
Algarrobo	
Santana	
Agar agar	
Goma guar	
Acido alginico	
Alginatos de sodio, potasio o alginato de propilen glicol	
Carragenina	
Goma Baraya	
Proteínas y féculas	
Proteína aislada de soya	2.0%
Concentrado de soya	3.5%
Caseinato de sodio	2.0%
Colágeno	2.0%
Suero de leche en polvo	3.5%
Leche en polvo descremada	3.5%
Harina de cereales, féculas, almidones solos o mezclados	10%
Edulcorantes	
Sacarosa, azúcar invertida, dextrosa en polvo, jarabe de maíz, maltosa, miel de abeja, lactosa y glucosa	2.0%
Antioxidantes	
Acido ascórbico	0.05%
Ascorbato de sodio	0.05%
Acido eritórbico	0.05%
O-tocoferol	BPF
Eritorbato de sodio	0.05%
Acido fumárico	0.05%
Acido Cítrico	0.05%
Citrato de sodio	0.05%
Acentuadores de sabor	
Glutamato monosódico	0.5%
Nosinato disódico	0.05%
Guanilato disódico	0.5%
Proteína vegetal hidrolizada	2.0%
Huno proveniente de la combustión de maderas no resinosas ni tratadas	BPF

Saborizante humo	BPF
Retenedores de humedad	
Fosfatos mono y disódico (los presentes naturalmente más los añadidos)	0.8%
Meta y polifosfato de sodio	
Tripolifosfato de sodio	
Pirofosfato ácido de sodio	
Pirofosfato tetrasódico	
Conservadores	
Propionato de sodio	0.1%
Sorbato de potasio	
Propil parabeno	
Benzoato de sodio	
Conservadores de origen natural	
Nitrato y nitrito de sodio	156 mg/kg
Colorantes	
Naturales para embutidos	BPF
<p>NOTAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ? La suma total de las gomas empleadas no debe ser mayor al 1.5% ? Los ligadores citados podrán emplearse mezclados a condición de que el porcentaje total de dicha mezcla no rebase el máximo permitido para uno de ellos. ? Para productos cárnicos emulsionados, además de los anteriores se permite el uso de: <ul style="list-style-type: none"> BHT 0.01% en relación al contenido de grasa BHA 0.01% en relación al contenido de grasa TBHQ 0.01% en relación al contenido de grasa ? Los presentes naturalmente más añadidos, expresados como P₂O₅ ? La suma total de los conservadores no podrá ser mayor a 0.1% 	
<p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>6.2.3 Aditivos para alimentos.</p> <p>Propone modificación en la Tabla 3 en los siguientes aditivos:</p> <p>Incluir en la clasificación: Desecados, secos, salados, MARINADOS o en salmuera</p>	Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 2 de este documento.
<p>CEMAR</p> <p>Propone: SEPARAR LOS ADITIVOS QUE NO TIENEN INGESTA DIARIA ADMISIBLE Y AGRUPARLOS EN UN LISTADO DE USO DE ADITIVOS CONFORME A LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION.</p>	Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 2 de este documento.
<p>COMECARNE</p> <p>Propone la inclusión del aditivo Goma Xantana sin restricción para su uso.</p>	Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 2 de este documento.

<p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.2.3 Aditivos para alimentos. Propone modificación en la Tabla 3 en los siguientes aditivos: AÑADIR ? Acido cítrico Cocidos y en gelatina: BPF Y BPF⁶ Empanados o rebozados Congelados: N.P. BPF Y BPF⁶ Desecados, secos, salados, MARINADOS o en salmuera: N.P. BPF ? Color caramelo I y II Cocidos y en gelatina: BPF Y BPF⁶ Empanados o rebozados Congelados: N.P. BPF Y BPF⁶ ? Glutamato monosódico Cocidos y en gelatina: BPF Y BPF⁶ Empanados o rebozados Congelados: N.P. BPF Y BPF⁶ ? Oleorresina paprika Cocidos y en gelatina: BPF Y BPF⁶ Empanados o rebozados Congelados: N.P. BPF Y BPF⁶</p>	<p>Debido a que no se puede incluir N.P., BPF y BPF⁶ ni BPF y BPF⁶ en una misma especificación, ya que es contradictorio, no se acepta el comentario.</p>
<p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.2.3 Aditivos para alimentos. Propone modificación en la Tabla 3 en los siguientes aditivos: AÑADIR: ? PIROFOSFATO ACIDO DE SODIO Cocidos y en gelatina: BPF⁶ Empanados o rebozados Congelados: BPF⁶ ? TRIPOLIFOSFATO DE SODIO Cocidos y en gelatina: 5000 Empanados o rebozados Congelados: 5000 Desecados, secos, salados o en salmuera: 5000 ? HEXAMETOFOSFATO DE SODIO Cocidos y en gelatina: 5000 Empanados o rebozados Congelados: 5000 Desecados, secos, salados o en salmuera: 5000</p>	<p>Se acepta añadir las siguientes sustancias: Pirofosfato ácido de sodio y Hexametofosfato de sodio. Véase el Apéndice 2 de este documento. En el caso del tripolifosfato de sodio, cabe mencionar que este compuesto es sinónimo del trifosfato pentasódico, sustancia que se encuentra enlistada en la tabla de aditivos de esta Norma.</p>
<p>CEMAR 6.2.3 Aditivos para alimentos. Propone eliminar los saborizantes de la tabla 3 e incorporarlos en la el listado de aditivos para uso conforme a las buenas prácticas de fabricación, señalando lo siguiente: SABORIZANTES NATURALES, CON EXCEPCION DE LOS QUE SE ENCUENTRAN PROHIBIDOS EN EL ACUERDO. SABORIZANTES SINTETICOS ARTIFICIALES Y SINTETICOS IDENTICOS A LOS NATURALES, SEÑALADOS EN EL ACUERDO.</p>	<p>Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 2 de este documento. Se incluirá definición de Buenas Prácticas de Fabricación.</p>

<p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.2.3 Aditivos para alimentos. Propone modificación en la Tabla 3 en los siguientes aditivos: ? Saborizantes (ARTIFICIALES, ENTRE OTROS) Cocidos y en gelatina: BPF Empanados o rebozados Congelados: BPF Desecados, secos, salados o en salmuera: BPF ? SABORIZANTES NATURALES Cocidos y en gelatina: BPF Empanados o rebozados Congelados: BPF Desecados, secos, salados o en salmuera: BPF</p>	<p>Debido a que el término que se utiliza es el de saborizante que incluye a los artificiales y naturales y que la modificación no contribuye a una mejor comprensión del texto, no se acepta el comentario. Véase respuesta anterior dada a CEMAR.</p>
<p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.2.3 Aditivos para alimentos. Propone modificación en la Tabla 3: ⁶ Únicamente en la cubierta (GLAZE O EMPANIZADOR)</p>	<p>Debido a que la modificación propuesta no contribuye a una mejor comprensión del enunciado, no se acepta el comentario.</p>
<p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.2.3 Aditivos para alimentos. Comenta: OTROS ADITIVOS MENCIONADOS EN LA TABLA NO SE ANEXAN DIRECTAMENTE AL PRODUCTO, PERO ALGUNOS VIENEN INCLUIDOS DENTRO DE LOS INGREDIENTES QUE NOS PROVEEN (TANTO EN LOS SAZONADORES, GLAZES Y EMPANIZADORES).</p>	<p>Si los aditivos se encuentran enlistados en la Norma, no es relevante que se hayan añadido en la planta o que vengan incluidos en las materias primas o ingredientes del producto, siempre y cuando se cumpla con los límites establecidos para cada sustancia.</p>
<p>CEMAR 6.2.3 Aditivos para alimentos. Propone: CAMBIAR EL LIMITE MAXIMO DEL ALFA TOCOFEROL A 3000 MG/KG, DEBIDO A QUE EL LIMITE TOXICOLOGICO QUE TIENE DADO POR LA INGESTA DIARIA RECOMENDADA ES RESTRICTIVO Y NO PUEDE UTILIZARSE BAJO LAS BPF.</p>	<p>Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 2 de este documento.</p>
<p>PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 6.2.3 Aditivos para alimentos. Comenta: EN LA TABLA 3, SE ESPECIFICA NP. PARA EVITAR CONTROVERSIAS EN EL USO O NO DE ALGUNOS DE ESTOS PRODUCTOS Y SU PROBABLE DETECCION EN CIERTOS PRODUCTOS CARNICOS NO CURADOS, PODRIA ESTABLECERSE COMO MINIMO EL LIMITE DE DETECCION DE LA TECNICA O LOS NIVELES DE OCURRENCIAS NATURALES Y DIFERENCIARLOS DE LOS NIVELES ESPERADOS POR SU APLICACION TECNOLOGICA. POR EJEMPLO, PARA CARNICOS Y VERDURAS SE HAN ESTABLECIDO OCURENCIAS NATURALES DE APROX. 25 MG/KG DE NITRITOS, MIENTRAS QUE NIVELES MAYORES (>20 MG/KG) SE DEBEN A LA ADICION CON FINES TECNOLOGICOS.</p>	<p>Considerando que la presencia de la gran mayoría de los aditivos enlistados, dependen totalmente del fabricante, éstos no deben aparecer en el producto, por lo que la propuesta no procede. En el caso de los productos en los que no se permiten nitratos y nitritos, pero que pueden contenerlos en pequeñas cantidades de forma natural, o si se encontraran durante el dictamen, las sanciones se elaborarían considerando también el acta de verificación; en esta Norma se establece que los aditivos deben estar identificados, por lo que si no hay nitratos durante el proceso de elaboración y éstos se encuentran en niveles tan bajos como los que menciona, el particular no tendría problema alguno.</p>

<p>EMPACADORA CAMPO FRIO, S.A. DE C.V.</p> <p>6.2.3 Aditivos para alimentos.</p> <p>Señala que la carne como materia prima contiene pentóxido de fósforo, por lo que los productos cárnicos curados crudos y los curados madurados, pueden contener dicha sustancia debido a la presencia natural en la carne en cantidades muy variables que no dependen del productor, por lo que:</p> <p>! EL VALOR DE PENTOXIDO DE FOSFORO DETERMINADO EN EL PRODUCTO TERMINADO NO REFLEJA FIELMENTE LA CANTIDAD DE FOSFATOS AÑADIDOS DURANTE EL PROCESO.</p> <p>! EL PENTOXIDO DE FOSFORO PUEDE APARECER EN PRODUCTOS CUYA TECNOLOGIA NO CONTEMPLA EL USO DE FOSFATOS, COMO ES EL CASO DE LOS DERIVADOS CARNICOS CURADOS CRUDOS Y CURADOS MADURADOS.</p> <p>! LA CONCENTRACION DE PENTOXIDO DE FOSFORO PRESENTE EN LA CARNE PUEDE VERSE INCREMENTADA COMO CONSECUENCIA DE LA PERDIDA DE HUMEDAD. DURANTE EL PROCESO DE MADURACION DE LOS PRODUCTOS MADURADOS PUEDEN REGISTRARSE MERMAS DE HASTA UN 40 PORCIENTO, SITUACION QUE PUEDE INCREMENTAR EN FORMA SIGNIFICATIVA LA CONCENTRACION DE ESTE COMPUESTO.</p>	<p>A fin de prever esta situación, se incluirá una nota al pie de la Tabla 3, con la siguiente redacción:</p> <p>"7 El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo".</p> <p>Véase en el apéndice 2 de este documento.</p>
<p>CEMAR</p> <p>6.2.3 Aditivos para alimentos.</p> <p>Propone cambiar los valores de los límites máximos de los aditivos que contiene fósforo, de 5000 a 3100 mg/kg, debido al límite toxicológico señalado para este tipo de productos y a que se considerará únicamente la cantidad añadida y no los presentes naturalmente.</p>	<p>Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 2 de este documento.</p>
<p>EMBAJADA DE CANADA</p> <p>6.3 Control documental del proceso.</p> <p>Comenta: ¿QUE ES EXACTAMENTE LO QUE SE REQUIERE? POR EJEMPLO, ¿SE REQUIERE EXAMINAR EL TOCINO PARA TOXINAS BOTULINICAS PARA CADA CARGAMENTO? ¿ASI COMO LOS OTROS ANALISIS CITADOS?</p>	<p>Que se establezcan en registros o bitácoras las especificaciones que verifica cada empresa, con las fechas en las que se hizo y qué método fue utilizado. En la Norma no se señala que tienen que monitorear todas las especificaciones, queda a elección de cada empresa.</p>
<p>CEMAR</p> <p>6.3 Control documental del proceso.</p> <p>Propone la siguiente modificación en la Tabla 5: SUSTITUIR RESPONSABLE POR PERSONAL ENCARGADO DE LA OPERACION O DE LA SUPERVISION.</p>	<p>Se acepta, por lo que se cambiará el término en todos los numerales en donde aparezca.</p>
<p>CEMAR</p> <p>6.3 Control documental del proceso.</p> <p>Propone la siguiente modificación en la Tabla 5 en la parte de almacenamiento de materias primas: CAMBIAR "PROVEEDOR DE MATERIAS PRIMAS" POR "DATOS COMPLETOS Y ACTUALIZADOS DE LOS PROVEEDORES DE MATERIAS PRIMAS".</p>	<p>Se acepta</p>

<p>CEMAR 6.3 Control documental del proceso. Propone la siguiente modificación en la Tabla 5 en la parte de Control o erradicación de fauna nociva: a) Por contratación CERTIFICADO DE SERVICIO b) Autoaplicación LICENCIA.</p>	<p>Se acepta</p>
<p>CEMAR 6.3 Control documental del proceso. Propone la eliminación de los incisos c), d), f), g), m) en la parte de proceso de la Tabla 5.</p>	<p>Se acepta</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO 7. Muestreo Propone revisar el numeral considerando la existencia de productos preenvasados en presentaciones menores a 1kg.</p>	<p>Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 3 de este documento.</p>
<p>EMBAJADA DE CANADA 7.1.1 Propone la modificación: "EL PERSONAL QUE TOME LA MUESTRA, DEBE UTILIZAR GANTES DESECHABLES ESTERILES."</p>	<p>No procede, véase respuesta anterior dada al GRUPO DE TRABAJO.</p>
<p>CEMAR 8. Métodos de prueba Propone: REACOMODAR LA NUMERACION.</p>	<p>Se acepta</p>
<p>PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8. Métodos de prueba Propone la adición del numeral: 8.4 DURANTE EL ANALISIS DE LAS MUESTRAS SE DEBERAN INCORPORAR CONTROLES PARA EVALUAR EL DESEMPEÑO DEL ANALISTA Y DE LA TECNICA TALES COMO BLANCOS, DUPLICADOS DE ANALISIS, CONTROL POSITIVO Y MUESTRA ADICIONADA CON EL ANALITO DE INTERES PARA EVALUAR EL PORCENTAJE DE RECUPERACION.</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4 Durante el análisis de las muestras se deberán incorporar controles para evaluar el desempeño del analista y de la técnica, tales como blancos, duplicados de análisis, control positivo y muestra adicionada con el analito de interés para evaluar el porcentaje de recuperación.</p>
<p>PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.2.1 Propone el siguiente texto: ESTE METODO DE DETECCION DE NITRITO SE BASA EN LA REACCION DEL ANALITO EN MEDIO ACIDO PARA FORMAR UNA SAL DIAZONIO QUE ACOPLADA A AMINAS AROMATICAS PRODUCE UN COLORANTE AZO (DIAZOTIZACION DE GRIESS). ESTA REACCION DE COLOR ES MONITOREADA FACILMENTE POR MEDIO DE ESPECTROFOTOMETRIA. DADO QUE DURANTE EL DESARROLLO DE ESTA TECNICA SE PUEDE PRESENTAR TURBIDEZ EN EL EXTRACTO QUE SE LEE EN EL ESPECTROFOTOMETRO, SE RECOMIENDA SU APLICACION PARA PRODUCTOS CARNICOS "SIMPLES"; ES DECIR QUE POSEEN NO MAS DE UNO O DOS INGREDIENTES EN SU FORMULACION.</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.5.2.1 Principio (fundamento del método). Este método se basa en la reacción del analito en medio ácido para formar una sal diazonio que acoplada a aminas aromáticas produce un colorante azo (diazotización de Griess). Esta reacción de color es monitoreada fácilmente por medio de espectrofotometría.</p>

<p>PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.2.4.1.2 Comenta: LA FORMACION DE LA SAL DIAZONIO, O COLOR PARA LA DETERMINACION DE NITRITOS, SE DESARROLLA CON ACIDO SULFANILICO O SULFANILAMIDA Y EL AGENTE DE ACOPLAMIENTO PUEDE SER 1-NAFTILAMINA, 1-NAFTILAMINA 7-SULFONICO O N-1-NAFTILETILENDIAMINA (NED). EN LAS TECNICAS DESARROLLADAS POR ENTIDADES ANALITICAS INTERNACIONALES (AOAC, ISO, ETC.), Y CON LA FINALIDAD DE PROTEGER LA SALUD DE LOS ANALISTAS, HOY EN DIA LA 1-NAFTILAMINA YA NO SE UTILIZA POR SER UN PROBABLE CARCINOGENO. POR ELLO, RECOMENDAMOS EL USO DE NED.</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4.2.4.12 Disolver 0,1 g de N-1-naftiletildiamina (NED) en 120 mL de agua destilada calentando, enfriar, agregar 30 mL de ácido acético glacial y filtrar (guardar en refrigeración). Si cualquiera de las soluciones se torna colorida, agitar con 0,5 g de zinc en polvo y filtrar. Mezclar ambas soluciones y guardar en frasco ámbar.</p>
<p>PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.2.5.1 Propone añadir numeral: 8.4.2.5.1.1 EN EL CASO DE QUE SE EVALUEN PRODUCTOS CARNICOS CURADOS SE PREPARARA LA SIGUIENTE CURVA DE CALIBRACION:</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4.2.5.1.1 En el caso de que se evalúen productos cárnicos curados se preparará la siguiente curva de calibración:</p>
<p>PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.2.5.1 Propone añadir: "...medir solución patrón: 0,0, 0,1, 0,5, 2,0, 4,0, 6,0, 8,0, 10,0, 12,0, 14,0, 16,0, 18,0 mL y llevar a la marca DE 50 ML con agua destilada... concentraciones (EN mg DE NaNO₂) contra absorciones o usar..."</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4.2.5.1.1 En el caso de que se evalúen productos cárnicos curados se preparará la siguiente curva de calibración: En tubos de Nessler de 50 mL o en tubos de ensaye de 60-70 ml, medir solución patrón: 0,0, 0,1, 0,5, 2,0, 4,0, 6,0, 8,0, 10,0, 12,0, 14,0, 16,0, 18,0 mL y llevar a la marca de 50 mL con agua destilada, agregar 2 mL del reactivo de Griess. Mezclar perfectamente y después de 20 minutos, leer en Espectrofotómetro de ultravioleta visible a 520 nm. Ajustar el cero del instrumento con el blanco. Trazar una curva graficando concentraciones (en mg de NaNO₂) contra absorciones o usar estos patrones para comparar visualmente.</p>
<p>PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.2.5.1 Propone añadir numeral: 8.4.2.5.1.2 EN EL CASO DE QUE SE EVALUEN PRODUCTOS CARNICOS NO CURADOS SE PREPARARA LA SIGUIENTE CURVA DE CALIBRACION: EN TUBOS DE NESSLER DE 50 ML O EN TUBOS DE ENSAYE DE 60-70 ML, MEDIR SOLUCION PATRON DE NITRITO DE SODIO DILUIDA: 0,0; 0,05; 0,1; 0,2; 0,4; 0,5; 0,6; 0,8 Y 1,0 ML Y LLEVAR A LA MARCA DE 50 ML CON AGUA DESTILADA Y LIBRE DE NITRITOS, AGREGAR 2 ML DEL REACTIVO DE GRIESS. MEZCLAR PERFECTAMENTE Y DESPUÉS DE 20 MINUTOS, LEER EN ESPECTROFOTOMETRO DE ULTRAVIOLETA VISIBLE A 520 NM. AJUSTAR EL CERO DEL INSTRUMENTO CON EL BLANCO. TRAZAR UNA CURVA GRAFICANDO CONCENTRACIONES (EN MG DE NaNO₂) CONTRA ABSORCIONES O USAR ESTOS PATRONÉS PARA COMPARAR VISUALMENTE.</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4.2.5.1.2 En el caso de que se evalúen productos cárnicos no curados se preparará la siguiente curva de calibración: En tubos de Nessler de 50 ml o en tubos de ensaye de 60-70 mL, medir solución patrón de nitrito de sodio diluida: 0,0; 0,05; 0,1; 0,2; 0,4; 0,5; 0,6; 0,8 y 1,0 mL y llevar a la marca de 50 mL con agua destilada y libre de nitritos, agregar 2 mL del reactivo de Griess. Mezclar perfectamente y después de 20 minutos, leer en Espectrofotómetro de ultravioleta visible a 520 nm. Ajustar el cero del instrumento con el blanco. Trazar una curva graficando concentraciones (en mg de NaNO₂) contra absorciones o usar estos patrones para comparar visualmente.</p>
<p>PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.2.5.1 Sugiere: EN LA ACTUALIDAD, LA MAYORIA DE LOS LABORATORIOS CUENTA AL MENOS CON UN COLORIMETRO POR LO QUE DEBERIA ELIMINARSE LA FRA SE "O USAR ESTOS PATRONES PARA COMPARAR VISUALMENTE" Y ASI NO DEPENDER DE LA DISCRIMINACION VSUAL QUE CADA ANALISTA PUEDA TENER.</p>	<p>Debido a que no necesariamente todos los laboratorios cuentan con un colorímetro y que se da la opción de ambos métodos, no se acepta el comentario.</p>

<p>PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.2.5.2.2 Propone la modificación: "Colocar el matraz en baño de vapor (80-90°C) por espacio de 2 horas... agua libre de nitritos y mezclar. Filtrar HASTA OBTENER UN FILTRADO CLARO, LIBRE DE TURBIDEZ, tomar una... ajustando el aparato a cero de transmisión con el blanco DE REACTIVOS."</p>	<p>Se acepta parcialmente, quedando de la siguiente manera: 7.4.2.5.2.2 Colocar el matraz en baño de vapor por espacio de 2 horas, agitando ocasionalmente. Agregar 5 mL de solución saturada de cloruro mercuríco y mezclar. Si hay color añadir menos de 5 g de carbón vegetal y agitar. Enfriar a temperatura ambiente, diluir a la marca con agua libre de nitritos y mezclar. Filtrar hasta obtener un filtrado claro, libre de turbidez. Tomar una alícuota de 50 mL en tubos de Nessler, agregar 2 mL de reactivo de Griess, mezclar y dejar reposar 20 minutos para desarrollar color. Este color puede leerse visualmente con su respectiva escala por comparación o bien leer su absorción en un Espectrofotómetro de ultravioleta visible a 520 nm, ajustando el aparato a cero de transmisión con el blanco de reactivos.</p>
<p>PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.3 Propone la modificación: DETERMINACION DE NITRATO.</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4.3 Determinación de Nitrato (método colorimétrico).</p>
<p>CEMAR 7.4.3.6.1 Propone la siguiente modificación: L = lectura en la curva de NaNO₃ en mg</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: en donde: L = lectura en la curva de NaNO₃ en mg PM = peso de la muestra</p>
<p>PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.3.7 Propone la modificación: DEBE DECIR mg/kg NaNO₃</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4.3.7 Informe de la prueba mg/kg NaNO₃</p>
<p>PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.5.1 Propone añadir el siguiente texto: ESTE METODO DE DETECCION DE NITRITO SE BASA EN LA REACCIÓN DEL ANALITO EN MEDIO ACIDO PARA FORMAR UNA SAL DIAZONIO QUE, ACOPLADA A AMINAS AROMATICAS, PRODUCE UN COLORANTE AZO (DIAZOTIZACION DE GRIESS), ESTA REACCIÓN DE COLOR ES MONITOREADA FÁCILMENTE POR MEDIO DE ESPECTROFOTOMETRIA. CON EL USO DE SULFATO DE ZINC E HIDROXIDO DE SODIO SE OBTIENE UNA EFECTIVA DESPROTEINIZACION Y POR TANTO, UNA CLARIFICACION TOTAL DE LOS EXTRACTOS. A DIFERENCIA DEL METODO 8.4.2, ES UNA TECNICA MAS RAPIDA Y TIENE UN RANGO DE APLICACION MAS AMPLIO, EN UNA AMPLIA DIVERSIDAD DE MATRICES COMPLEJAS, SIN QUE SE PRESENTEN INTERFERENCIAS COMO LA TURBIDEZ.</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4.5.1 Principio (fundamento del método). Este método de detección de nitrito se basa en la reacción del analito en medio ácido para formar una sal diazonio que, acoplada a aminas aromáticas, produce un colorante azo (diazotización de Griess). Esta reacción de color es monitoreada fácilmente por medio de espectrofotometría. Con el uso de sulfato de zinc e hidróxido de sodio se obtiene una efectiva desproteínización y por tanto, una clarificación total de los extractos.</p>
<p>PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.5.3.8 Comenta: LA NUMERACION A PARTIR DE ESTE PUNTO PIERDE SECUENCIA.</p>	<p>Se acepta, por lo que se reacomodará la numeración.</p>
<p>PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.2.4.7.2 Comenta: APLICA LA NOTA EN CUANTO AL USO DE LA NAFTILAMINA. SE SUGIERE EL USO DE NED PARA LA PROTECCION DE LA SALUD DEL ANALISTA.</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: Disolver 0,1 g de N-1-naftiletildiamina (NED) en 120 mL de agua destilada por calentamiento, enfriar, agregar 30 mL de ácido acético glacial y filtrar (guardar en refrigeración).</p>
<p>PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. Propone añadir numeral: 8.4.5.4.8 SOLUCION DE HIDROXIDO DE SODIO 2%. DISOLVER 20 G DE HIDROXIDO DE SODIO EN AGUA DESTILADA LIBRE DE NITRITOS Y DILUIR A UN LITRO.</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4.5.3.8 Solución de hidróxido de sodio 2%. Disolver 20 g de hidróxido de sodio en agua destilada libre de nitritos y diluir a un litro</p>

<p>PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.2.5.4 Propone añadir numeral: 8.4.5.4.1 EN EL CASO DE QUE SE EVALUEN PRODUCTOS CARNICOS CURADOS SE DEBERA PREPARAR LA SIGUIENTE CURVA DE CALIBRACION:</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4.5.4.4.1 En el caso de que se evalúen productos cárnicos curados se deberá preparar la siguiente curva de calibración:</p>
<p>PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.2.5.4.1 Propone la modificación: "...solución diluida de nitrito de sodio y llevar a la marca DE 50 ML con agua libre de nitritos...una curva graficando concentraciones (EN MG DE NaNO₂) contra absorciones ..."</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4.5.4.4.1 En el caso de que se evalúen productos cárnicos curados se deberá preparar la siguiente curva de calibración: En tubos de Nessler de 50 mL medir 0,0; 0,5; 2,0; 4,0; 6,0; 8,0; 10,0; 12,0; 14,0; 16,0 y 18,0 mL de solución diluida de nitrito de sodio y llevar a la marca de 50 mL con agua libre de nitritos, agregar 2 mL del reactivo de Griess. Mezclar perfectamente y después de 20 minutos leer en el Espectrofotómetro de ultravioleta visible a 520 nm, trazando posteriormente una curva graficando concentraciones (en mg de NaNO₂) contra absorciones o usar estos patrones para comparar visualmente.</p>
<p>PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.2.5.4 Propone añadir numeral: 8.4.5.4.2 EN EL CASO DE QUE SE EVALUEN PRODUCTOS CARNICOS NO CURADOS SE DEBERA PREPARAR LA SIGUIENTE CURVA DE CALIBRACION: EN TUBOS DE NESSLER DE 50 ML O EN TUBOS DE ENSAYE DE 60-70 ML, MEDIR SOLUCION PATRON DE NITRITO DE SODIO DILUIDA: 0,0; 0,05; 0,1; 0,2; 0,4; 0,5; 0,6; 0,8 Y 1,0 ML Y LLEVAR A LA MARCA DE 50 ML CON AGUA DESTILADA Y LIBRE DE NITRITOS, AGREGAR 2 ML DEL REACTIVO DE GRIESS. MEZCLAR PERFECTAMENTE Y DESPUES DE 20 MINUTOS, LEER EN ESPECTROFOTOMETRO DE ULTRAVIOLETA VISIBLE A 520 NM. AJUSTAR EL CERO DEL INSTRUMENTO CON EL BLANCO. TRAZAR UNA CURVA GRAFICANDO CONCENTRACIONES (en mg de NaNO₂) CONTRA ABSORCIONES O USAR ESTOS PATRONES PARA COMPARAR VISUALMENTE.</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4.5.4.4.2 En el caso de que se evalúen productos cárnicos no curados se deberá preparar la siguiente curva de calibración: En tubos de Nessler de 50 mL o en tubos de ensaye de 60-70 mL, medir solución patrón de nitrito de sodio diluida: 0,0; 0,05; 0,1; 0,2; 0,4; 0,5; 0,6; 0,8 y 1,0 mL y llevar a la marca de 50 mL con agua destilada y libre de nitritos, agregar 2 mL del reactivo de Griess. Mezclar perfectamente y después de 20 minutos, leer en Espectrofotómetro de ultravioleta visible a 520 nm. Ajustar el cero del instrumento con el blanco. Trazar una curva graficando concentraciones (en mg de NaNO₂) contra absorciones o usar estos patrones para comparar visualmente.</p>
<p>PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.2.7 Propone incluir: MG/KG DE NaNO₂</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4.5.4.6.2 Informe de la prueba. mg/kg de NaNO₂ mg/kg de NaNO₃</p>
<p>EMBAJADA DE CANADA 9. Etiquetado Comenta: ¿LAS ESPECIFICACIONES APLICAN TAMBIEN PARA PRODUCTOS A GRANEL EN LA INDUSTRIA DE COMIDA RAPIDA?</p>	<p>Los productos preparados que se expenden como comida rápida no son objeto de esta Norma.</p>
<p>EMBAJADA DE CANADA 9. Etiquetado Comenta: LAS ESPECIFICACIONES DE LA NORMA PROVOCARAN UN INCREMENTO EN LOS COSTOS PARA LOS EXPORTADORES CANADIENSES AL HACERSE EL PROCESO DE ETIQUETADO MAS COMPLEJO. PREOCUPA EL ETIQUETADO DE PRODUCTOS CARNICOS ENLATADOS, ESPECIALMENTE SI SE REQUIERE QUE LOS PRODUCTOS VENGA EN LATAS QUE YA ESTAN IMPRESAS DESDE SU ORIGEN.</p>	<p>Las especificaciones de etiquetado de esta Norma son concordantes con las establecidas en las normas NOM-122-SSA1-1994 y NOM-145-SSA1-1995, que se encuentran en vigor desde hace más de cinco años, por lo que no crean costos nuevos para los particulares.</p>
<p>ANETIF, A.C. 9. Etiquetado Propone eliminar los numerales 9.1.1, 9.1.2, 9.1.3, 9.2.1, 9.3.1, 9.3.2, 9.3.3, 9.4, 9.8, 9.9, 9.10, 9.11, 9.12 y 9.13 por estar contemplados en la NOM-051-SCFI-1994</p>	<p>Se acepta</p>

<p>ANTAD 9.4.2 Comenta: SUPRIMIR LO REFERENTE A QUE PREVIO A LA IMPORTACION DE LOS PRODUCTOS SE DEBE SEÑALAR LA RAZON SOCIAL Y DOMICILO FISCAL DEL IMPORTADOR, QUE SE SEÑALE UNICAMENTE QUE DICHA INFORMACION PUEDE INCORPORARSE AL PRODUCTO DESPUES DEL DESPACHO ADUANERO Y ANTES DE SU COMERCIALIZACION.</p>	<p>Se acepta, se eliminará el numeral haciéndose referencia a la NOM-051-SCFI-1994</p>
<p>EMBAJADA DE CANADA 9.9.6 Comenta: ¿EL PORCENTAJE DE INGESTION DIARIA RECOMENDADA IDR ES EL UTILIZADO POR USDA?, DE NO SER ASI ¿CUAL ES EL FUNDAMENTO QUE SE UTILIZO PARA ESTABLECER LOS PORCENTAJES DE IDR?</p>	<p>Como se indica en el numeral, se emplea como referencia la norma NOM-086-SSA1-1994. Los valores son establecidos por el Instituto de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, que es la institución que determina los valores de IDR adecuadas para la población mexicana.</p>
<p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 9.9.7 Propone la modificación: "...datos o tablas reconocidas internacionalmente. EN EL CASO DE LOS PRODUCTOS CARNICOS QUE NO SE LES RETIRA EL TEJIDO OSEO (HUESO), LOS VALORES DE COMPOSICION BROMATOLOGICA, DEBEN SER VALORES REFERIDOS EN RELACION A LA PARTE COMESTIBLE..."</p>	<p>No procede, véase respuesta dada a ANETIF al numeral 9</p>
<p>CEMAR 9.11 Propone eliminar numeral.</p>	<p>Se acepta</p>
<p>EMBAJADA DE CANADA 9.11.2 Cálculos de proteínas. Comenta: EL PORCENTAJE DE CONVERSION DE NITROGENO PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DE LA SUSTANCIA SUJETA A ANALISIS POR LO QUE SE SOLICITA QUE SE UTILICEN LOS VALORES DE ALGUNA AUTORIDAD MAS RECONOCIDA EN ESTA MATERIA.</p>	<p>Véase respuesta anterior dada a CEMAR para el numeral 9.11</p>
<p>ANTAD 9.15.2 Propone añadir un numeral para productos empacados en punto de venta:</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 8.15 Los productos empacados en punto de venta deben ostentar una leyenda con la siguiente información: a) nombre o denominación del producto. b) declaración de contenido. c) fecha de envasado y, en su caso, de caducidad. d) cualquier indicador que permita la rastreabilidad del producto, si no está considerado en los datos del inciso c.</p>
<p>M. en C JULIO MEZA GREENE 10.2.1 Propone la modificación: "...que ofrezca la protección ADECUADA a los envases para impedir..."</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera: 9.2.1 Se debe usar material resistente que ofrezca la protección a los envases para impedir su deterioro exterior a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.</p>
<p>M. en C JULIO MEZA GREENE 12. Bibliografía Propone la modificación: U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION. 2001. FOODBORNE PATHOGENIC MICROORGANISMS AND NATURAL TOXINS HANDBOOK. CENTER FOR FOOD SAFETY & APPLIED NUTRITION. http://vm.cfsan.fda.gov/~mow</p>	<p>Se acepta, quedando de la siguiente manera. 11.23 U.S. Food & Drug Administration. 2001. Center for Food Safety & Applied Nutrition. Foodborne pathogenic microorganisms and natural toxins handbook. "Bad bug book". Error! Reference source not found./~mow</p>

APENDICE 1

Tabla 1. Límites máximos

Producto	Mesófilos aerobios (UFC/g)	Coliformes fecales (NMP/g)	Salmonella spp en 25 g	Trichinella spiralis	Cisticercos
Cocidos	10,000 ¹ 60,000 ²	< 3	Ausente	N.A.	N.A.
Crudos	N.A.	N.A.	Ausente	Ausente	N.A.
Curados	N.A.	< 3	Ausente	N.A.	N.A.
Marinados o en salmuera	N.A.	< 3	Ausente	N.A.	N.A.
Fritos	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	Ausente

1 = en planta

2 = en punto de venta.

N.A. = No aplica

APENDICE 2

Tabla 2. Límites máximos para los productos objeto de esta Norma (mg/kg)

	Cocidos	Curados Crudos	Curados Madurados	Empanados o rebozados congelados	Desecados, secos, marinados o en salmuera
Acido algínico y sus sales de sodio, potasio y propilenglicol	4000	4000	4000 ⁵	4000	N.P.
Acido eritórbico y sus sales de sodio	500	N.P.	500 ⁵	N.P.	N.P.
Acido fosfórico ^{1,7}	3100	3100	3100	3100	N.P.
Acido L (+) tartárico y sus sales de sodio y potasio	2400	2400	2400	N.P.	N.P.
Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio ²	1000	1000	1000 ⁶	N.P.	N.P.
Alfa tocoferol	3000	N.P.	3000 ⁶	N.P.	N.P.
Butil hidroxianisol ³	100	N.P.	100 ⁶	N.P.	100
Butilhidroxiquinona terciaria ³	100	N.P.	100 ⁶	N.P.	100
Butilhidroxitolueno ³	100	N.P.	100 ⁶	N.P.	100
Fosfato disódico ^{1,7}	3100	3100	3100	3100	N.P.
Hexametáfosfato de sodio ^{1,7}	3100	3100	3100	3100	N.P.
Mezcla de tocoferoles concentrados	50	N.P.	50 ⁶	N.P.	N.P.
Nitratos o nitritos de sodio o potasio ^{4,7}	156	156	156	N.P.	N.P.
Propil-p-hidroxibenzoato ²	1000	1000	1000 ⁵	N.P.	N.P.

Pirofosfato ácido de potasio ^{1,7}	3100	3100	3100	3100	N.P.
Pirofosfato ácido de sodio ^{1,7}	3100	3100	3100	3100	N.P.
Pirofosfato disódico ^{1,7}	3100	3100	3100	3100	N.P.
Pirofosfato tetra-sódico ^{1,7}	3100	3100	3100	3100	N.P.
Polifosfato de sodio ^{1,7}	3100	3100	3100	3100	N.P.
Propionato de sodio ²	1000	N.P.	100 ⁵	N.P.	N.P.
Rojo allura	100	100	100 ⁵	N.P.	100
Trifosfato pentasódico ^{1,7}	3100	3100	3100	3100	N.P.

Notas:

1 Expresado como P₂O₅

2 La suma de los conservadores no podrá ser mayor a 1000 mg/kg.

3 Niveles en relación con el contenido de grasa.

4 Expresados como nitritos.

5 En el caso de productos troceados.

6 Únicamente en la cubierta.

7 El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo.

En el caso de fosfatos el límite es cuando se usan solos o combinados.

* Sólo en productos curados.

BPF = Cantidad mínima para lograr el efecto deseado.

N.P. = No permitido.

Listado de aditivos para uso conforme a las Buenas Prácticas de Fabricación:

- ‡ 5'guanilato disódico
- ‡ Acido acético glacial
- ‡ Acido ascórbico y sus sales de sodio, potasio o calcio.
- ‡ Acido cítrico
- ‡ Acido fumárico
- ‡ Acido láctico y sus sales de sodio y potasio
- ‡ Agar
- ‡ Antocianinas
- ‡ Carotenos naturales
- ‡ Carrageninas
- ‡ Cloruro de potasio
- ‡ Color caramelo I y II
- ‡ Extracto cochinilla
- ‡ Glucono-delta-lactona
- ‡ Glutamato monosódico
- ‡ Goma guar
- ‡ Goma Baraya
- ‡ Goma Xantana
- ‡ Inosinato-5-disódico
- ‡ Oleorresina pprika

- ‡ Saborizantes naturales, con excepción de los que se encuentran prohibidos en el Acuerdo
- ‡ Saborizantes sintéticos artificiales y sintéticos idénticos a los naturales, señalados en el Acuerdo

APENDICE 3

6. Muestreo

6.1 El procedimiento de muestreo de los productos objeto de esta Norma, se debe sujetar a lo siguiente:

6.1.1 Cuando existan productos envasados en presentaciones menores a 1 kg deben tomarse con el envase original sin violación tomando unidades que correspondan a dicha cantidad.

6.1.2 Cuando las presentaciones de productos preenvasados sean mayores a 1 kg o venta a granel, la muestra debe ser proporcionada por el personal del área de venta al público.

6.1.3 Se debe depositar la muestra en un recipiente estéril y transportar en refrigeración.

6.2 Identificación de la muestra.

6.2.1 En caso de productos en presentación mayor a 1 kg o de venta a granel la muestra debe ser identificada con la siguiente leyenda: "producto manipulado en punto de venta".

6.2.2 Toda muestra debe indicar la temperatura a la cual fue tomada.

México, D.F., a 25 de abril de 2005.- El Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, **Ernesto Enríquez Rubio**.- Rúbrica.