NUMERO: 119-92

CONSIDERANDO: Que es función esencial del Estado Dominicano velar por la adopción y estricto cumplimiento de medidas sanitarias adecuadas, así como regular e inspeccionar las ventas y exportaciones de carnes de bovinos, ovinos, porcinos y caprinos, incluyendo los productos derivados de tales carnes destinadas a la exportación, a fin de asegurar que sean aptos para la alimentación humana.

CONSIDERANDO: Que debido al proceso de desarrollo del país las Industrias Nacionales que elaboran productos derivados de la carne, han incorporado los mas recientes avances tecnológicos en la materia, por lo que resulta conveniente y necesario actualizar las regulaciones vigentes sobre el particular, de manera que se ajusten a la existentes en los países importadores de dichos productos.

Vista la solicitud formulada por la Secretaría de Estado de Salud Publica y Asistencia Social mediante su oficio No. 4023 del 3 de marzo de 1992;

En ejercicio de las atribuciones que me confiere el artículo No. 55 de la Constitución de la República dicto el siguiente decreto

R E G L A M E N T O

Artículo 1.- Se modifica el Reglamento sobre la Inspección Sanitaria de las Carnes y Productos Cárnicos para la Exportación, desde el Título VI, Artículo No. 103 en adelante, para que lo sucesivo rijan de la siguiente manera:

TITULO VI
EXTRACCION DE GRASA U OTRA DISPOSICION DE LAS CANALES Y PARTES APROBADAS PARA LA COCCION

Artículo 103.- Canales y Partes Aprobadas para la Cocción; Extracción de la Manteca, Grasa de Cerdo Clarificada o Sebo. Las canales y partes aprobadas para la cocción pueden ser derretidas para extraer manteca o grasa clarificada de cerdo, siempre que la clarificación se haga de la siguiente manera:

a) Cuando se emplea un equipo cerrado de clarificación, la abertura inferior, excepto cuando esté permanentemente acoplada a una línea de aire, será primero sellada firmemente por un empleado del programa; luego las canales o partes serán colocadas en tal equipo en su presencia, después de lo cual la abertura superior será sellada firmemente por dicho empleado. Cuando el producto aprobado para la cocción en el tanque no consista en una canal o la parte principal entera, los requisitos para el sellado quedaran a discreción del supervisor del programa. Tales canales y partes serán cocidas por un tiempo suficiente para convertirlas en manteca, grasa de cerdo clarificada y sebo, siempre que todas las partes de

los productos sean calentadas a una temperatura no menor de 170o F., durante un período no menor de 30 minutos.

b) En los establecimientos no equipados con equipo cerrado de clarificación para convertir las canales y partes aprobadas para la cocción en manteca, grasa de cerdo o sebo, tales canales o partes pueden ser derretidas en calderas abiertas bajo la supervisión directa de un inspector. Esa clarificación se efectuará dentro de las horas regulares de trabajo y en cumplimiento de los requisitos relativos a temperatura y tiempo que se especifica en el Párrafo a) de este artículo.

Artículo 104:.- Canales y Partes de las mismas aprobadas para cocción; Utilización para fines Alimenticios Después de la Cocción. Las canales y las partes de las mismas aprobadas para cocción pueden ser utilizadas para la preparación de productos alimenticios de carne, siempre que dichas canales o partes se calienten a una temperatura no inferior a los 170o F., durante un tiempo no inferior a 30 minutos, bien antes de utilizarse o durante la preparación del producto terminado.

TITULO VII

EL MARCADO DE PRODUCTOS Y DE SUS RECIPIENTES

Artículo 105.- Autorizaciones requeridas para confeccionar y colocar marcas oficiales.

Ningún fabricante de marcas, impresor u otra persona deberá distribuir, imprimir, litografiar o de otro modo hacer cualquier insignia que contenga alguna marca oficial o simulación de la misma sin una autorización por escrito del Director de la División como esta previsto en el Título VIII de este Reglamento.

Artículo 106.- Aprobación requerida para marcas oficiales:

Ninguna insignia que lleve cualquier marca oficial, podrá ser hecha o mandada a fabricar para uso en cualquier producto hasta que ésta haya sido aprobada por la División como se prevee en el Título VIII de este Reglamento.

Artículo 107.- Insignias para marcar; para ser suministradas por los establecimientos autorizados.

El Gerente de cada establecimiento autorizado deberá proporcionar tales marcas en tinta, marcas al calor y cualquier otra insignia para marcar productos con marcas oficiales, como el Director determine que es necesario para marcar el producto en tal establecimiento.

La leyenda de inspección oficial en dicha insignia deberá ser tal y como esta prescrito en el artículo 27 de este Reglamento.

Artículo 108.- Tinta para marcar para ser suministrada por el establecimiento autorizado, aprobada por el programa, color.

a) El responsable de cada establecimiento autorizado deberá suministrar toda la tinta para el marcado de los productos con las marcas oficiales en dicho establecimiento; tal tinta deberá estar hecha con ingredientes inofensivos y que estén aprobados para tal propósito por el Director. Muestras de tinta deberán someterse a un Laboratorio Oficial con la frecuencia que el Inspector considere necesario, o cuando un Laboratorio de reconocido prestigio lo autorice como no dañino.

b) Solo la tinta aprobada para el propósito, deberá usarse para aplicarse a marcas con tinta correspondientes a marcas oficiales de canales de bovino, ovino, suino o caprinos y cortes de carne fresca derivada de ellos, cualquier tinta que contenga F. D. & C. Violeta N.1., no debe ser considerada una tinta aprobada dentro del significado de este párrafo.

c) Tinta verde no deberá usarse para aplicar marcas a canales de bovino, ovino, suino, caprino o cortes de carne fresca derivada de ellos.

d) Excepto como esta previsto en los párrafos b) y c) de este artículo, la tinta para marcar de cualquier color aprobada para tal propósito por el Director en casos específicos, puede ser usada para aplicar sellos oficiales a cortes de carne procesada derivada de bovino, ovino, suino o caprino.

e) Solamente tinta verde aprobada para el propósito de marcar, deberá ser usada en marcas de tinta correspondientes a marcas oficiales para canales o sus partes y cortes de carne derivados de caballos, mulas y otros equinos.

f) La tinta usada deberá asegurar la permanencia y legibilidad de los marcados y el color de la tinta deberá proporcionar un contraste aceptable con el color del producto al cual la tinta fue aplicada.

Artículo 109.- Productos que no deben ser sacados de los establecimientos autorizados a menos que estén marcados de acuerdo con el reglamento.

Ninguna persona sacara o hará sacar de un establecimiento autorizado, ningún producto que las disposiciones de este título requieran que estén marcados de alguna manera clara y legiblemente marcado en observancia de dichas disposiciones reglamentarias.

Artículo 110.- Las insignias para marcar no deben ser falsas o engañosas; tipo y tamaño de las letras; requisitos para aprobación.

Ninguna marca o insignia usada para marcar, deberá ser falsa o engañosa, las letras y los números deberán ser de un estilo y tipo tal como para dar una impresión clara y legible. Todos los marcados para ser aplicados a productos en un establecimiento autorizado,

deberán ser aprobados por el Director antes de usarse tal como esta previsto en el artículo 122 de este Reglamento.

Artículo 111.- Productos de inspección no marcados, movimiento entre los establecimientos autorizados; movimientos en el comercio.

a) Productos no marcados, los cuales han sido inspeccionados y aprobados, pero que no llevan la leyenda de inspección oficial pueden ser transportados, de acuerdo con el reglamento de un establecimiento oficial, a otro establecimiento oficial, para un proceso posterior; en un carro del ferrocarril, camión u otro vehículo cerrado si los mismos son sellados con un sello oficial de la Secretaría, como esta prescrito en el artículo 27 de este reglamento, llevando la leyenda de inspección oficial.

b) Productos que han sido inspeccionados y aprobados, pero que no llevan la leyenda de inspección oficial, pueden ser sacados de un establecimiento autorizado en recipientes cerrados, llevando la leyenda de inspección oficial y toda la información requerida por este título y el título VIII de este reglamento: Estipulado, que sobre la remoción de tal recipiente cerrado, el producto no deberá ser posteriormente transportado en el comercio, a menos que esa remoción sea hecha bajo la supervisión de un empleado del programa y tal producto sea reinspeccionado por un empleado del programa y empacado, bajo su supervisión en recipientes que lleven la leyenda de inspección oficial y toda la información requerida por este título y por el título VIII de este reglamento: Estipulado luego que el producto no marcado no deberá introducirse dentro de un establecimiento autorizado en un recipiente abierto.

Artículo 112.- Productos que Deben Ser Marcados con Marcas Oficiales:

a) Cada canal que haya sido inspeccionada y aprobada en un establecimiento autorizado será marcada en el momento de la inspección con la leyenda de inspección oficial que contenga el número del establecimiento autorizado.

b) Salvo que se estipule de otra manera en el reglamento, cada parte principal de una canal, y cada hígado lengua y corazón de bovino que haya sido inspeccionado y aprobado será marcado con la leyenda de inspección oficial que contenga el número del establecimiento autorizado antes de salir del establecimiento en el cual fue primeramente inspeccionado y aprobado, y cada producto inspeccionado y aprobado que se pueda marcar será marcado con la leyenda de inspección oficial que contenga el número del establecimiento autorizado donde fue últimamente preparado, salvo que los productos no necesiten ser marcados si están envasados en recipientes inmediatos debidamente marcados con sus etiquetas de acuerdo con el reglamento.

Se pueden aplicar marcas oficiales de inspección adicionales a los productos según se desee para satisfacer las necesidades locales.

c) Los hígados de bovinos serán marcados con la leyenda de inspección oficial que contenga el número del establecimiento autorizado en el cual se sacrifico el animal

correspondiente, en la superficie convexa de la porción más gruesa del órgano.

d) No entraran en ningún establecimiento autorizado las partes de canales que hayan sido inspeccionadas y aprobadas pero no lleven la marca con la leyenda de inspección oficial.

Artículo 113.- Marcado o sellado de productos alimenticios de carne con una leyenda de inspección oficial y descripción de sus ingredientes.

a) Salchichas y otros productos embutidos (de la variedad ordinaria en forma de anillo, o en forma amarrada, ej: chorizo amarrado en secciones), inspeccionados y aprobados deberán ser marcados con la leyenda de inspección oficial y dar la lista de los ingredientes de acuerdo con el título VIII de este reglamento. Las marcas oficiales requeridas por este artículo, deberán ser impresas cerca de cada extremo de la salchicha o producto similar preparado como embutido cuando el producto es de tamaño mayor del que comúnmente se vende en un almacén al detalle o vendido intacto al detalle.

b) Salchichas y otros productos embutidos inspeccionados y aprobados y de variedades más pequeñas, deberán llevar una o más leyendas de inspección oficial y una o mas listas de ingredientes, acuerdo con el título VIII de este reglamento, por cada dos libras del producto, excepto donde tales productos abandonan el establecimiento autorizado completamente envueltos en recipientes rotulados apropiadamente, teniendo una capacidad de diez libras o menos y conteniendo una única clase de producto; estipulado que tales productos en los recipientes correctamente cerrados y marcados, excediendo las diez libras de capacidad, cuando son enviados a otro establecimiento autorizado para un proceso posterior o a una agencia gubernamental y lo único que necesitan tener es la leyenda de inspección oficial y la lista de los ingredientes mostrada dos veces, a lo largo del contenido del recipiente. Cuando tales productos son enviados a otro establecimiento para un proceso posterior, el inspector encargado en el punto de origen, deberá identificar el cargamento al inspector encargado en su destino por medio de la formula correspondiente.

c) La lista de los ingredientes podrán aplicarse por medio del sellado, impresión, colillas y otras formas aprobadas por la División en casos específicos.

d) Todos los productos curados, deberán ser marcados con la lista de ingredientes de acuerdo con el título VIII de este reglamento.

Artículo 114.- Marcas especiales para ciertos productos alimenticios de carne.

a) Productos alimenticios de carne, preparados como embutidos (ya sean o no anudados), además de salchichas, las cuales tienen esa característica de, o se asemejan a salchichas, deberán llevar, en cada unión o pieza en forma sobresaliente la palabra "IMITACION": Estipulado que las partes siguientes no necesitan ser marcadas si llevan en cada unión o pieza el nombre del producto de acuerdo con el artículo 121 de este reglamento: Tales productos como coppa, copocolla, lachschinken, tocineta, lomos de cerdo, trozos de paleta de cerdo y cortes similares de carne que son preparados sin sustancias aditivas, nada más que con materiales para curar o condimentos; arrollados de carne, bockwurst, y productos

similares que no contienen cereales o vegetales, salsa, pudín de sangre o de hígado y otros productos tales como bollos, chile con carne y productos con queso cuando están preparados con suficiente queso para dar características definidas a productos terminados como se estipula más adelante, que la imitación de salchicha empacada en recipientes propiamente rotulados que teniendo una capacidad de tres libras o menos de una especie generalmente vendida intacta al detalle, no necesitan llevar la palabra "imitación" en cada unión o pieza, si ninguna otra marca o rotulo es aplicada directamente al producto.

b) Cuando se agregue a las salchichas o productos embutidos ligados con cereales, almidón de vegetales, harina de vegetales, harina de soya, concentrado de proteína de soya, proteína aislada de soya, leche desecada, leche desgrasada desecada, leche sin grasa disminuida de calcio, dentro de los límites prescritos por el título X de este reglamento, el producto deberá ser marcado con el nombre de cada ingrediente adicionado como por ejemplo con "cereal adicionado" "harina adicionada", "harina de soya" adicionada, "concentrado de proteína de soya adicionada" etc.

C) 1) Cuando el producto es procesado como embutido y es aplicado luego un colorante artificial como esta permitido en el título IX de este reglamento el producto deberá ser legible y visiblemente marcado, ya sea estampándole o imprimiéndole en la envoltura las palabras "ARTIFICIALMENTE COLOREADO".

2) Si una envoltura es quitada de un producto en un establecimiento autorizado y existe evidencia de coloración artificial en la superficie del producto, el producto al cual la envoltura le ha sido quitada deberá ser marcado estampándole directamente las palabras "ARTIFICIALMENTE COLOREADO".

3) Cuando las envolturas del producto, ya tienen impresas la marca, tipo, ingredientes, etc., del mismo, no se necesita sellar de nuevo el producto. Se debe tener cuidado que esas marcas no se transfieran al producto, ni se presten a malas interpretaciones.

d) Cuando un humo artificial aromatizante aprobado es agregado a la formula de cualquier producto alimenticio de carne como se permite en el título IX de este reglamento, el producto deberá ser legible y visiblemente marcado con las palabras "artificialmente aromatizado", adicionado, ahumado o "humo aromatizante agregado". Cualquiera de los dos podrá ser aplicable.

e) Sujeto a las disposiciones en el párrafo a) de este artículo, en el caso de salchichas de las variedades más pequeñas, las marcas prescritas en este artículo deberán ser limitadas a las uniones, llevando la leyenda de inspección oficial y tales marcas no deberán ser requeridas si las salchichas son empacadas en recipientes propiamente rotulados, que tienen una capacidad de tres libras o menos, de una especie generalmente vendida intacta al detalle.

Posteriormente, todas las marcas, de otro modo requeridas por este artículo, excepto aquellas requeridas por el párrafo a) de este artículo podrán ser omitidas de las envolturas de salchichas u otros productos alimenticios de carne, cuando estos productos estén listos para ser procesados en recipientes de lata sellados, propiamente rotulados de acuerdo con

los requerimientos del título VIII de este reglamento.

f) Cuando un antioxidante aprobado es adicionado a cualquier producto alimenticio de carne, como esta permitido en los títulos IX y X de este reglamento, los productos deberán ser legibles y visiblemente marcados de una manera permitida, identificando el antioxidante específico usado por su nombre común o la abreviación aprobada y el propósito para el cual es agregado, tales como: " BHA,BHT " y propil galato agregado para ayudar a proteger sabores y aromas.

g) Embutidos de las variedades secas procesadas con sorbato de potasio o propilparaben (propyl p-hidroxybenzoato), como se permite en el título VII de este reglamento, deberán ser marcados como esta prescrito en el artículo 127 b) (28) de este reglamento.

Artículo 115.- El marcado de canales de equinos y sus partes:

a) todas las canales de equinos y sus partes inspeccionadas y aprobadas, que han sido preparadas en algún establecimiento, deberán ser visiblemente marcadas al momento de la inspección con la leyenda de inspección oficial; tal y como esta prescrito en el artículo 27 d) de este reglamento, y con cualquier otra información prescrita para marcar productos en este título.

b) Todas las canales de equinos y carnes y otras partes del mismo, deberán ser marcadas para enseñar la clase de animal de la cual ellas se derivan, antes de que los productos sean vendidos, transportados, ofrecidos para la venta o transporte o recibidos para el transporte en el comercio.

Artículo 116.- El marcado exterior de los recipientes:

a) Excepto como lo prevea en otra parte este Reglamento, cuando algún producto es inspeccionado y aprobado para comercio doméstico y es transportado de un establecimiento autorizado; la parte exterior del recipiente, deberá llevar la leyenda de inspección oficial tal y como esta prescrito en el artículo 27 de este Reglamento.

b) Cuando cualquier producto preparado en un establecimiento autorizado para el comercio doméstico, ha sido inspeccionado y aprobado y esta envuelto en una manta o funda; dicha funda deberá llevar la leyenda de inspección oficial y el número del establecimiento autorizado aplicado en la forma prescrita en el artículo 27 de este reglamento: El marcado de la manta o funda podrá ser omitido si la leyenda de inspección oficial y el número del establecimiento autorizado están propiamente en el producto y son claramente legibles a través de la envoltura o esta rotulado de acuerdo al título VIII de este Reglamento: Se estipula mas adelante, que las simples envolturas no impresas tales como: tejido de malla, papel o bolsas de papel corrugado, para productos propiamente marcados, los cuales se usan solamente para proteger los productos contra el ensuciamiento o la sequedad excesiva durante el transporte o almacenaje, dicha envoltura no necesitan llevar la leyenda de inspección oficial.

c) La parte exterior de los recipientes de los productos para exportación, deberán marcarse de acuerdo con el Reglamento.

d) Los barriles usados como partes exteriores de los recipientes de los productos, deberán tener una manta o papel que cubra la parte de arriba y debe llevar la leyenda de inspección oficial junto con el número del establecimiento autorizado. Al momento de quitar la cobertura, la leyenda de inspección oficial será destruida.

e) La parte exterior de los recipientes de cualquier producto que haya sido inspeccionado y aprobado para cocción, cerdos que hayan sido refrigerados tal y como se estipula en el artículo 147 c) de este Reglamento y bovinos que hayan sido inspeccionados y aprobados para refrigeración, deberán llevar las marcas y rótulos tal y como esta prescrito en el Reglamento.

f) La parte exterior de los recipientes de las glándulas y órganos que no son usados para propósitos de alimento humano deberán estar marcados claramente con la frase "PARA PROPOSITOS FARMACEUTICOS", "PARA PROPOSITOS ORGANOTERAPEUTICOS", como sea más apropiado, no haciendo referencia a la inspección y no necesitando llevar otras marcas de las que son requeridas en este capítulo.

g) Stenciles, marcadores de cajas, rótulos y marcas podrán ser usados para la identificación de los recipientes de los productos propiamente rotulados, ej.: las cacerolas, barriles y estanones, cajas, cestos y recipientes de fibra de cartón de gran tamaño. Previsto que, los stenciles, marcadores de cajas, rótulos y las marcas, no deben ser falsas o engañosas y estar aprobadas por la División, la leyenda de inspección oficial para usarse con tales marcas deberá ser aprobada por la División, tal y como esta previsto en el título VIII de este Reglamento.

h) La parte exterior de los recipientes conteniendo hígados condensados preparados con otros propósitos que no es el consumo humano, deberán ser marcados como "NO COMESTIBLE".

i) La parte exterior de los recipientes que contengan cualquier producto equino, deberán ser marcados para mostrar la especie de los animales de los cuales ellos se derivan, cuando los productos son vendidos, ofrecidos para la venta o transportados o recibidos para el transporte en el comercio.

Artículo 117.- El marcado de vehículos usados para el transporte de productos comestibles. Vehículos que lleven productos inspeccionados y aprobados de un establecimiento autorizado a otro establecimiento autorizado, deberán estar equipados para ser debidamente sellados por un empleado del programa con un sello oficial de la Secretaría. Tal y como esta prescrito en el artículo 27 f) de este Reglamento.

Artículo 118.- El marcado exterior de los recipientes de la grasa no comestible, etc.

a) La parte exterior de los recipientes de las grasas y sebos no comestibles y otras grasas de

animales no comestibles, o mezclas de tales artículos, resultante de operaciones en un establecimiento autorizado, deberán ser marcados claramente con las letras "NO COMESTIBLES". Recipientes como barriles y medios barriles deberán tener los dos extremos pintados de blanco con una pintura duradera, si es necesario para dar un contraste de fondo, y las palabras "NO COMESTIBLE" deberán ser marcadas con letras no menores de dos pulgadas de alto, mientras que en los carros y camiones tanques, las letras no deberán ser menores de cuatro pulgadas de alto.

b) Grasa de animal fundida e inspeccionada que no es para uso como alimento humano, también tendrá que estar marcada "NO COMESTIBLE", si se maneja como esta previsto en el párrafo a) de este artículo y el título XI de este Reglamento.

Artículo 119.- Productos preparados para clientes que deban ser marcados "Prohibida su venta".

Canales y partes de las mismas que son preparadas en estilo particular, deberán ser marcadas al momento de la preparación con el término "NO PARA LA VENTA", en letras por lo menos de 3/8 pulgadas de alto, excepto que tales productos no necesitan ser marcados si los recipientes que se utilizan están correctamente rotulados de acuerdo con las regulaciones del artículo 134 de este Reglamento. La tinta usada para marcar dichos productos debe llenar los requisitos del artículo 108.

TITULO VIII

ROTULADO, IDENTIFICACIONES DE MARCAS Y RECIPIENTES

Artículo 120.- Rótulos Requeridos, Supervisión por un Inspector:

a) Cuando en un establecimiento autorizado cualquier producto inspeccionado y aprobado se coloque en algún receptáculo o cubierta que constituya un envase inmediato, se le fijara a tal envase un rotulo como se describe en el reglamento, excepto que los siguientes no tendrán que llevar dicho rotulo:

1) Las envolturas de canales desangradas y limpiadas y partes principales sin elaborar, que lleven la leyenda de inspección oficial, si tales envolturas tienen por objeto solamente proteger los productos contra la suciedad y sequedad excesivas durante su transporte o almacenamiento, y si las envolturas no llevan ninguna información más que los nombres comerciales de compañías, marcas comerciales o números en clave que no incluyan ninguna información requerida en el Reglamento.

2) Las envolturas transparentes no coloreadas, tales como el celofán, que no lleven material escrito, impreso o gráfico, y que envuelvan cualquier producto no envasado o envasado que lleve todas las marcas requeridas por el reglamento, las cuales sean claramente legibles a través de tales envolturas.

3) Tripa animal o artificial transparente de embutidos que lleve solamente las marcas requeridas por el Reglamento.

4) Redecillas usadas como "artificios", como por ejemplo las que se aplican a carnes curadas en preparación para su ahumado, ya sea que dichas redecillas sean o no retiradas después de completarse la operación para la cual fueron aplicadas.

5) Envases inmediatos tales como bolsas para hervir, bandejas de comidas congeladas y para pasteles, que no lleven otra información que nombres comerciales de compañías, marcas comerciales, números de clave, instrucciones y sugerencias para la preparación y servicio de su contenido, y los cuales estén envueltos en un recipiente de tamaño para el consumidor que lleve una etiqueta como se describe en el Reglamento.

6) Los recipientes de productos aprobados para cocción o refrigeración y trasladados de un establecimiento autorizado según el Reglamento.

b) Las hojas plegadas o cubiertas similares fabricadas de papel o materiales semejantes, ya sea que envuelvan o no complemente el producto, y que lleven cualquier material escrito, impreso o gráfico, llevarán todas las características que se requieren para una etiqueta de un envase inmediato.

c) Ninguna envoltura ni otro envase que lleve o haya de llevar un rótulo será llenado, por entero o en parte, con nada que no sea un producto que haya sido inspeccionado y aprobado en observancia del reglamento. Ningún recipiente será llenado, por entero o en parte, y ningún rótulo le será fijado si no es bajo la supervisión de un Inspector.

Artículo 121.- Información que deberá figurar en los rótulos.

a) El rótulo deberá entenderse como una exhibición de cualquier impresión, litográfica, estampado en relieve, etiquetas engomadas, sellos u otros materiales escritos, impresos o gráficos, sobre el envase inmediato (sin incluir los forros de paquetes) de cualquier producto.

b) Cualquier palabra, declaración u otra información que esté título exija que aparezca en el rótulo deberá estar prominentemente colocada en el mismo con tal visibilidad (comparada con otras palabras, declaraciones, diseños o dibujos en la rotulación) y en tales términos que permita ser leída y entendida por la persona ordinaria bajo condiciones normales de compra y uso. Con el objeto de llenar éste requerimiento, tal información debe aparecer en el recuadro principal de exhibición. Para exportación las leyendas tendrán que ser en inglés.

c) Los rótulos de todos los productos deberán mostrar la siguiente información sobre el recuadro principal de exhibición (excepto como se permite usarlo en otra forma en este título). De acuerdo con los requerimientos de este título o si es aplicable, del título X de este Reglamento:

1) El nombre del producto, lo que en el caso de un producto que significa ser o están representado como un tal para el cual la definición y standard de identidad o composición esta prescrito en el título X de este reglamento, deberá ser el nombre de una comida especificada en los standards y en el caso de cualquier otro producto deberá ser el nombre común o usual de la comida, si hubiese alguna o ninguna designación descriptiva verdadera, como se prescribe en el párrafo e) de este artículo.

2) Si el producto esta fabricado con dos o más ingredientes, la palabra "Ingredientes", seguida por una lista de los mismos, como se prescribe en el párrafo f) de este artículo.

3) El nombre y domicilio del fabricante, mayorista o distribuidor para el cual ha sido preparado el producto, o como se prescribe en el párrafo g) de este artículo.

4) Una declaración exacta de la cantidad neta del contenido como se prescribe en el párrafo h) de este artículo.

5) Una leyenda de inspección oficial y excepto como esta previsto de otra forma en el párrafo (I) de este artículo, el número del establecimiento autorizado en la forma requerida por el reglamento.

6) Cualquier otra información requerida por el reglamento en este título o en el título X.

d) El recuadro principal de exhibición, deberá ser la parte de un rótulo que sea más fácil de ser exhibida, presentada, mostrada o examinada bajo condiciones usuales de exhibición para la venta. La información requerida para ser colocada en estos deberá ser duplicada en cada recuadro principal de exhibición. El mismo deberá ser lo suficientemente grande para acomodar toda la información obligatoria del rótulo que se exige colocar en el mismo, de acuerdo al Reglamento, con claridad y en forma conspicua y sin oscurecer tal información con diseños. Al determinar el área del recuadro principal de exhibición, deben excluirse las tapas, fondos, flancos de las tapas y fondos de las latas o cuellos de botellas o jarras. El recuadro principal de exhibición deberá ser:

1) En el caso de un paquete rectangular, un lado completo, el área del cual es por lo menos, la altura por el ancho de ese lado.

2) En el caso de un recipiente cilíndrico o casi cilíndrico:

I) Un área que sea el 40% del producto de la altura del recipiente por la circunferencia del recipiente, o

II) Un recuadro, el ancho del cual es un tercio de la circunferencia y la altura del cual es tan alto como el recipiente; se estipula, sin embargo, que si hubiera inmediatamente a la derecha o la izquierda de tal recuadro principal de exhibición, un recuadro que tenga un ancho no mayor que el 20% de la circunferencia y una altura tan alta como el recipiente mismo, y el cual esta reservado para la información prescrita en los párrafos c), 2), 3) y 5),

tal recuadro deberá ser conocido como el "recuadro del 20 por ciento" y tal información deberá ser mostrada en dicho recuadro, en lugar de mostrarla sobre el recuadro principal de exhibición.

3) En el caso de un recipiente de cualquier otra forma, 40% de la superficie total del recipiente.

e) Cualquier designación descriptiva usada como un nombre de:

Producto para un producto que no tiene nombre común o usual, deberá identificar clara y completamente el producto. Productos que han sido preparados por salado, ahumado, desecado, cocinado, picado u otras formas, deberán ser especificados así sobre la etiqueta, a menos que el nombre del producto lo implique, o la manera de empaque muestre que el producto estuvo sujeto a tal preparación. Los términos Indefinidos: "Carne", "Sub-producto de carne", "Producto alimenticio de carne", y términos comunes a la Industria de Carne, pero no comunes a los consumidores, tales como Picnic, cabo, cala, cuadrado, bolla, untura, delicia, rollos, plato, almuerzo, margarita, no deberán ser usados como nombre de un producto, a menos que sean acompañados por términos descriptivos del producto o con una lista de ingredientes, según lo considere necesario en cualquier caso específico el Director de la División, con el objeto de asegurar que el rótulo no sea falso o engañoso.

f) 1) La lista de ingredientes deberá mostrar los nombres comunes o usuales de los ingredientes, colocados en el orden descendiente de predominio, excepto como esta previsto de otra forma en este párrafo.

I) El término "saborizante", deberá ser usado para designar especias naturales, aceites esenciales, oleoresinas y otros extractos de especias naturales y el término "especias" deberá ser usado para designar especias naturales, sin mencionar cada una.

II) El término "Sirop de maíz" deberá ser usado para designar el sirop de maiz u otros sólidos de sirop de maiz.

III) El término "Grasas animales y vegetales" o "grasas vegetales y animales" puede ser usado para designar los ingredientes de mezclas de tales grasas comestibles en producto designado "compuesto" o "manteca", "Grasa animales" como es usado aquí, significa grasa derivada de ganado, ovejas, cerdos o cabras inspeccionados y aprobados.

IV) Cuando un producto esta cubierto con grasa porcina, gelatina u otra sustancia aprobada y una declaración específica de tal cubierta aparece contigua al nombre del producto, la declaración de ingredientes no necesita hacer referencia a los ingredientes de tal cubierta.
V) Cuando dos ingredientes de carne abarcan por lo menos 70% de los ingredientes de carne y de sub-productos de carne de una fórmula y cuando ninguno de los dos ingredientes de carne es menor al 30% en peso del total de carne y sub-productos de carnes usados, tales ingredientes de carne pueden ser intercambiados en la fórmula sin hacer cambios en la declaración de ingredientes en el rótulo: Se estipula, que la letra "Y" en lugar de una coma, deberá ser mostrada entre la declaración de tales ingredientes de carne en la declaración de

ingredientes.

2) En recipientes de comidas congeladas, entradas, pizzas o similares productos para consumir, empacados en cajas, la declaración de ingredientes deberá ser colocada sobre el recuadro frontal superior. Se estipula, que las palabras "ver ingredientes", seguidas inmediatamente por una flecha, sean colocadas sobre el recuadro principal de exhibición, inmediatamente encima del lugar de tal declaración, sin intervenir impresiones o diseños.

3) La declaración de ingredientes podrá ser colocada sobre el 20% del recuadro adyacente al recuadro principal de exhibición y reservado para información requerida, en el caso de un recipiente cilíndrico o casi cilíndrico.

g) I) El nombre de la persona que preparó el producto o el nombre del responsable del establecimiento autorizado en donde fue preparado el producto por un subsidiario o arrendatario o del responsable puede aparecer como el nombre del fabricante o mayorista, sin calificación en el rótulo. De otra forma, el nombre del distribuidor del producto deberá ser mostrado con una frase como "preparado por..." o "distribuido por ..." El domicilio del fabricante, Mayorista o distribuidor deberá ser mostrado en el rótulo, por provincia, ciudad, código postal, cuando tal nombre aparezca en el directorio telefónico o en caso que no estuviese en dicho directorio, entonces el domicilio deberá mostrarse con la dirección de la calle, provincia, ciudad, y código postal.

2) El nombre o domicilio del fabricante mayorista o distribuidor, puede ser mostrado de la siguiente forma:

I) Sobre el recuadro principal de exhibición, o

II) Sobre el 20% del recuadro y adyacente al recuadro principal de exhibición y reservado para información requerida en el caso de recipiente cilíndrico o

III) En el recuadro frontal superior de cajas de comidas congeladas.

h) 1) La declaración de cantidad neta del contenido deberá aparecer sobre el recuadro principal de exhibición de todos los recipientes a ser vendidos íntegros al detalle, en letra negra impresa o mecanografiada conspicua y fácilmente legible, en contraste distintivo a otros asuntos sobre el paquete y deberá ser declarado de acuerdo con las disposiciones de los sub-párrafos 2) al 10) de este párrafo.

2) La declaración como se muestra en el rótulo no deberá ser falsa o engañosa y deberá expresar una declaración exacta de la cantidad de contenido del recipiente, excluyendo la envoltura y sustancias de empaque. Variaciones razonables causadas por pérdida o ganancia de humedad durante el curso de buenas practicas de distribución por desviaciones inevitables en buenas practicas de manufactura, serán reconocidas. Variaciones de la cantidad declarada del contenido no deberán ser irrazonablemente grandes.

3) La declaración deberá ser colocada en el recuadro principal de exhibición dentro del

30% inferior del área del recuadro en líneas generalmente paralelas a la base: Estipulado que los paquetes que tienen un recuadro principal de exhibición de cinco pulgadas o menos, al requerimiento para colocación dentro del 30% inferior dentro del área del recuadro del rótulo, no deberá aplicarse cuando la declaración llena los otros requerimientos de este párrafo h). En cualquier caso la declaración puede aparecer en mas de una línea o renglón. El término "peso neto" deberá usarse cuando se estipula la cantidad neta de contenidos en términos de peso y el término "contenido neto" o "contenido" cuando se estipula la cantidad neta de contenidos en término de medida líquida.

4) Excepto como se prevee en el artículo 126, la declaración deberá expresarse en términos de peso avoirdupois o medida líquida. En donde no existe costumbre del consumidor general a lo contrario, la declaración deberá hacerse en términos de medida líquida, si el producto es líquido, o en términos de peso, si el producto es sólido, viscoso, semi-solido o una mezcla de sólido y líquido. Por ejemplo, una declaración de 3/4 de libra de peso avoirdupois deberá ser expresada como: "Peso neto: 12 onzas", excepto como se prevee en el sub- párrafo h) 5) de éste párrafo para paquetes de peso al azar; una declaración de 1 1/2 lbs. de peso avoirdupois, deberá ser expresada como "Peso neto: 24 onzas (1 lb. 8 onzas.)", "Peso neto: 24 oz. (1 1/2 lb.)" o peso neto 24 oz. (1.5 lbs.) o su correspondiente medida en peso sistema decimal métrico.

5) En paquetes conteniendo 1 libra o 1 pinta y menos de 4 libras o 1 galón, la declaración deberá ser expresada como una declaración dual, en onzas e inmediatamente después en paréntesis en libras, con cualquier saldo en términos de onzas o fracción común o decimal de la libra, o en el caso de medida líquidas, en las unidades totales máximas, con cualquier saldo en términos de onzas fluidas o fracciones comunes o decimales de la pinta o cuartas, excepto aquellas en paquetes de peso al azar en que la declaración deberá expresarse en términos de libras y fracciones decimales de la libra, llevados a cabo a no más de dos lugares decimales para paquetes de más de una libra, y para paquetes que no excedan de una libra, la declaración puede ser en fracciones decimales de la libra, en lugar de onzas.

6) La declaración deberá ser en letras y numerales en tamaño al tipo establecido en relación al área del recuadro principal de exhibición del paquete y deberán ser uniformes para todos los paquetes y sustancialmente del mismo tamaño en cumplimiento a las siguientes especificaciones de tipo:

I) No menos que un dieciseisavo de pulgadas en altura en paquetes, cuyo recuadro principal de exhibición tenga un área de 5 pulgadas cuadradas o menos.

II) No menos a un octavo de pulgadas en altura sobre paquetes, cuyo recuadro principal de exhibición tenga un área de más de cinco pero de no más de 25 pulgadas cuadradas.

III) No menos de tres dieciseisavos de pulgada en altura en paquetes, cuyo recuadro principal de exhibición tenga un área de más de 25, pero no más 100 pulgadas cuadradas.

IV) No menos de un cuarto de pulgadas en altura en paquetes, cuyo recuadro principal de exhibición tenga un área de más de 100 pero de no más de 400 pulgadas cuadradas.

V) No menos de media pulgada en altura en paquetes, cuyo recuadro principal de exhibición tenga un área de más de 400 pulgadas cuadradas.

7) La proporción de altura, ancho de letras y, numerales, no deberá exceder un diferencial de tres unidades a una unidad (no más de tres veces de alto en relación a su ancho). Las alturas se refieren a la parte más alta o a letras mayúsculas. Cuando se usan letras de molde, más altas o más bajas, o se usan todas mas bajas, es la letra de molde más baja o su equivalente la que deberá llenar los standards mínimos. Cuando se usan fracciones, cada componente numeral deberá llenar media altura de los standards.

8) La declaración deberá aparecer como un renglón distintivo sobre el recuadro principal de exhibición, y deberá ser separado por un espacio por lo menos igual a la altura de las letras usadas en la declaración de otra información impresa en la etiqueta, apareciendo encima o debajo de la declaración y por un espacio, por lo menos igual al doble del ancho de la letra "N" del estilo de tipo usado en la declaración de la cantidad del contenido de otra información impresa en el rótulo, apareciendo a la izquierda o derecha de la declaración. No deberá incluir ningún término calificando una unidad de peso, media o conteo, tales como: "cuarto jumbo", "galón lleno", " cuarta gigante", "mínimo" o palabras de igual significado.

9) Las siguientes exenciones de los requerimientos contenidos en este párrafo h), son establecidas como sigue:

10) Paquetes individualmente envueltos y Rotulados de menos de 1/2 onzas de peso neto, que estén en un recipiente de embarque, no necesitan llevar una declaración de cantidad neta de contenidos, como se especifica en este párrafo h), cuando la declaración de cantidad neta de contenidos sobre el recipiente de embarque llena los requerimientos de este párrafo h).

II) Paquetes para consumidor de peso al azar, llevando rótulos declarando el peso neto, precio por libra y precio total, deberán estar exentos de la declaración dual, tamaño, tipo y requerimientos de colocación de este párrafo h), si una declaración exacta del peso neto se muestra conspicuamente sobre el recuadro principal de exhibición del paquete.

III) Margarina en paquetes de 1 libra, rectangulares (excepto paquetes conteniendo margarina batida o suave en paquetes que contenga más de cuatro trozos) esta exenta de los requerimientos de los sub-párrafos 3) y 5) de éste párrafo, en relación a la colocación de la declaración de la cantidad neta de contenidos dentro del 30% interior del recuadro principal de exhibición y que la declaración sea expresada tanto en onzas como en libras, si la declaración aparece como "una libra" o "1 libra" de una manera conspicua sobre el recuadro principal de exhibición.

IV) Tocineta cortada en tajadas, empacada en paquetes rectangulares conteniendo ocho onzas, 1 libra o 2 libras, esta exenta de los requerimientos de los sub-párrafos 3) y 5) de este párrafo, en relación a la colocación de la declaración de la cantidad neta de contenidos

dentro del 30% inferior del recuadro principal de exhibición y que la declaración sea expresada tanto en onzas como en libras, si la declaración parece como 8 onz., "1/2 libra", "1 libra", "una libra" o "dos libras", como puede ser del caso, en una forma conspicua sobre el recuadro principal de exhibición.

10) Rótulos para recipientes que lleven cualquier representación relacionada al número de porciones contenidas en el mismo, deberán llevar, contiguo a tal representación y en el mismo tamaño de tipo al usado para tal representación, una declaración de la cantidad neta de cada uno de tales porciones.

11) Como es usado en este artículo, un "paquete de peso al azar" es aquel que es: uno de un lote, embarque o entrega de paquetes del mismo producto con variedad de peso y sin molde de peso fijo.

12) En un paquete para venta al detalle de multi-unidades, una declaración de la cantidad neta de contenidos deberá aparecer al lado exterior del paquete y deberá incluir el número de unidades individuales, la cantidad de cada unidad individual y en paréntesis, la cantidad total neta del contenido del paquete multiunidad en términos de avoirdupois u onzas fluidas, excepto que tal declaración de la cantidad total no necesita ser seguida por una declaración adicional entre paréntesis en términos de las unidades enteras, mayores y subdivisiones de las mismas, como se requiere en el sub-párrafo h) 5) de este párrafo.

Para los propósitos de este artículo, "paquete para venta al detalle de multiunidades", significa un paquete conteniendo dos o más unidades individualmente empacadas, de los artículos de consumo idénticos y en la misma cantidad, con los paquetes individuales propuestos (destinados) a ser vendidos como parte del paquete para venta al detalle de multi-unidad, pero aptos para ser vendidos individualmente en total acuerdo con todos los requerimientos del Reglamento en este título. Paquetes para la venta al detalle de multi-unidad abiertos que no oscurecen la cantidad de unidades y el rotulado puesto en los mismos, no están sujetos a este párrafo si el rótulo de cada unidad individual esta de acuerdo con los requerimientos de los sub-párrafos 2), 3), 6) y 8) de este artículo.

13) Tocineta recortada en tajadas, empacada en cajas conteniendo producto que pese otra cosa que 8 onzas, 1 libra, deberá llevar la declaración de la cantidad neta de contenidos, mostrando con la misma prominencia como la característica más conspicua sobre el rótulo el impreso en un color de tinta contrastando agudamente con el fondo y tales recipientes de tocineta en tajadas que son rectangulares, están exentos de los requerimientos de los sub-párrafos h) 3) y 5) de este artículo, en relación a la colocación de la declaración de la cantidad neta de contenidos dentro del 30% inferior del recuadro principal de exhibición y de que la declaración sea expresada en onzas y en libras.

I) El número oficial del establecimiento será colocado en el producto, como sigue:

1) Dentro de la leyenda oficial, de la forma como lo requiere el artículo 27 de este Reglamento o,

2) Fuera de la leyenda oficial, en cualquier parte exterior del recipiente o de su rótulo. Ej. en la tapa de una lata, si se muestra de forma prominente y el tamaño es suficiente para asegurar una fácil visibilidad y reconocimiento, acompañado por el prefijo: "Est" No, o,

3) En el exterior del recipiente por ej: en el clip de metal que se usa para sellar fundas de embutidos o en el rótulo de un producto enlatado u otro material de empaque o rotulado por ej:, en recipientes y bandejas de aluminio, colocados dentro del contenedor, cuando la declaración de su ubicación esta impresa contigua a la leyenda de Inspección Oficial tal como (no. Est.) sobre él sujetados (clip de metal) o No. del establecimiento en el recipiente de una forma prominente y legible de suficiente tamaño como para asegurar su fácil reconocimiento; o

4) En un rótulo de inserción colocado debajo de una cubierta transparente y que sea bien visible y acompañada del prefijo "Est."

j) Los rótulos de cualquier producto descrito en los siguientes sub-párrafos deberán mostrar la información requerida en cada sub-parrafo para tal producto:

1) El rótulo de un producto que sea una imitación de cualquier comida deberá llevar la palabra "imitación" precediendo el nombre del alimento imitado y en el mismo tamaño y estilo de letra como esta el nombre y a mismo tamaño y a continuación inmediata, la palabra ingredientes" y los nombres de los mismos, colocados en el orden de su predominio.

2) Si un producto implica ser, o esta representado para cualquier uso dietético para humanos, su rótulo deberá llevar una declaración indicando sus propiedades vitamínicas, minerales u otras propiedades dietéticas, sobre las cuales se basa el derecho para tal uso, total o parcialmente y deberá estar en conformidad con el reglamento.

3) Cuando un sabor artificial de ahumado o sabor de ahumado no artificial, aprobado, se agrega como un ingrediente en la formula de un producto alimenticio de carne, como se autoriza en el título de este Reglamento, deberá aparecer en el rótulo en letras prominentes y contiguas al nombre del producto, una declaración tal como "sabor artificial de ahumado agregado" o "sabor ahumado agregado", como pueda aplicarse y la declaración de ingredientes deberá identificar cualquier sabor artificial de ahumado que haya sido añadido como un ingrediente en la formula del producto alimenticio de carne.

4) Cuando cualquier otro sabor artificial es autorizado bajo el título de este Reglamento para ser agregado a un producto, la declaración de ingredientes deberá identificarse como "Sabor Artificial".

5) Cuando se agrega colorante artificial a grasas comestibles, como se autoriza en el título IX de este Reglamento, tal sustancia deberá ser declarada sobre el rótulo en forma prominente y contiguo al nombre del producto con las palabras, "tenido artificialmente" o " Colorante artificial agregado". Cuando se agrega colorante natural, tal como el achiote a

grasas comestibles, como se autoriza bajo el título IX de este Reglamento, tal sustancia deberá ser declarada sobre el rótulo en la misma forma tal como "teñido con achiote"

6) Cuando se coloca un producto en una tripa a la cual se le ha aplicado colorante artificial, como se autoriza bajo el título IX de este Reglamento, deberán aparecer en el rótulo, en forma prominente y contiguo al nombre del producto, las palabras "tenido artificialmente".

7) Si se quita una tripa de un producto en un establecimiento autorizado y se encuentra evidencia de colorante artificial sobre la superficie del producto, deberán aparecer en el rótulo en forma prominente y contiguo al nombre del producto las palabras "teñido artificialmente".

8) Cuando una tripa se tiñe antes de su uso como envoltura o envase de un producto, y el color no se transfiere al producto incluido en dicha tripa, no es necesario que aparezca referencia al color en el rótulo, pero dicha tripa no puede ser usada si se presta a falsas apariencias o engaños con respecto al color, calidad o clase del producto, o en cualquier otra forma.

9) Producto que lleve o contenga cualquier otro color artificial, como se autoriza en el título IX de este Reglamento, deberá llevar un rótulo indicando el hecho sobre el envase inmediato o si no hubiere, en el producto mismo.

10) Cuando se añade un antioxidante al producto como se autoriza en el título IX de este Reglamento, deberá aparecer en el rótulo, en letras prominentes y contiguo al nombre del producto, una declaración identificando al antioxidante especifico, oficialmente aprobado, por su nombre común o abreviación del mismo y el propósito por el cual ha sido añadido, tal como: "BHA, BHT, Propíl Galato añadidos para proteger el sabor".

11) Envase de carne empacados en bórax u otro preservativo para exportación a algún país extranjero, que permitan el uso de tal preservativo deberán, durante el empaque, ser marcados "para exportación", seguidas en el renglón siguiente por las palabras "empacado en preservativo" o alguna declaración equivalente, como pueda ser aprobado para este propósito por la División y directamente bajo dicha declaración deberá aparecer la palabra "Establecimiento" o la abreviación de la misma, seguida por el número del establecimiento en el cual fue empacado dicho producto. La declaración completa deberá aplicarse en cualquier sitio conspicuo y en letras de no menos de una pulgada de alto

12) Envase de otro producto empacado en, llevando o conteniendo cualquier preservativo químico, deberá llevar un rótulo indicando este hecho.

13) I) En el rótulo de cualquier producto mecánicamente deshuesado de las diferentes especies animales, (bovino, porcino, etc.) descrito en el artículo 173, párrafo a) de este Reglamento, el nombre del producto deberá ir seguido inmediatamente por la frase "para procesamiento", a menos que tal producto tenga un contenido de proteína no menor al 14% y de grasa no mayor al 30%.

II) Cuando un producto con las características anteriores es usado como ingrediente de producto cárnico y contribuye con 20 mg. o mas de calcio en una porción de dicho producto cárnico, el rótulo deberá especificarlo de acuerdo con el Reglamento.

k) Declaraciones de los Productos Envasados que Requieren Manipulación Especial. Los productos envasados requieran un manejo especial para mantener su condición sanitaria tendrán en el recuadro principal de exhibición y en forma prominente una declaración como "Manténgase en Refrigeración", "Manténgase Congelado", "Artículo Perecedero, manténgase en refrigeración", o una declaración similar que apruebe la dirección de casos específicos.

Los productos que sean mantenidos congelados durante su distribución y congelados antes o durante su exhibición para la venta al por menor, llevaran la declaración "manténgase congelado" en el recipiente en que se transporten. Los recipientes de tamaños para el consumidor de esos productos llevaran la declaración "previamente manejados congelados para su protección, recongele o mantenga refrigerado".

En todos los productos enlatados perecederos, la declaración se mostrará en letras mayúsculas de un cuarto de pulgada de altura para los recipientes que tengan un peso neto de tres libras o menos y para los recipientes que tengan un peso neto de más de tres libras, la declaración será en letras mayúsculas de media pulgada de altura como mínimo.

Artículo 122.- Aprobación de las abreviaturas de las marcas de inspección, preparación de las insignias de marcado que lleven la leyenda de inspección sin haber sido aprobadas anteriormente son prohibidas, excepciones.

a) La División podrá aprobar y autorizar el uso de abreviaturas de marcas de inspección bajo las regulaciones de este artículo. Tales abreviaturas tendrán el mismo vigor y efecto de las marcas respectivas para las cuales han sido autorizadas dichas abreviaturas.

b) Excepto con el propósito de someter una muestra o muestras de la misma a la División para aprobación, ninguna persona deberá procurar, hacer o preparar, o causar que se logre se haga o se preparen rótulos, marcas u otras insignias de marcado llevando la leyenda de inspección u otras abreviaturas, copia o representación de las mismas, para uso en cualquier producto sin la autorización escrita para ello de la División. Sin embargo, cuando cualquier marcado de muestra ha sido aprobada por la División, se pueden conseguir, hacer o preparar nuevos pedidos de tales rótulos y marcas nuevas u otras insignias, marcado con un carácter exactamente similar a la muestra aprobada para uso de acuerdo con las regulaciones de este artículo, sin necesidad de aprobación posterior por la División.

Lo anterior se aplica solamente a aquellos rótulos que tienen la leyenda oficial como se estipula en el artículo 27 (solamente la leyenda usada para productos y subproductos de origen equino) o, (solamente la leyenda apropiada para otros productos y subproductos equinos (no de caballos) o abreviaciones, copias o representaciones.

c) Ninguna persona podrá sin autorización oficial (pedido en cuadruplicado), hacer rótulo con la leyenda oficial, o similitudes, como se especifica en el artículo 27.

1) La comunicación oficial, pidiendo la fabricación de rótulos oficiales, deberá ser hecho en papel timbrado de la Secretaría de Estado de Salud Publica y Asistencia Social y solo se podrá imprimir lo estipulado en el mismo.

2) Una copia de la misma se le dará al inspector oficial, al establecimiento y las otras dos a la imprenta.

3) El impresor numerara cada serie de rótulos con un seriado de números permanente y único y lo reportara en cada copia oficial. El impresor dejará una copia de los rótulos oficiales en archivos y devolverá otra al inspector oficial.

Artículo 123.- Rótulos, aprobación por la División.

a) Ningún rótulo deberá ser usado en producto alguno, hasta haber sido aprobado en su forma final por el director de la División. Para conveniencia del establecimiento, dibujos croquis o pruebas de nuevos rótulos, deben someterse por triplicado a la División para la aprobación del rótulo final.

El dibujo o bosquejo del rótulo, es una impresión que claramente muestra: todo el material contenido del rotulado, tamaño, localización y el color final del mismo.

b) En el caso de rótulos litografiados, papel adhesivo en lugar de las secciones de los envases metálicos, deberán ser sometidos para aprobación. Tales papeles adhesivos no deberán estar en forma de negativo, sino que deberán ser una reproducción completa del rótulo como aparecerá en el paquete, incluyendo cualquier esquema de color que se vaya a llevar. En el caso de envases de fibra, capas impresas, tales como la hoja de papel kraft, deberán ser sometidas para aprobación, en lugar del envase completo.

c) Inserciones, colillas, forros, engrudadores o insignias similares conteniendo material impreso o gráfico y para ser usados o colocados dentro de envases o cubiertas de productos, deberán ser sometidos para aprobación en la misma forma en que se prevee en el párrafo a) de este artículo para rótulos, excepto que el director de la División puede permitir el uso de tales insignias que no contengan referencia al producto y no lleven características que se presten a falsas apariencias.

d) La solicitud debe ser hecha acorde con los requerimientos de este artículo, para uso temporario y que no sea juzgado deficiente en algún punto en particular. El uso temporario deberá ser dado por la División, por un periodo que no exceda los 180 días calendarios. La aprobación puede ser garantizada si:

1) Si el rótulo propuesto no falsea la presentación del producto.

2) El rotulado no representa ningún peligro potencial a la salud, seguridad o problemas dietéticos al consumidor.

3) Devengar la aprobación, no creara problemas económicos.

4) Competencia desleal no se derivara de la aprobación temporaria del rótulo. El permiso temporario no se extenderá a no ser que el solicitante demuestre que nuevas circunstancias han ocurrido para pedir prorroga.

Artículo 124.- Aprobación del Rotulado Genérico.

a) Rotulado genérico que es aprobado bajo párrafo b) de este artículo, es aprobado para uso sin autorización adicional, en tanto que toda la información obligatoria sea bien visible y no se preste a malas interpretaciones.

Si el director de la División determina que por alguna causa, el rótulo no sirve, queda prohibido su uso.

Una copia del rotulado debe ser dada al Inspector encargado antes de su uso.

b) Los rótulos que ya han sido previamente aprobados, pero que contienen las siguientes modificaciones, pueden ser usadas en concordancia a los requerimientos del párrafo a) de este artículo.

1) Todos los puntos del rótulo son proporcionalmente alargados o reducidos en tanto que todos los tamaños mínimos requeridos en las regulaciones son conocidos y el rótulo es legible.

2) Hay substituciones de abreviación tales como: "Lb", por libra, o "Oz" por onza a las mismas palabras libra y onza por las abreviaciones.

3) Cuando un lote de rótulos ha sido aprobado y en cuales el nombre y dirección del distribuidor ha sido omitido, y los cuales son colocados antes del uso de los mismos; en este caso la leyenda "preparado por" debe aparecer junto al espacio en blanco reservado para la inserción del nombre y dirección del distribuidor cuando dichos rótulos sean presentadas para la aprobación.

4) Cuando, durante navidad u otra época de celebración se usan envolturas u otras cubiertas llevando diseños florales o follaje o ilustraciones de conejos, pollos, fuegos artificiales u otros diseños emblemáticos de la estación, con rótulos o marcas aprobadas, el uso de tales diseños no hará necesaria la aplicación de una nueva solicitud de rotulado.

5) Cuando se haga un breve cambio en el arreglo de instrucciones relativas la abertura de la lata o forma de servir el producto.

6) El agregar o suprimir cualquier declaración (como instrucciones de cocinar, etc. o

código de información del producto, etc.)

7) Cualquier cambio en el nombre o dirección del mayorista, productor o distribuidor que aparecen en la línea de firmas.

8) Cualquier cambio en el peso neto, en tanto que el tamaño de la declaración del peso neto cumpla con el artículo 121 de este Reglamento.

9) Agregar o suprimir o enmienda en la receta y o sugestiones para el producto.

10) Cualquier cambio en la puntuación.

11) El número oficial nuevo o revisado del establecimiento, una vez aprobado el rótulo por la División.

12) Agregar o suprimir la información de abertura y,

13) Un cambio del material de empaque en el cual el rotulado es impreso.

Artículo 125.- Aprobación de Rótulos para usarse solo en los productos a los cuales ellos deben ser aplicados.

Los rótulos deberán ser usados únicamente sobre productos para los cuales fueron aprobados, solo si éstos fueron aprobados para dichos productos, de acuerdo con el artículo 122:
Previsto que, habiendo un surtido de rótulos aprobados antes de la fecha efectiva de este artículo y cuya cantidad le haya sido comunicada al Director de la División como de estar en almacenamiento en dicha fecha en el establecimiento autorizado u otra bodega identificada para cuenta del operador del establecimiento autorizado, podrá autorizarse su uso hasta que tales abastecimientos se hayan agotado, pero no más tarde de un año a partir de la fecha efectiva de este artículo, a menos que tales rótulos llenen todos los requerimientos de este título y del título X de este reglamento. El Director de la División puede, bajo prueba de una buena razón, conceder extensión del tiempo individual, según él lo considere necesario.

Artículo 126.- Productos para el comercio exterior: permiso para la impresión de rótulos en idioma extranjero: otras variantes.

Los rótulos que se vayan a colocar en paquetes de productos para comercio exterior pueden ser impresos en un idioma extranjero y pueden mostrar la declaración de la cantidad de contenidos de acuerdo con la forma usada en el país al cual se va a exportar y otras divergencias de la forma del rotulado requeridas bajo este título, pueden ser aprobadas para tal producto por el Director de la División en casos específicos, previsto:

a) Que el rotulado propuesto esta conforme a las especificaciones del comprador foráneo.

b) Que el mismo no vaya en discrepancia a las leyes del país al cual se intenta exportar el producto y,

c) Que el envase exterior esté rotulado de manera tal que muestre que va para exportación, pero si tal producto es vendido u ofrecido para la venta en el comercio domestico o local, se aplicaran todos los requerimientos de este Reglamento.

La leyenda de inspección y el número del establecimiento, en todos los casos deberán aparecer en español, pero además podrán ser traducidos literalmente al idioma extranjero.

Artículo 127.- Rótulos falsos o engañosos y generalización de otras practicas dudosas, prohibiciones y requisitos específicos para rótulos y recipientes.

a) Ningún producto o cualquiera de sus envolturas, empaques u otros envases, deberán llevar marca alguna, rótulos u otra forma de rotulado falso que conduzca a falsas apariencias y ninguna declaración, palabra fotografía, diseño o divisa que conlleve cualquier impresión falsa de cualquier indicación falsa de origen, calidad o sea en otra forma falsa o, de falsas apariencias, deberá aparecer en ningún rotulado o marcado. Ningún producto deberá estar total o parcialmente incluido en ninguna envoltura, empaque y otro envase que sea hecho, formado o relleno de manera tal que pueda conducir a falsas apariencias.

b) Los rótulos y envases del producto deberán estar conformes con las siguientes disposiciones, según se aplica:

1) Términos que tienen significado geográfico o con referencia a una localidad ajena a aquella en la cual el producto es preparado, puede aparecer en el rótulo, sólo cuando se califique con las palabras "estilo", "tipo" o "marca", según pueda ser el caso, en el mismo tamaño y estilo de letras en que se pone el término geográfico, y acompañado con una declaración calificativa prominente identificando el país, Estado, territorio o localidad en el cual el producto ha sido preparado, usando términos apropiados para darle efecto calificativo.

Cuando la palabra "estilo" o "Tipo" se usa, debe haber un estilo o tipo de producto reconocido, con el cual se identifique y que sea peculiar al área representada por el término geográfico, y el producto deberá poseer las características de tal estilo o tipo y la palabra "marca" no deberá usarse en forma tal que sea falsa o que lleve a falsas apariencias.

Estipulado: que en un término geográfico que se haya impuesto de uso general como marca o nombre registrado y el cual haya sido aprobado por el director, de ser un término genéricos puede ser usado sin los calificativos previstos por ellos en éste párrafo. En las palabras inglesas, alemanas, italianas que a continuación se mencionan: "Frankfurter","Frank" "Furter", "Viena", "bolongna", "lebanon", "braunschuweiger","Thuringer", "genova", "leona" "berliner", "holstein", "goteborg", "italian", "milan", "polish", "brunswick", "irish", "stews", "boston", según se aplica a la cabeza o extremo de trozos de lomo de cerdo, no necesitan ir acompañados con la palabra

"estilo", "tipo", o "marca" o declaración alguna identificando la localidad en la cual se ha preparado el producto.

2) Tales términos como "caseros", o de "campo", no deberán ser usados en rótulos en relación con productos, a menos que tales productos sean realmente preparados en la casa o en el campo. Estipulado que, si el producto ha sido preparado de la misma manera que en la casa o en el campo, estos términos, si están calificados por la palabra "estilo" en el mismo tamaño y estilo de letras, pueden ser usados: estipulando aun mas, que el término "finca ocasero" pueda ser usado como parte de una designación de marca cuando se califica por la palabra "marca" en el mismo tamaño y estilo de letras y seguido por una declaración identificando la localidad en la cual el producto es preparado. Salchichas conteniendo cereal no deberán ser rotuladas "estilo finca" o "estilo campesino" y manteca no derretida en caldera abierta, no deberá ser designada como "estilo finca" o "estilo campesino".

3) El requerimiento de que el rótulo deberá llevar el nombre y domicilio del establecimiento comercial del fabricante, mayorista o distribuidor, no deberá relevar a establecimiento alguno del requerimiento, que su rótulo, no debe dar falsas apariencias, en ninguna manera.

4) El término "cordero de primavera" o "cordero de primavera genuino" es aplicable únicamente a canales de corderos muy jóvenes, sacrificados durante el periodo que se inicia en marzo y termina no después del término de la semana que contiene el primer lunes de octubre.

5) I) Las cubiertas no deberán ser de un color, diseño o clase tal, que puedan conducir a falsas apariencias con respecto al color, calidad o clase de producto al cual se aplican. Por ejemplo, cubiertas transparentes o semi-transparentes para artículos tales como tocineta en rodajas o carne fresca (sin cocer) y productos alimenticios (comestibles) de carne, no deberán llevar líneas u otros diseños de rojo u otro color, que de una falsa impresión de magrez (flacura) al producto. Envolturas, cajas o cubiertas transparentes o semi-transparentes para usar en el empaque de productos embutidos, curados, y ahumados o curados y cocidos y de productos comestibles de carne en tajadas, listos para comer, pueden ser teñidos en color o llevar diseños rojos sobre el 50% de tales envolturas cubiertas: Previsto, que la porción transparente o semi-transparente del recuadro principal de exhibición esté libre de tinta de color y de diseños en rojo: y previsto, aún más, que el recuadro de exhibición principal provea al menos 20% de espacio transparente sin obstrucción, consolidado en un área, de manera tal que la naturaleza y color verdaderos del producto sean visibles al consumidor.

II) Los paquetes para tocinetas en rodajas que tienen una ventanilla transparente, deberán estar diseñados para exponer, para revisar, la superficie transversal de una rodaja representativa. Los paquetes para tocinetas en rodajas que llenen las siguientes especificaciones, serán aceptadas como de llenar los requerimientos de este sub-párrafo, provisto que la tocineta incluida esté en tal posición que la superficie transversal de la rodaja representativa pueda ser examinada visualmente.

a) para tocineta en rodajas empacada, la ventanilla transparente deberá ser diseñada para revelar por lo menos 70% de la longitud (la mas larga dimensión) de la tajada o rodaja representativa y esta ventana deberá ser por lo menos de 1 1/2 pulgadas de ancho. La ventana transparente deberá estar localizada a no más de cinco octavos de pulgada de la orilla superior o inferior de un paquete de una libra o mas pequeño y de no más de tres cuartos de pulgada de la orilla superior o inferior de un paquete más grande que una libra.

b) Para tocineta empacada en grupos de tajadas, la ventana transparente deberá estar diseñada para revelar por lo menos el 70% del largo (dimensión más larga) de la tajada representativa y ser de por lo menos de 1 1/2 pulgadas de ancho.

6) La palabra "fresco" no deberá ser usada sobre rótulos para designar el producto que contenga nitrato de sodio, nitrito de sodio, nitrato de potasio o nitrito de potasio, o el cual ha sido salado para preservarlo.

7) Ningún ingrediente deberá ser designado en el rótulo como especia, sabor o colorante a menos que sea especia, sabor o colorante, como pueda ser del caso, excepto que la especia pueda considerarse como sabor, como se prevee en el artículo 121, f), i), 1). Un ingrediente que sea tanto especia como colorante, deberá ser designado como "especia y colorante", como puede ser del caso, a menos que tal ingrediente sea designado por su nombre especifico.

8) Según se use en rótulos de productos, el término "gelatina" deberá significar:

I) La gelatina preparada en establecimientos autorizados por medio de la cocción de pieles, tendones o tejidos conectivos de cerdo, de productos inspeccionados y aprobados y

II) Gelatina comercial seca o la jalea resultante de su uso.

9) Productos (otros que aquellos enlatados) rotulados con el término "arrollado" como parte de su nombre:

I) Si son distribuidos del establecimiento autorizado en envases tamaño consumidor, pueden ser de cualquier forma,

II) Si son distribuidos en un envase de un tamaño más grande que aquel que se vende intacto al detalle, el producto deberá ser preparado en forma rectangular o como la parte b), 9) III) de este artículo.

III) Si es rotulado "arrollado al estilo antiguo", deberá ser preparado en forma tradicional, como por ejemplo, rectangular con la parte superior redondeada y circular, con la parte inferior lisa y la superior redondeada.

10) El término "horneado" deberá aplicarse únicamente al producto que ha sido cocido por la acción directa de calor seco y por el tiempo suficiente como para permitirle al producto asumir las características de un producto horneado, como por ejemplo, la formación de una

costra café sobre la superficie, eliminando la superficie grasa y la caramelización del azúcar, si es aplicado. Los arrolados horneados deberán ser calentados a una temperatura de por lo menos 160 °F. y los cortes de puerco horneados deberán ser calentados a una temperatura interna de por lo menos 170 °F.

11) Cuando productos tales como arrollados son dorados por medio de su introducción en aceite comestible caliente o en una llama, el rótulo deberá indicar este hecho; por ejemplo, las palabras: "dorado en aceite de semilla de algodón caliente" o "dorado por llama directa", como pueda ser del caso, apareciendo esto como parte del nombre del producto.

12) El término "carne" y los nombres de clases de carne en particular tales como bovino, ternero, carnero, cordero y cerdo, no deberán usarse de manera tal que puedan ser falsos o conducir a falsas apariencias.

13) La palabra "jamón", sin prefijo alguno indicando la especie de animal del cual es derivado, deberá usarse en rótulos únicamente en relación con las patas traseras de pierna.

El jamón de pierna así como carne de jamón o los recortes provenientes del deshuese y formación del deshuese y formación de jamones, no deberán rotularse "jamón" o "carne de jamón", no deberá incluir la piel.

14) En aquellas ocasiones en que los jamones delanteros o traseros se les haya quitado completamente el radio y cubito o la tibia y peroné y todos los tejidos adyacentes, respectivamente deberá especificarlo.

15) Los términos como "extracto de carne" o " estracto de bovino" sin calificación, no deberán ser usados en los rótulos relacionados con productos preparados de órganos u otras partes de la canal, ajenas a la carne fresca. Los extractos preparados de cualesquiera parte de la canal, ajenas a la carne fresca, pueden ser correctamente rotulados como extractos con el nombre verdadero de las partes de las cuales han sido preparados. En el caso de extracto en forma líquida, la palabra "líquida", también deberá aparecer en el rótulo, como por ejemplo, "extracto líquido de carne de bovino"

16) Cuando se agrega cereal, almidón, vegetal, harina vegetal almidonada, harina de soya, concentrado proteínico de soya, proteína de soya aislada, leche seca, leche seca sin grasa o leche sin nata, seca, reducida de calcio, o embutidos dentro de los límites prescritos en el título X de este reglamento, deberá aparecer en él, en forma prominente y contiguo al nombre del producto, el nombre de cada uno de estos ingredientes que ha sido agregado, como por ejemplo: "con cereal", "harina de soya agregada", "leche seca sin grasa agregada", "leche desnatada seca de calcio reducido agregada" o "cereal y leche seca sin grasa agregada", según sea el caso.

17) cuando cualquier producto esta incluido en un envase junto con una sustancia de empaque, tal como salmuera, vinagre o gelatina de agar, una declaración de la sustancia de empaque deberá ser prominentemente impresa en el rótulo, como parte del nombre del

producto, por ejemplo, "salchichas empacadas en salmuera", "lengua de cordero empacada en vinagre" o "lengua de bovino empacada en gelatina de agar", según sea el caso. La sustancia de empaque no deberá usarse en tal forma que pueda resultar en que el envase esté de tal manera lleno que pueda conducir a falsas apariencias.

18) "manteca de hoja" es manteca preparada de grasa de hoja.

19) Cuando se mezcla manteca, o manteca endurecida con grasa, de cerdo fundida o con grasa de cerdo fundida endurecida, la mezcla deberá ser designada como "grasa de cerdo fundida" o "grasa de cerdo fundida endurecida", según sea el caso.

20) Aceite, estearina o material obtenido de grasa de bovino o de carnero, fundido a una temperatura superior a los 170 °F., no deberán ser designados como "aceite", aceitosa o articulo aceitoso respectivamente.

21) Cuando no más del 20% de grasa de bovino, grasa de carnero estearina oleosa, estearina vegetal o grasa vegetal endurecida se mezcla con manteca o con grasa de cerdo fundida, deberá aparecer en el rótulo contiguo a, y en mismo tamaño y estilo de letras al nombre del producto, las palabras "grasa de bovino adicionada". "estearina oleosa adicionada", "estearina vegetal adicionada" o "grasa vegetal endurecida adicionada", según sea el caso, si se agrega más del 20%, el nombre del producto deberá referirse a la grasa o grasas del animal en particular, que se ha usado como "manteca y grasa de bovino".

La designación grasa vegetal se aplica a aceite vegetal, estearina vegetal o a una combinación de tales aceites y estearina, en tanto que la designación "aceite vegetal", deberá ser aplicable, únicamente al aceite y estearina respectivamente, cuando se usa en productos comestibles de carne

22) Patas de cerdo, articulaciones de cerdo, y productos similares cocidos, curados o adobados, deberán ser rotulados, para mostrar que los huesos se mantienen en el producto, si tal es el caso. La designación "semi-deshuesado" no deberá ser usada si menos del 50% del peso total de hueso ha sido eliminado.

23) Cuando monoglicéridos, diglicéridos y/o ésteres de poligliceridos de ácidos grasos son añadidos a grasa animal fundida o a una combinación de tal grasa y de grasa vegetal, deberá aparecer en el rótulo en forma prominente y contiguo al nombre del producto, una declaración tal como, "con monoglicériodos adicionados" o "con diglicéridos y monoglicéridos" o "con ésteres de poliglicerol de ácidos grasos", según sea el caso.

24) Oleomargarina teñida o margarina teñida empacada para venta al detalle, deberá ir en envases que no excedan una libra de capacidad, rotulada como sigue:

I) La palabra "Oleomargarina" o "margarina" deberá aparecer en cada recuadro principal de exhibición del envase en un tipo de letra, por lo menos tan grande, y de igual prominencia a cualquier otro tipo de letra que aparezca en el envase.

II) Una declaración total y exacta de todos los ingredientes contenidos en tal oleomargarina o margarina, deberá ser prominente o informativamente exhibida contiguo a la palabra "oleomargarina" o "margarina" donde quiera que aparezca dicha palabra en el envase. Los ingredientes deberán mostrarse por su nombre común o usual y estar arreglados por el orden de su predominio. Los términos colectivos tales como "grasa danimal" y "grasa vegetal" no deberán ser usados, sino que deberán mostrarse, la grasa, aceite o estearina especifica.

III) Cada parte de los contenidos del envase deberán ser incluidos en una envoltura llevando la palabra "oleomargarina" o "margarina" en un tipo de letra no menor al tipo 20.

IV) Barras envueltas de un cuarto de libra o unidades, similares de oleomargarina o margarina empacadas juntas en un envase, pueden constituir unidades para venta al detalle y deberán ser envueltas y rotuladas individualmente, de acuerdo con las sub-divisiones I), II) y III) de este sub-párrafo.

25) Cuando enzimas proteolíticas aprobadas, según se aprueba en el título IX de este Reglamento, se usan en steaks u otros cortes de carne, en un establecimiento autorizado, deberá aparecer en el rótulo, contiguo al nombre del producto, una prominente declaración descriptiva, tal como "sumergida en una solucion de papaina" para indicar el uso de tales enzimas; se aplica lo mismo cuando se utilizan formas de cloro inorgánico.

26) Cuando se añade dimetilpolisiloxano como un agente antiespumoso a grasas fundidas, su presencia deberá ser declarada en el rótulo, contiguo al nombre del producto. Tal declaración deberá leerse: "dimetilpolisiloxano agregado".

27) Cuando se elaboran pizzas con la pasta conteniendo propionato de calcio o propionato de sodio, deberá aparecer en el rótulo, contiguo al nombre del producto, la declaración " adicionado para retardar la descomposición de la pasta" precedida por el nombre del preservativo.

28) Embutidos de las variedades secas, tratados con sorbato de potasio o con propilparaben (propil hidroxibenzoato), como se aprueba en el título IX de este reglamento, deberán marcarse o rotularse con una declaración explicando tal tratamiento y el propósito del mismo, tal como, "sumergido en una solución de sorbato de potasio para retardar la formación de moho".

29) La carne de cabras deberá ser identificada como carne de cabra o de chivo.

30) El término tripa (chitterling) se deberá aplicar al intestino grueso del cerdo o de bovinos jóvenes cuando vaya seguido de la palabra ternero o ternera. Los productos cárnicos que contengan éstos, de acuerdo a lo estipulado en el artículo 143 b), 8) de este Reglamento, deberán ser identificados, con nombres que hagan referencia a tales ingredientes, ser empacados en porciones de tres libras o menos para que sean vendidos enteros y además contengan otra información requerida en este título

31) Los productos que contengan sangre de ganado como se permite en el título IX de este reglamento, deberán ser rotulados con el nombre que incluya el término "sangre", especificándose su tipo en la declaración de ingredientes, ej.: "Sangre de Cerdo", en la forma requerida por este título.

32) En el rótulo deberá constar la fecha calendario cuando se declare, de acuerdo con las previsiones de este sub-párrafo.

I) Todos los productos deberán llevar fecha, mes y año a fin de evitar confusiones.

II) Adyacente a la fecha deberá ponerse palabras tales como: empacado en la fecha, venderse hasta y la fecha, úsese o consumase antes de y la fecha con o sin otras frases tales como:

Para frescura máxima o para mejor calidad, u otra aprobada específicamente por la División como se dice en el artículo 123.

33) Cuando se agreguen productos tales como pan, cereales, almidón, harina almidonada, harina de soya, proteína de soya, calostro en polvo, calostro reducido de lactosa, como lo estipulado en el artículo 200 de este Reglamento, deberá aparecer en el rótulo en forma prominente y contiguo al nombre del producto ej.: "pan agregado" "cereal agregado", o "concentrado de proteína agregado", etc.

34) Si el producto no es preparado de un solo ingrediente no se podrán usar los términos "todo puro" o "100%" u otros similares.

35) Cuando se use agar-agar en productos cárnicos, como lo permite el título IX de este Reglamento, deberá aparecer en el rótulo, de la forma descrita en el párrafo anterior.

36) Lo mismo de aplicará cuando se use alginato de sodio, carbonato de calcio, Acido lactico o lactato de calcio en productos cárnicos como amalgamadores.

37) Cuando se use Acido Ascorbico, Acido eritorbico, Acido cítrico, ascorbato y Citrato de sodio, solos o combinados, en cortes frescos de cerdo, como lo estipulado en el título IX de este Reglamento, deberán aparecer en el rótulo del producto, en letras del mismo tamaño y estilo y no menos de un cuarto del tamaño de las letras del nombre, y contiguo a él, la declaración identificando las sustancias especificas aprobadas, con su nombre común y el; propósito para el cual fueron agregados, tal como: Rociados con una solucion de agua, ácido ascorbico y ácido cítrico para mantener el color".

Articulo 128.- Rótulos de productos de origen equino.

Los envases inmediatos de cualquiera de los productos equinos, deberán ir rotulados para mostrar las clases de animales de los cuales se derivan, cuando los productos son vendidos, transportados y ofrecidos para venta o transporte en el comercio.

Artículo 129.- Rehuso de marcas oficiales de inspección, rehuso de recipientes que lleven las marcas oficiales, rótulos, etc.

a) Ninguna leyenda de inspección oficial u otra manera oficial, que haya sido previamente usada, deberá usarse nuevamente para la identificación de producto alguno, excepto como se prevee para este aspecto en el párrafo b) de este artículo.

b) Todos los sténciles, marcas, rótulos u otro rótulo en envase previamente usados, sean relacionados a algún producto o de otra forma, deberán ser removidos o destruidos antes de que dichos envases sean usados para cualquier producto, a menos que tal rótulo indique correctamente el producto a ser empacados en el mismo y que tales envases sean vueltos a llenar bajo la supervisión de un empleado del programa.

Artículo 130.- Rotulado llenado de recipientes, manejo de productos rotulados en cumplimiento con el reglamento.

a) Ninguna persona deberá, en establecimiento autorizado alguno, aplicar o estampar ningún rótulo a ningún producto preparado o recibido en dicho establecimiento, o ningún envase del mismo, o llenar envase alguno en tal establecimiento excepto en conformidad con las regulaciones de este Título.

b) Ninguna cubierta u otro envase, deberá llenarse, total o parcialmente, en ningún establecimiento autorizado con ningún producto, a menos que, el mismo haya sido inspeccionado y aprobado en conformidad con las regulaciones de este título y si no esta adulterado y esté estrictamente de acuerdo con las declaraciones del rótulo, y tal relleno sea hecho bajo la supervisión de un empleado del programa.

c) Ninguna persona deberá remover o dejar que se remueva, de un establecimiento autorizado, ningún producto que lleve un rótulo, a menos que tal rótulo esté de acuerdo con este Reglamento, o ningún producto que no lleve rótulo, según se requiere por tales regulaciones.

Artículo 131.- Productos vueltos a rotular, requisitos.

Cuando existe reclamación de un establecimiento autorizado, de que ninguno de sus productos, que llevan rótulos portando marcas oficiales, ha sido transportado a otro lugar que no sea un establecimiento autorizado y se desea volver a rotular el producto debido a que los rótulos se han mutilado de otras formas, se han dañado, deberá enviarse una solicitud para volver a rotular el producto al director de la División, acompañada con una declaración de las razones para ello. Material de rotulado propuesto para volver a rotular productos inspeccionados y aprobados, no deberá ser transportado de un establecimiento oficial hasta que se haya recibido permiso del director de la División. Al volver a rotular los productos inspeccionados y aprobados con rótulos llevando cualquier marca oficial, se deberá hacer la supervisión de un inspector del programa.

Artículo 132.- Almacenamiento y distribución de rótulos y de recipientes identificados con

marcas oficiales.

Rótulos, envolturas y envases llevando cualquier marca oficial, con o sin el número del establecimiento, pueden ser transportados de un establecimiento autorizado a cualquier otro establecimiento autorizado, previsto que tales embarques sean hechos con la previa autorización del inspector a cargo en el punto de origen, quién notificará al inspector a cargo en el punto de destino, en relación a la fecha de embarque, cantidad y tipo de material de rotulado involucrado. Nada de tal material deberá ser usado en el establecimiento al cual se embarca a menos que tal uso no esté de acuerdo con los requerimientos de este Reglamento.

Artículo 133.- Información de rótulos obsoletos.

Una vez al año o más seguido si fuera necesario, el responsable de cada establecimiento autorizado deberá someter al Director de la División, en cuadruplicado, una lista de rótulos aprobados, que se encuentran ya fuera de uso, o una lista de los documentos emitidos por la División, aprobando los rótulos involucrados. Los rótulos aprobados deberán ser identificados por el número de aprobación, la fecha de aprobación y el nombre del producto, u otra designación, mostrando la clase de material de rotulado.

Artículo 134.- Rotulado y recipientes preparados para clientes. Productos que son preparados a clientes, deben ser empacados inmediatamente después de su preparación y deben ser rotulados (en vez de cualquier otra información requerida por este título VIII), con las palabras "no para venta" en tipo de letras no menor de tres octavos de pulgada de altura. Tales productos exentos preparados a particulares o sus envases, pueden llevar rótulo adicional. Estipulado que tal rotulado no sea falso o que conduzca a falsas apariencias

Artículo 135.- Interpretación y declaración de la política de rotulado para productos curados. Requerimientos especiales de rotulados relacionados con nitratos y nitritos.

a) Con relación al artículo 121, ninguna sustancia mezclada con otra sustancia para curar un producto, tiene que ser identificada en la declaración de ingredientes en el rótulo de tal producto. Por ejemplo, mezcla de curación compuestas de tales ingredientes como agua, sal, azúcar, fosfato de sodio, nitrato de sodio o nitrito de sodio u otras sustancias aprobadas, que son agregadas a cualquier producto, tienen que ser identificadas en el rótulo del producto haciendo una lista de cada uno de dichos ingredientes, de acuerdo con las disposiciones del artículo 121

b) cualquier producto tal como tocino y peperoni, que se requiere que sea rotulado con un nombre común o visual o descriptivo, de acuerdo al artículo 121 c), 1), y el cual es permitido o requerido que se le adicione nitritos o nitratos, podrán ser preparados sin estos aditivos, siempre y cuando el nombre sea precedido de "no curado" y mantenga las características propias del producto.

c) 1) Los productos descritos en el párrafo b) de este artículo o en el artículo 172 de este

Reglamento, que no contienen nitratos o nitritos deberán llevar la leyenda "sin nitritos ni nitratos", adyacente al nombre del producto en letras claras y de tamaño no menor que la mitad del nombre del producto.

2) De la misma manera deberá declararse: sin preservativos, manténgase en refrigeración, bajo 4 °C. todo el tiempo, siempre y cuando el producto no haya sido sometido a otro tratamiento y que no requiera lo anteriormente especificado, en casos tales como: proceso térmico a 3o F. o mas; fermentado o encurtido a ph 4.6 o menos o deshidratado a una actividad hidrica de 0.92 o menos.

3) Si el producto es salado a una concentración del 10% o más, no se aplicara lo descrito en b) y c).

Artículo 136.- Requisitos de sellado con tapas.

Sin importar el tipo de tapas a usar en empaque al vacío, ya sea tapa de rosca, de presión, media rosca, no deberán quedar espacios entre tapa y recipiente, a fin de que no se acumulen suciedades o insectos.

Artículo 137.- Materiales de empaque

a) Los productos comestibles no se deben empacar en recipientes que lo puedan adulterar.

b)Todos los materiales de empaque deberán tener o estar acompañados de garantía del proveedor para el establecimiento autorizado. La garantía deberá especificar que el producto cumpla con las regulaciones nacionales. Esta debe identificar el material como por ejemplo: por marca comercial o código que aparezca en el contenedor de un embarque, además especificar las condiciones de uso, incluyendo límites de temperatura y otros límites pertinentes que puedan alterar la calidad del producto envasado. Finalmente, firmado por personal autorizado del proveedor. La garantía podrá ser especifica para un embarque del artículo, en tal caso deberá ir en la factura o acompañado a esta.

Si es aplicable a varios embarques, se considerara valida la del primero, siempre y cuando no varíe el artículo.

La gerencia del establecimiento ha de mantener archivos de las garantías de todos los materiales usados para empacar productos y deberán estar disponibles a los empleados del programa.

c) Las garantías deberán ser sometidas a revisión por parte del Director de la División a fin de ver si cumplen con las regulaciones establecidas.

d) El departamento monitoreará el uso del material de empaque en los establecimientos autorizados para asegurarse que lo estipulado en el párrafo a) de este artículo, esta siendo cumplido. Así como lo establecido en el b)

La División podrá solicitar directamente al proveedor toda aquella información sobre el producto para empacar, que crea conveniente. La selección de un material para revisión, no implica que el producto sea retirado inmediatamente y podrá seguir siendo usado durante dicho periodo. No obstante la información requerida al proveedor no es suplida en un tiempo mínimo de 30 días o como se indique en la solicitud, la garantía quedará sin efecto y no se aprobara el uso del producto en tal establecimiento. El Director de la División deberá de dar un tiempo razonable para poder recopilar la información requerida.

e) El inspector puede desaprobar el uso de materiales que no cumplan con los requisitos establecidos debido a que no puede confirmarse su garantía. Antes de denegar el uso de un material de empaque, el inspector deberá comunicarlo por escrito al establecimiento a fin de que estos expongan sus puntos y de esta forma tratar de solucionar el problema. Si a juicio del inspector, el problema causará un daño inminente a la salud del público, no habrá necesidad de lo anterior y el producto será retirado.

f) La División publicará periódicamente una lista por marca o por código de todos aquellos productos que han sido revisados y que no cumplan con lo estipulado en el párrafo a) de este artículo. Estos productos no podrán ser utilizados en los establecimientos autorizados. Si subsecuentemente se determina que el material cumple con los requisitos del párrafo a), será quitado de la lista.

g) Nada de lo descrito en este artículo, afectara la autoridad de los inspectores del programa en cuanto a rotular un material cuando se vea claramente que provocara la adulteración del producto y sea pernicioso para la salud.

TITULO IX

CAPITULO I
ENTRADA A ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS; RE-INSPECCION Y PREPARACION DE PRODUCTOS.

Artículo 138.- Productos y otros artículos que entran a establecimientos autorizados.

a) Salvo lo estipulado de otra manera en los párrafos g) y h) del artículo 149, ningún producto será introducido en un establecimiento autorizado, a menos que haya sido preparado únicamente en un establecimiento autorizado y previamente inspeccionado y pasado por un inspector, y que esté identificado por una leyenda de inspección oficial, como de haber sido inspeccionado y aprobado.

Los productos recibidos en un establecimiento autorizado durante la ausencia del instructor serán identificados y mantenidos de una manera aceptable al inspector. El producto que entre en cualquier establecimiento autorizado no será usado ni preparado allí, hasta que haya sido re-inspeccionado de acuerdo con el artículo 139. Cualquier producto originalmente preparado en algún establecimiento autorizado no podrá ser devuelto a ninguna parte de tal establecimiento, excepto la zona de recepción aprobada bajo el artículo

140, hasta que haya sido re-inspeccionado por el inspector.

b) Ningún ave sacrificada ni producto avícola, deberá ser introducido dentro de un establecimiento autorizado a menos que haya sido: Previamente inspeccionado y aprobado e identificado como tal, de acuerdo con los requerimientos de la ley, y que no hayan sido preparados más que en un establecimiento inspeccionado bajo dicha ley.

c) Todo artículo que vaya a usarse como ingrediente en la preparación de productos alimenticios de carne, cuando entre en un establecimiento autorizado y durante todo el tiempo que permanezca en el establecimiento, llevará una etiqueta indicando el nombre del artículo, la cantidad o porcentaje en el mismo de cualquier sustancia restringida por el reglamento, y una lista de los ingredientes del artículo, si esta compuesto de dos o más ingredientes, además la etiqueta deberá mostrar el nombre y dirección del fabricante o distribuidor.

d) Los recipientes de operaciones que entren en cualquier establecimiento autorizado para ser usados en cocción o en agua de retortas, en agua de escaldar cerdos o en el lavado de mondongos, llevara durante todo el tiempo que estén en el establecimiento autorizado etiquetas en las que aparezcan los nombres químicos de los productos químicos que están específicamente limitados por el Reglamento respecto a la cantidad que debe usarse; las etiquetas en los recipientes también indicaran el porcentaje de cada producto químico en la preparación.

e) Los colorantes químicos y otras sustancias cuyo uso esté restringido a ciertos productos sólo podrán introducirse en un establecimiento autorizado o mantenerse en el mismo caso de que dichos productos se hayan preparado en dicho establecimiento. Ningún colorante, producto químico, aditivo, conservador u otra sustancia prohibida será introducido o guardado en un establecimiento autorizado.

f) Toda la proteína aislada de soya que entre, y mientras esté en un establecimiento autorizado, debe ser rotulada de acuerdo con los requisitos del Reglamento y cumplir con las otras disposiciones del mismo.

g) Las glándulas y órganos tales como cotiledones, ovarios, glándulas prostáticas, amígdalas, médulas espinales y glándulas linfáticas, pinebles, pituitarias, paratiroides, suprarenales, pancreaticas, y tiroideas, separadas usadas en la preparación de los productos farmaceuticos, organoterapéuticos o técnicos y que no sean usados como alimento humano, (sean o no preparados en los establecimientos autorizados), pueden introducirse y depositarse en los departamentos de productos comestibles de establecimientos, bajo inspección oficial, si están envasados en recipientes adecuados, para que la presencia de tales glándulas y órganos que sean considerados como productos alimenticios para el consumo humano pueden introducirse en los establecimientos autorizados para fines farmaceuticos, organoterapéuticos o técnicos solamente si son inspeccionados y aprobados y debidamente identificados en tal sentido. Los pulmones y lóbulos pulmonares proveniente de ganado sacrificado en un establecimiento autorizado no podrán llevarse a ningún otro establecimiento autorizado, a menos que se les identifiquen mientras

permanezcan en este ultimo establecimiento como destinados a la exportación, o que se les lleve al departamento de productos no comestibles del departamento para ser utilizados en productos no comestibles.

h) Las canales de animales de caza y las canales derivadas del sacrificio por cualquier persona de ganado de su propia crianza, de acuerdo con el Reglamento, y las partes de tales canales pueden llevarse a un establecimiento autorizado para su preparación, envasado y almacenaje de acuerdo con el Reglamento siempre que no den origen a una condición insalubre.

i) El empresario de un establecimiento autorizado suministrara la información que sea necesaria para determinar el origen de cualquier producto u otro artículo que entre en el establecimiento. Tal información incluirá, pero sin limitarse a ello, el nombre y dirección del vendedor o proveedor, compañía de transporte, agente o intermediario que intervenga en la venta o entrega del producto, o artículo en cuestión.

j) El Director podrá exigir al empresario que retire inmediatamente de su establecimiento todo producto o ave de corral o producto avícola u otro tipo que se haya introducido en un establecimiento autorizado en contravención del Reglamento y el cumplimiento de esa petición se considerará infracción de la presente disposición reglamentaria. Si en un establecimiento autorizado se reciben aves sacrificadas o productos avícolas u otros y se sospecha que éstos estén adulterados o mal marcados según el Reglamento, se notificará este hecho a las autoridades gubernamentales pertinentes.

Artículo 139.- Reinspección, Retención y Destino de productos en los Establecimientos Autorizados:

a) Todos los productos y todas las aves de corral sacrificadas y productos de aves de corral introducidos en un establecimiento autorizado serán identificados y reinspeccionados en el momento de su recepción, y estarán sujetos a reinspección, en el establecimiento autorizado de tal manera y en las ocasiones que estime necesario el Inspector encargado para organizar la observancia del Reglamento.

b) Todos los productos, ya sean frescos, curados o preparados de otra manera, aunque hayan sido previamente inspeccionados y aprobados, serán reinspeccionados por Inspectores tan frecuentemente como lo consideren necesario a fin de asegurarse de que no están adulterados o mal marcados en el momento en que entren o salgan de los establecimientos autorizados y que se cumpla el Reglamento.

c) La reinspección puede efectuarse por medio de planes de muestreo estadísticamente bien concebidos que aseguren un alto nivel de confianza. El inspector encargado designará el tipo de plan y el Inspector escogerá el plan especifico que vaya a usarse de acuerdo con las instrucciones dadas por el Director.

d) En el momento de la reinspección en un establecimiento autorizado, un Inspector colocará una etiqueta de "retenido" en todos los productos que sean sospechosos en tal

reinspección de estar adulterados o mal marcados, y tales productos serán retenidos para su inspección subsiguiente. Tales etiquetas serán retiradas solo por inspectores autorizados. Cuando se efectúe la inspección subsiguiente, si el producto se encuentra adulterado, todas las leyendas de inspección oficial u otras marcas oficiales en relación con las cuales se considera el producto no aceptable o no conforme según el Reglamento serán retiradas o borradas, y el producto será rechazado y se le dará el destino que estipula el Reglamento, salvo que podrá aplazarse una determinación sobre su condición de adulterado si un producto se ha manchado o ensuciado por haber caído al piso o de otra manera accidental, o si el producto esta afectado de cualquier otra condición que el inspector estime que pueda corregirse, en cuyo caso el producto será limpiado (incluyendo recortes si es necesario), o de otra manera manipulando en una forma aprobada por el Inspector para asegurarse de que no esté adulterado o mal marcado y entonces será presentado para su reinspección y destino de acuerdo con el Reglamento. Si en la inspección final al producto no se encuentra ni adulterado ni mal marcado, el Inspector retirara la etiqueta de "retenido". Si al inspeccionar un producto se le encuentra mal marcado pero no adulterado, será mantenido con la etiqueta de retenido o una etiqueta de detención, según dispone el Reglamento, hasta que se corrija debidamente las marcas o hasta que se expida una orden de suspender el uso de la rotulación o del recipiente del producto o hasta que se instituya el decomiso judicial u otra acción adecuada. El Inspector preparará un registro completo de cada una de las operaciones que se efectúen conforme a este párrafo e informará de su actuación al supervisor.

Artículo 140.- Designación de Lugares de Recepción de Productos y Otros Artículos para su Reinspección. Cada establecimiento autorizado designara, con la aprobación del Inspector encargado, un muelle o lugar en el cual los productos y otros artículos sujetos a reinspección según el Reglamento serán recibidos solamente en dicho muelle o lugar.

Artículo 141.- La Preparación de Productos Debe Ser Oficialmente Supervisada, Responsabilidades de los Establecimientos Autorizados:

a) Todos los procedimientos usados para curar, encurtir, clarificar, enlatar o para preparar de otra manera cualquier producto en los establecimientos autorizados serán supervisados por un Inspector. No se usará ningún artefacto o aparato, tales como mesas, carros, cubetas, tanques, bandejas, máquinas, instrumentos, latas o recipientes de cualquier clase al menos que sean de tales materiales y de tal construcción que no contaminen o adulteren el producto y estén limpios y sanitarios. Todas las etapas de la preparación de productos comestibles se llevarán a cabo cuidadosamente y con una limpieza estricta en las salas o compartimientos separados de los usados para productos no comestibles.

b) Será responsabilidad del empresario de todo establecimiento autorizado cumplir con el Reglamento.

A fin de llevar a cabo efectivamente esta responsabilidad, el empresario establecerá programas de control adecuados para garantizar el mantenimiento del establecimiento y la preparación, marcado, rotulado, envasado y otra manipulación de sus productos de acuerdo estrictamente con los requisitos sanitarios y de otra índole de este Capítulo.

c) Aplicación para un control total de calidad en la planta. Cualquier propietario o gerente de una planta autorizada que prepara productos cárnicos para el alimento humano, y que tiene un sistema o plan de control de calidad para el control de este producto, después de realizada la inspección ante y postmortem a través de todas las etapas de la preparación, debe pedir al director, que determine si el sistema es adecuado o no, y que el producto esta acorde con las disposiciones que manda la ley y el Reglamento.

1) Una carta del propietario o gerente, estableciendo las bases y propósitos de la compañía, en el de procurar la aprobación del sistema de control de calidad. Además de expresar el deseo de adherirse y respetar los requerimientos aprobados por la División; y que todo el sistema de informática, análisis e información general generada por sistema de control, estará disponible al personal del servicio de inspección de carnes, para el respectivo monitoreo. Además que el personal de la planta encargado de llevar el control de calidad, tendrá autoridad para la producción o embarque del producto, en los casos que el mismo sistema de control de calidad lo requiera.

También el propietario o gerente declarará en la carta, que esta disponible para consulta por parte del personal del servicio de inspección de carne a cualquier hora.

2) Cuando un establecimiento, tiene una o más persona a tiempo completo en el programa de control de calidad, debe mostrar por escrito, que la responsabilidad de estos es independiente de aquellos relacionados con las de producción.

3) Presentar una lista, identificando aquellas partes del Reglamento sobre inspección de carnes, que son aplicables a las operaciones del establecimiento.

La lista también debe mostrar cuales partes del programa de control de calidad, sirven para mantener el cumplimiento de las regulaciones aplicables.

4) En forma detallada, de como el sistema funcionará, tal información contendrá (pero no limitara) puntos tales como:

-Control de materia prima.
-Puntos críticos de control.
-El tipo y frecuencia de los exámenes a ser realizados.
-Naturaleza de la carta (del programa) y otros registros que se utilizarán y el periódo de tiempo que permanecerán bajo custodia del establecimiento autorizado.
-La naturaleza y tipo de diferencias que el sistema pretende identificar y controlar.
-Los parámetros y límites que serán usados, y los puntos donde la acción correctiva será aplicada y la naturaleza de la misma.
-Los rangos de corrección en escala de menos a más severa. Estipulando que: Después de la aprobación del sistema de control total de calidad por la División, el establecimiento puede producir un nuevo producto para pruebas de mercadeo. El rotulado tiene que ser de antemano aprobado por el Director.

El Inspector encargado del establecimiento habrá determinado que los procedimientos para preparar el producto están acorde con las leyes y el Reglamento.

El periodo de prueba para el producto, no excederá los seis meses, para seguir siendo producido el sistema de control total deberá ser aprobado por el Director.

d) Solicitud parcial para un sistema de control de calidad. El propietario o gerente procederá a realizar las gestiones anteriormente descritas.

e) Evaluación y aprobación de los sistemas (parcial o total).

1) El Director evaluará el material presentado de acuerdo a los párrafos c) o d) de este artículo. Si el Director determina que el producto final esta de acuerdo con los requerimientos exigidos, los programas serán aprobados. La División tomará las medidas para realizar la supervisión.

2) Si se encuentra alguna situación anormal e inaceptable, una notificación formal le será dada al solicitante. Se le dará una oportunidad para que se corrija o modifique el sistema, de acuerdo con lo expuesto en la carta. El propietario o gerente, por escrito puede solicitar una audiencia, para exponer sus puntos de vista.

3) El propietario o Gerente será el responsable directo, de que el programa y el Reglamento sean cumplidos.

f) Logotipo: Propietarios o gerentes teniendo el programa aprobado (bajo párrafo c) de este artículo usarán como parte de cualquier rotulado el siguiente logotipo:

CONTROL DE CALIDAD
R.D.
APROBADO

Cualquier rotulo usando este logotipo, y cualquier explicación al mismo, debe ser aprobado como lo requieren los artículos 29 y 105,y los títulos VII y VIII. de este Reglamento.

g) Finalización de los sistemas.

1) Pueden ser terminados en cualquier momento, una vez notificado por escrito al Director.

2) También se puede levantar la aprobación bajo las siguientes conclusiones:

I) Si se encuentra que productos adulterados han sido producidos o distribuidos al comercio.

II) Si el establecimiento ha fallado en el cumplimiento del acuerdo.

3) Si el sistema terminó y cumplió con los acuerdos y regulaciones, una solicitud para

renovarlo con o sin modificaciones, no habrá necesidad de evaluarlo hasta por seis meses. En el caso del sistema parcial hasta por dos meses, después de finalizado el primer acuerdo.

h) 1) Horario de operación, bajo el sistema de control total.

Un establecimiento autorizado, con el sistema aprobado, podrá solicitar permiso para operar más de doce horas consecutivas por turno.
El permiso puede ser dado, si:

I) El establecimiento ha operado satisfactoriamente bajo el sistema por lo menos un año.

II) Todos los productos preparados y empacados, o procesados después del término de las ocho horas de inspección, son continuación del mismo proceso, y fueron inspeccionado durante la ultima hora.

III) Todos los recipientes conteniendo productos procesados y empacados después de las ocho horas usarán marcas codificadas únicas para ese periódo. La forma de las marcas codificadas permanecerán constantemente, día tras día; un fáscimil de las mismas y de su significado se le dará al Inspector.

2) Solicitud: Proceder como lo estipulado en el artículo 141 h), 1) de este Reglamento.

3) Monitoreo: Para verificar que los productos y embarque de los mismos se están realizando de acuerdo con lo estipulado, el director designará Inspectores después de las ocho horas

Artículo 142.- Requisitos Concernientes a Procedimientos:

a) 1) Se deberá tener cuidado para asegurarse de que los productos no estén adulterados cuando se coloquen en congeladores. Si haya duda acerca de las buenas condiciones de un producto congelado, el Inspector exigirá la descongelación y reinspección de una cantidad suficiente del mismo para determinar su verdadera condición.

2) Un producto congelado puede ser descongelado en agua o salmuera de la manera y con el uso de métodos que sean aceptables al Inspector. Antes de que tal producto sea descongelado, se practicará un examen minucioso para determinar su condición. Si es necesario, este examen incluirá la descongelación de nuestras representativas por otros medios que no sea el agua y la salmuera.

b) Los productos tales como filetes de cerdo, sesos, mollejas de ternero, estofados y chop suey no serán envasados en recipientes herméticamente cerrados de metal o vidrio, salvo que posteriormente sean sometidos a un proceso de calentamiento o tratados en otra forma para conservar el producto de una manera aprobada por la División en casos específicos.

c) Se deberá tener cuidado de extraer los huesos y partículas de hueso de los productos que estén destinados para picarse.

d) Las cabezas para uso en la preparación de productos comestibles de carne, deberán ser divididas, y los cuerpos de los dientes, los huesos turbinados y el hueso etmoides, conductos auditivos y cabos de los cuernos, deberán ser removidos y luego las cabezas serán limpiadas completamente.

e) Los riñones para uso en la preparación de productos comestibles de carne, deberán ser, primero, libremente seccionados y luego muy bien remojados y lavados. Todos los riñones separados incluyendo riñones de ganado vacuno con grasa renal separada, deberán ser inspeccionados antes de ser usados en o embarcados desde el establecimiento autorizado.

f) Los rumenes y los estómagos de los cerdos, para uso en la preparación de productos comestibles de carne, deberán ser totalmente limpiados en todas las superficies y partes, inmediatamente después de haber sido sacados sus contenidos, lo cual deberá ser hecho a la brevedad posible a partir de su remoción de las canales.

g) La sangre coagulada deberá ser removida de los corazones de cerdos antes de que estos sean embarcados del establecimiento autorizado o usados en la preparación de productos comestibles de carne.

h) Cualquier parte u órgano de cerdo o de bovino las cuales sean usadas para contener cualquier producto comestible de carne, deberán ser presentadas para inspección, vueltos con la superficie lisa o grasa expuesta, como ejemplo, estómagos de cerdo, vejigas, ect.

i) Porciones de intestino que muestren infestación con esofagostomun y otro parasito productor de nodulos, y traqueas infectadas con la larva de hipoderma liniatum, deberán ser rechazados, excepto en aquellos casos en que la infestación es ligera y los nodulos y las larvas son removidos, los intestinos o traqueas pueden ser aprobados.

Artículo 143.- Requisitos Concernientes a Ingredientes y otros Artículos Usados en la Preparación de Productos.

a) Todos los ingredientes y otros artículos usados en la preparación de cualquier producto serán limpios, puros, sanos, saludables y no resultarán en la adulteración del producto. Los establecimientos autorizados suministrarán a los Inspectores información exacta con respecto a todos los procedimientos relativos a la preparación de productos, incluyendo la composición del producto y cualquier cambio en tales procedimientos que sea esencial para el control de la inspección del producto.

b) 1) Las únicas tripas que pueden usarse como envolturas de productos son las que procedan de bovinos, ovinos, porcinos o caprinos.

2) Las tripas para envoltura de productos, deberán ser cuidadosamente lavadas y totalmente limpiadas con un chorro de agua limpia, inmediatamente antes de ser rellenadas y que sean adecuadas para envoltura, que estén limpias y que sean aprobadas en dicha inspección, deberán ser usadas, excepto aquellas tripas de animal previamente limpiadas con un chorro

de agua limpia que han sido empacadas en sal o en una solución de sal y glicerina u otro medio aprobado, podrán ser usadas sin limpieza a chorro de agua adicional, estipulado que se encuentre limpios y aceptables en toda forma, y que sean muy bien enjuagadas antes de su uso.

3) Las tripas de cerdos y ovejas que se pretenden usar como envoltura de productos, pueden ser tratados sumergiéndolas en, o aplicándoles jugo de pina fresca y sana o papaína o bromelina o extracto pancreático, para permitirle a las enzimas contenidas en estas sustancias, el actuar sobre las tripas para hacerlas menos resistentes. Las tripas deberán ser manejadas en forma limpia y sanitaria en todo momento, y el tratamiento deberá ser seguido por lavado y por limpieza a chorro de las tripas con suficiente agua para remover efectivamente la sustancia usada y terminar la acción enzimática.

4) A causa de la invariable presencia de astillas óseas, la médula espinal separada, no deberán usarse en la preparación de productos comestibles, fuera de aquellos en que las mismas constituyen una materia prima apropiada.

5) Los testículos, si son manejados como un producto comestible, pueden ser embarcados del establecimiento autorizado como tales; pero los mismos no deberán usarse como un ingrediente de un producto comestible de carne.

6) Las amigdalas deberán ser removidas y no deberán usarse como ingredientes de productos comestibles de carne.

7) La sangre de bovino preparada de acuerdo con el artículo 64 de este Reglamento, puede ser usada como un ingrediente de un producto alimenticio de carne, para el cual se prescribe un standard en el título X de este Reglamento, si este es permitido por tal standard y puede ser usado en cualquier producto alimenticio de carne para el cual ningún tal standard es prescrito en el título X de este Reglamento, si este es un ingrediente usual y común en tal producto.

8) Las tripas no deben ser usadas como ingredientes en cualquier producto alimenticio de carne para el cual un standard se prescribe en el título X de este Reglamento, y no debe ser usada en otros productos, a no ser que los productos estén rotulados de acuerdo con el artículo 127, b), 3) de este Reglamento.

9) Los productos avícolas y de huevos (otros que no sea la cáscara de huevo) encaminados a ser usados como ingredientes de productos comestibles de carne, deberán ser considerados aceptables para tal uso únicamente cuando han sido identificados como de estar inspeccionados y aprobados por la División de Protección de Alimentos, entidad gubernamental, y cuando se encuentran sanos y en otra forma aceptables al ser presentados para su uso. Los productos avícolas y de huevos, (otros que no sean cáscara de huevos), que no han sido inspeccionados y aprobados como sanos, no deberán ser usados en la preparación de tales productos comestibles de carnes.

10) Los productos secos lácteos (leche en polvo), que se proponen usar como ingredientes

de productos comestibles de carne, deberán ser considerados aceptables para tal uso, únicamente cuando han sido producidos en una planta aprobada por la Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social, y cuando se encuentra sanos y de otra forma aceptables, al ser presentados para uso. Los productos secos lácteos preparados en una planta no aprobada por esta Secretaría, no deberán ser usados en la preparación de dichos productos comestibles de carne.

11) Los ingredientes a ser usados en cualquier producto, no deberán llevar o contener pesticida químico alguno u otro residuos en exceso de los niveles permitidos en el título 153 de este Reglamento.

Artículo 144.- Aprobación de Sustancias para Uso en la Preparación de Productos.

a) Ningún producto podrá contener sustancia alguna que lo adultere o que no esté aprobada por el Reglamento o en casos específicos por la División.

1) El Director podrá aprobar si garantiza que:

I) La substancia cumple con los requerimientos de la ley y del Reglamento como factible de usar en la carne y sus productos, como aditivo, colorante y que es segura.

II) Cumple con los requisitos del F.D.A. y del Codex Alimentarius.

III) El Director ha determinado que:

A) La substancia no adulterará el producto,

B) Que su uso es funcional, apropiado y será usada al más bajo nivel necesario.

2) Cuando el Director decide aprobar una nueva sustancia, o un nuevo nivel de una sustancia ya aprobada, ésta deberá de estar de acuerdo con el párrafo a) de este artículo y colocará una enmienda en el párrafo c) 4), de este artículo para incorporar la nueva sustancia o el nuevo nivel.

3) Ningún producto puede usar o tener ninguna substancia que vaya a adulterar el producto, o que no esté aprobada en los títulos IX o X de este Reglamento, o esté prohibida por el Director en casos específicos.

b) Los requerimientos para el uso de salitre (nitrito), y ascorbato de sodio o eritorbato de sodio (isoascorbato) en tocino:

1) Se utilizará nitrito de sodio en una proporción de 120 partes por 1.000.000 entrantes o una cantidad equivalente de nitrito de potasio (148 partes por 1.000.000 entrantes); y se utilizarán 550 partes por 1.000.000 de ascorbato de sodio o eritorbato (isoascorbato) de sodio. El ascorbato de sodio o eritorbato de sodio tiene un peso molecular de aproximadamente 198. Las formas hidratadas de estas sustancias se ajustarán para obtener

el equivalente de 550 partes por 1.000.000 de ascorbato de sodio o eritorbato de sodio.

2) La División colectará muestras de tocino, elaborado en las plantas y las analizara para determinar el nivel de nitrosaminas, por medio del analizador de energía térmica (T. E. A.). Si se determina que existe presencia de las mismas, muestras adicionales serán colectadas y analizadas por cromatografía de gases.

Resultados positivos presuntivos, deben confirmarse por medio de la espectrofotometría de masa, antes de confirmarlas como positivas. Si durante el intérvalo que hay para analizar las muestras por estos métodos en el laboratorio oficial; el establecimiento cambio la metodología del proceso, en espera de no obtener niveles de nitrosaminas detectables, puede remitir nuevas muestras a un laboratorio, previa notificación y acuerdos con el Director.

El gerente o propietario debe remitir los resultados al Director y de hecho los análisis deben ser realizados con la misma metodología que la oficial.

El establecimiento puede volver al status original de monitoreo, si cinco latas consecutivas de tocino (bacón), no revelan niveles detectables de nitrosaminas.

Si aparecen niveles detectables, el Servicio de Inspección de carnes continuará con los análisis en las muestras originales.

De aparecer en una de las muestras niveles de nitrosaminas, la producción de tocino y toda futura producción del mismo, será retenida.

El Servicio de Inspección de carnes mandará a analizar, todos los lotes retenidos sobre la base de lote por lote. Un lote, se considera, todo aquel (tocino) producido en un turno de trabajo. Los lotes conteniendo niveles de nitrosaminas serán manejados de la siguiente manera para asegurar que no se formen las mismas cuando cocinado.

- Incorporar (tocino) no cocinado como un ingrediente de otro derivado cárnico, que esté procesado para ser ingerido sin precisar posterior preparación de manera que se impida la formación de las nitrosaminas.

Lotes nuevos de tocino, no serán retenidos si en cinco lotes consecutivos no aparecen niveles detectables. Los análisis podrán ser hechos por laboratorios privados y los resultados obtenidos dados a conocer al Director.
Estos análisis serán hechos a aquellos tocinos cocinados a 340 °F. por 3 minutos en cada lado.

La metodología utilizada será aplicada de manera que pueda detectar 10 P.P.B. de nitrosaminas.

3) No obstante lo especificado en el párrafo b) 1), de este artículo, el nitrito de sodio puede ser utilizado.

I) 100 P.P.M., el nitrito de potasio 123 P.P.M. y 550 P.P.M de ascorbato de sodio, teniendo en cuenta que la planta debe tener por los menos un programa de control de calidad parcial, aprobado, como lo estipula el artículo 141 d), e) y g) o,

II) Se utiliza un nivel predeterminado entre 40 y 80 P.P.M. de nitrito de sodio, 49 y 99 P.P.M. de nitrito de potasio, 550 P.P.M. de ascorbato de sodio o eritorbato, agregando sacarosa u otro carbohidrato fermentable a un mínimo de 0.77% y un inocuo que produzca ácido láctico, como la bacteria pediococcus acetolactil, u otra bacteria que demuestre ser capaz y efectiva en prevenir la formación de toxina del botulismo.
La planta deberá tener un programa parcial de control de calidad como se estipulo anteriormente.

c) bajo declaración las siguientes sustancias pueden ser añadidas a los productos.:

1) Sal común, azúcares aprobados (sacarosa, azúcar de caña o remolacha), azúcar de arce, dextrosa, azúcar invertida, miel, sólidos de sirope de maíz, jarabe de maíz y sirope de glucosa), humo de madera, vinagre, saborizantes, especias, nitrato de sodio, nitrito de potasio y otras sustancias especificadas en el cuadro del Apartado 4) de este párrafo pueden agregarse a los productos bajo las condiciones, si las hay, especificadas en este título o en otro lugar del Reglamento.

2) Pueden añadirse otros sabores artificiales inocuos a los productos con la aprobación de la División en casos específicos.

3) Se pueden aplicar materiales colorantes y tintes que no sean los especificados en el cuadro del Apartado 4) de este párrafo a los productos mezclados con grasas clarificadas, aplicados a envolturas de embutidos naturales o artificiales y aplicados a las envolturas que contengan productos, si son aprobados por la División en casos específicos. Cuando cualquier materia colorante o tinte sea aplicada a las envolturas, no deberá haber penetración del color del producto.

Cuando cualquier materia colorante o tinte se agrega a la grasa de pastelería que contenga sabor artificial, el producto será envasado en recipientes convencionales redondos para grasa de pastelería con una capacidad de no más de tres libras.

4) Las sustancias especificadas en el siguiente cuadro son aceptables para su uso en la preparación de productos, siempre que se destiñen a los fines indicados, dentro de los límites de las cantidades declaradas y bajo otras condiciones especificadas en el Reglamento.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
ANTICOAGULANTES:			
Acido Citrico Citrato de Sodio	Evitar Coagulacion	Sangre de ganado fresca	0,2% con o sin agua. Cuando se usa el agua para hacer una solución de ácido cítrico o citrato de sodio se usara no mas de 2 partes de agua por 1 parte de ácido cítrico o citrato de sodio.
AGENTE ANTIESPUMANTE:			
Polisilicon de de metilo	Retardar espuma	Sopas y grasas clarificadas	10 partes por millón.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
ANTIOXIDANTES E INTERCEPTORES DE OXIGENO:			
HAB (hidroxi-anisol butilado)	Retardar rancidez	Salchichas secas	0,003% basado en el peso total 0,006% en combi-nación.
HTB (hidroxi-lotueno butilado)	"	"	"
Propil Galato	"	"	"
BHQT (butilhi-droquinona terciaria)	"	"	0,003% basado en el peso total; 0,006% en combinación con HAB y/o HTB.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Tocoferoles	Retardar rancidez	Grasa Animal clarificada o combinación de tal grasa y grasa vegetal.	0,03%, se utilizara una concentración de 30% de tocoferoles en aceites vegetales cuando se agregue como antioxidante a productos designados como "manteca de cerdo".
HAB (hidroxianisol butilado)	"	Salchichas de cerdo frescas, salchichas italianas, frituras de carne de vacuno precocinadas y salchichas frescas hechas con carne de vacuno o de vacuno y cerdo.	0,01% basado en el contenido de grasa; 0,02% en combinación basado en el contenido de grasa.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
HTB (hidroxi-tolueno butilado)	"	"	"
Propil Galato	"	"	"
BHQT (Butilhi-droquinona ter-ciaria)	"	"	0,01 basado en el conte-nido de grasa; 0,02% en com-binación uni-camente con HAB y/o HTB basado en el contenido de grasa.
HAB (hidroxia-nisol butilado)	"	Carnes secas	0,01% basado en el peso total; 0,01% en combinación
HTB (hidroxi-tolueno butilado)	"	"	"
Propil Galato	"	"	"

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
BHQT (butilhidroquinona terciaria)	"	"	0,01% basado en el peso total; 0,01% en combinación únicamente con HAB y/o HBT.
AGLUTINANTES:			
Algina	Extender y estabilizar el producto	Mezcla de empanizar; salsas	Suficiente para el fin.
Carragahen	"	"	"
Carboximetil celulosa (goma de celulosa)	"	Pasteles horneados	"
Enzima (cuajo), calcio tratado leche en polvo seca reducida y lactato calcico	Aglutinar y extender el producto	Salchichas, segun dispone el reglamento	3,5% del producto terminado total. (El lactato calcico debe constituir el 10% del aglutinante).

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
		Salchichas de imitacion; rollos de carne no especificos, sopas; estofados	Suficiente para el fin (El lactato calcico debe representar el 10% del aglutinante).
Enzima (cuajo), caseinato sodico tratado lactato calcico	"	Salchichas de imitación rollos de carne no especificos; sopas, estofados.	Suficiente para el fin (el lactato calcico debe representar el 25% del aglutinante).
Gomas vegetales	Extender y estabilizar el producto	Rollos rellenos de carne con verduras	Suficiente para el fin.
Metil celulosa	Extender y estabilizar el producto (también portador).	Frituras de carne y verduras	0,15%
Proteina aislada de soya	Aglutinar y extender el producto	Salchichas según dispone el reglamento	2,0%

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
		Salchichas de imitación; rollos de carne no específicos; sopas y estofados	suficiente para el fin.
Caseinato de sodio	aglutinar y extender el producto.	Salchichas de imitación; rollos de carne no específicos; sopas, estofados.	Suficiente para el fin.
Suero	"	"	"
Goma de Xantano	Mantener viscosidad uniforme; suspensión de materia en particulas; estabilidad de la emulsión; estabilidad al descongelar	Salsas y jugo de carne o salsas y carne ensaladas de carne en conserva o congeladas y/o refrigeradas estofados de carne en conserva o congelados frijoles con carne en conserva, mezclas y masa para hacer pizza.	"

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
AGENTE BLANQUEADOR:			
Agua oxigenada*	Descolorar	Mondongo	"
CATALIZADORES:			
Niquel	Acelerar reacción química	Grasas animales clarificadas o combinadas con grasas vegetales.	"
Amida de sodio	Redistribuir radicales de ácidos grasos.	Carnes secas	0,01% en combinacion unicamente con HAB y/o HTB.
Metoxido de sodio	"	"	"
AGENTES COLORANTES (NATURALES):			
Ancusa, Achioto, Carotina, cochinilla, clorofila verde, azafran y curcuma	Colorear envolturas y grasas clarificadas; rotular y marcar productos	Envolturas de salchichas, oleomargarina, grasa de pastelería, tinta de marcar productos.	Suficiente para el fin**

* La sustancia debe eliminarse del producto enjuagando con agua potable.

** Puede combinarse con otros tintes aprobados o mezclarse con material inerte inicuo como por ejemplo sal común o azúcar.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
AGENTES COLORANTES (ARTIFICIALES):			
Tintes aprobados derivados del alquitran de hulla**	Colorear envolturas y grasa clarificadas, rotular y marcar productos.	Envolturas de salchichas, oleomargarina, grasa de pastelería, tinta de marcar productos.	Suficiente para el fin.*
Dioxido de titanio	"	Pasta de ensalada de jamon en conserva y productos enlatados del tipo con crema.	0,5 por ciento
AGENTES PARA TRATAR EL AGUA DE REFRIGERA Y DE RETORTAS:			
Cloruro de calcio	Evitar manchas en el exterior de productos enlatados.	Cualquiera	Suficiente para el fin

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Acido citrico	"	"	"
Dioetil Sodio	"	"	o,5 por ciento
Etilenodiamino-tetracetato Calcio Disodico	"	"	Suficiente para el fin.
Etilenodiamino-tetracetato disodico	"	"	"
Fosfato disodico	"	"	"
Acido Etilenodiaminotetracitico	"	"	"
Pirofosfato de potasio	"	"	Suficiente para el fin.
Propileno glicol	"	"	"
Bicarbonato de Sodio	"	"	"

* Puede combinarse con otros tintes aprobados o mezclarse con material inerte inocuo, como por ejemplo sal común o azúcar.

** El empresario deberá presentar pruebas al Inspector encargado de que el tinte esta certificado para ser utilizado en relación con productos alimenticios.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Dodecilbenceno de sodio	Evitar manchas en el exterior de productos enlatados.	Cualquiera	0,05 %
Gluconato de sodio	"	"	Suficiente para el fin.
Hexameta fosfato de sodio	"	"	"
Laurilsulfato de sodio	"	"	0,05 por ciento.
Metasilicato de sodio	"	"	Suficiente para el fin.
Alquibenceno sulfato de sodio (el grupo alquil, predominantemente C12 y C13 y no menos del 95% C10 a C16)	"	"	0,05 %

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Bisulfato de sodio	evitar la corrocion en el exterior de productos enlatados.	"	0,001 por ciento
Nitrito de sodio*	"	"	600 partes por millón.
Pirofosfato de Sodio	Evitar manchas en productos enlatados.	"	0,05 %
Tripolifosfato de sodio	"	"	"
Oxido de Zinc	"	"	0,001 por ciento.
Sulfato de Zinc	"	"	"

* El nitrito seco debe estar descaracterizado con 0,05% de carbón, vegetal pulverizado o 0,03% de nigrosina. Cuando esté en la sala de cocción debe mantenerse en recipiente de metal con llave y marcado "Nitrito de sodio descaracterizado: únicamente para uso de personal autorizado".

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
ACELERADORES DE CURACION (SOLAMENTE CON AGENTES CURADORES):			
Acido ascorbico	Acelerar la fijacion del color y conservar el color durante el almacenamiento	Cortes de carne de vacuno y cerdo curados, productos alimenticios de carne molida curados	75 onzas por 100 galones de salmuera a nivel de bombeo de 10% 3/4 de onza por 100 libras de carne o producto derivado de carne, solucion del 10% a las superficies de cortes curados antes del envasado. *
Acido eritorbico	"	"	"
Glucono delta lactona	Acelerar fijacion del color	Productos alimenticios de carne/ carne molida curados	8 onzas por cada 100 libras de carne o producto derivado de carne.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
	"	Salchichón genovés	16 onzas por cada 100 libras de carne o producto derivado de carne.
Pirofosfato de acido sodico	Acelerar fijacion del color	Salchichas alemanas, wiener, de Viena, de Bolona, Knockwurst, etc.	8 onzas por cada 100 libras de carne o producto derivado de carne (0,5% en el producto terminado) solo o en combinación con otros aceleradores de curación.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Ascorbato de sodio	Acelerar la fijacion del color o conservar el color durante el almacenamiento	Cortes de vacuno y de cerdo curados, productos alimenticios de carne molida curados	87,5 onzas por 100 galones de salmuera a nivel de bombeo de 10%, 7/8 de onza por 100 libras de carne o productos derivados de carne; solucion de 10% a la superficie de los cortes curados antes del envasado.
Eritorbato de de sodio	"	"	"
Acido citrico o citrato	"	"	puede usarse en productos curados o en solución de 10% para rociar superficies de cortes curados antes del envasado

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
			para reemplazar hasta el 50% del acido ascorbico, acido eritorbico, ascorbato de sodio o eritorbato de sodio.

* El uso de la solución no debe originar la adición de cantidades significativas de humedad al producto.

AGENTES CURADORES:

Nitrato de sodio o potasio	fuente de nitrito	productos curados distintos al tocino. Los nitratos no pueden utilizarse en alimentos para lactantes y ninos pequenos.	7 libras por 100 galones de salmuera, 3-1/2 onzas por 100 libras de carne (cura en seco); 2-3/4 onzas por 100 libras de carne picada.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Nitrito de sodio o potasio*	fijar color	productos curados. Los nitritos no pueden utilizarse en alimentos para lactantes o niños pequeños.	2 libras por 100 galones de de salmuera a nível de bombeo de 10% 1 onza por 100 libras de carne picada o producto derivado de carne. el uso de nitritos, nitratos o su combinación, no debe originar más de 200 partes por millon de nitrito en el producto acabado excepto que los nitritos pueden utilizarse en tocino unicamente de acuerdo con el Párrafo b) de este artículo.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
AGENTES PELADORES (SOLOS O EN COMBINACION):			
Cal (oxido de calcio, hidro-xido de calcio)	para pelar la membrana mucosa	Mondongo	suficiente para el fin.
Carbonato de sodio	"	"	"
Gluconato de sodio	"	"	"
Hidroxido de sodio	"	"	"
Metasilicato de sodio	"	"	"
Persulfato de sodio	"	"	"
Trifosfato de sodio	"	"	"

* Debe guardarse bajo la custodia de un empleado responsable del establecimiento. El contenido específico de nitrito debe ser conocido y marcado debidamente.

AGENTES EMULSIFICADORES:			
Monoglic¿ridos acetilados	Emulsificar el producto	Grasa de pastelería	Suficiente para el fin.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Esteres de mono y diglicéridos del acido diacetil tartarico.	"	Grasa animal clarificada o combinacion de tal grasa con aceite vegetal.	"
Glicerol-lacto estearato, oleato o palmitato	"	"	"
Lecitina	Emulsificar los productos (tambi¿n como antioxidante)	Oleomargarina, grasa de pastelería.	"
Mono y diglicéridos (glicérol palmitato, etc)	Emulsificar los productos	Grasa animal clarificada sola o combinada con aceite vegetal.	Suficiente para tal fin en la manteca y grasa de pasateleria 0,5% en la oleomargarina.
Esteres poliglicerol de acidos grasos. *	"	Grasa animal clarificada sola o combinada con aceite	Suficiente para el fin.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
		vegetal, cuando su uso no esté excluido por las normas de identidad y composición.	
Polisorbato 80 (polioxietileno (20) sorbitan monooleato)	"	Grasa para pasteleria no estandarizada, mezclas para hornear merengues rellenos y para freir alimentos.	1% cuando se use solo. Si se usa con polizorbato 60 el total combinado no debe exceder del 1%

* Los ésteres poliglicerol de ácidos grasos están restringidos a los ésteres de caglicerol e inferiores que cumplan los requisitos del reglamento de Aditivos Alimenticios.

Propileno glicol mono y diésteres de acidos grasos y grasas.	Emulsificar los productos	Grasa animal clarificada sola o combinada con aceite vegetal.	Suficiente para el fin.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Polisorbato 60 (polioxi-etileno (20) sorbitan mo-nooleato)	"	Grasas para pasteleria no estanda-rizada. Mez-clas para hornear; me-merengues, relleno y para freir alimentos.	1% cuando se use solo. Si se usa con polisorbato 80 el total combinado no debe exceder del 1%.
Acido estearil -2-lactilico	"	Grasa para merengues y rellenos pa-ra pasteles.	3,0 por ciento
Citraro de estearil monogliceridil	"	Grasa de pas-telería	suficiente para el fin.
AGENTES SABORIZANTES; PROTECTORES Y DESARROLLADORES DEL SABOR.			
Sabores de ahumado arti-ficiales apro-bados por el programa.	Dar sabor a los pro-ductos	Diversos	3,0 por ciento
Sabor de ahumado aprobado por el programa.	"	"	"

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Extracto de levadura autorizado	"	"	"
Reactivos bacterianos inocuos de tipo acidofilo, reactivo de acido lactico o un cultivo de periococus cerevisiae	Desarrollar el sabor	Salchichas secas, rollos de carne de cerdo, "turingio", salchichicha del Libano "cervelate" y salchichon.	0,5 por ciento.
	Disipar los nitritos	Tocino	Suficiente para el fin.
Acido benzoico, benzoato de sodio	Retardar la reversión del sabor	Oleomargarina	0,1 por ciento
Acido citrico	Proteger el sabor	"	Suficiente para el fin.
Solidos de Jarabe de maíz jarabe de glucosa.	Dar sabor	Chili con carne, salchicha, hamburguesa, rollo de carne, moldes de carne listos	2,0% individual o colectivamente, calculado sobre base seca.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
		para comer, jamón prensado o picado.	
Dextrosa	Dar sabor al producto	Salchichas, jamón y productos curados	Suficiente para el fin.
Diacetil	"	Oleomargarina	"
Cuanilato disodico	"	Diversos	"
Inosinato disodico	"	"	"
Proteína hidrolizada vegetal	"	"	"
Citrato de isopropil	Proteger el sabor	Oleomargarina	0,02 por ciento.
Jarabe de malta	Dar sabor	Productos curados	2,5 por ciento
Hidrolisato de proteina lactea	"	Diversos	Suficiente para el fin.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Glutamato monosodico	Dar sabor	Diversos	Suficiente para el fin
Sulfoacetato de sodio derivado de mono y diglicéridos.	"	"	0,05 por ciento
Tripolifosfato de sodio	Ayudar a proteger el sabor	Carne de vacuno fresca carne de vacuno para cocinarse mas, carne de vacuno cocinada y productos semejantes que se congelan después de elaborarse.	0,5 por ciento
Mezclas de tripolifosfato de sodio y hexametafosfato de sodio.	"	"	"

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Sorbital	Dar sabor, facilitar la extracción de las envolturas del producto y reducir la caramelizacion y chamuscado	Salchichas cocidas rotuladas "frankfurter", "frank" "furter", "wiener" "knockwurst"	no mas del 2% del peso de la formula, excluido el peso de la formula del agua o el hielo, no se permite en combinación jarabe de maiz y/o solidos de jarabe de maiz
Destilado de reactivo	"	Oleomargarina	Suficiente para el fin
Citrato de estearil	Proteger el sabor	"	0,15 por ciento
Azucares (dextrosa y sacarosa)	Dar sabor	Diversos	Suficiente para el fin
GASES:			
Bioxido de carbono solido (hielo seco)	Enfriar productos	Picado de la carne, envasado del producto	"

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Nitrogeno	Excluir el oxigeno	Recipientes sellados	"
AGENTES PARA ESCALDAR CERDOS:			
Soda caustica	Extraer el pelo	Canales de Cerdos	Suficiente para el fin.
Sulfosuccinato sodico de dioctil	"	"	"
Cal	"	"	"
Metil polisilicona	"	"	"
Carbonato de Sodio	"	"	"
Dodecilbenceno sulfonato de sodio	"	"	"
Hexametafosfato de sodio	"	"	"
Lauril sulfato sodico	"	"	"
Metasilicato de sodio	"	"	"

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Alquilbenceno sulfonato de sodio (el grupo alquil predominantemente C12 y C13 y no menos del 95% C10 a C16)	"	"	"
Sulfato de Sodio	"	"	"
Tripolifosfato de sodio	"	"	"

* deben extraerse de la canal al realizarse las operaciones ulteriores de limpieza.

Sacarosa	Extraer el pelo realizarse las operaciones ulteriores de limpieza.	Canales de cerdos. Debe extraerse de la canal al	suficiente para el fin
Fosfato trisodico	"	"	"

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
VARIOS:			
Sorbato de potasio	retardar crecimiento de mohos	Salchichas secas	puede aplicarse 2,5% en solución de agua a las envolturas después de rellenarlas las envolturas pueden sumergirse en la solución.
	Conservar el producto y retardar el crecimiento de mohos.	Oleomargarina o margarina	0,1 % en peso de la oleomargarina o margarina acabada
Disodio de calcio, EDTA (Etilenodiaminotetraacetato de disodio de calcio)	Conservar el producto y proteger el sabor	"	75 partes por millón en peso de la oleomargarina o margarina acabada

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Propilparabén (propil p-hidroxibenzoato)	Retardar el crecimiento de mohos	Salchichas secas	Puede aplicarcarse 3,5% en solución de agua a las envolturas después de llenarse o las envolturas pueden sumergirse en la solución antes de llenarse.
Bicarbonato de sodio	Neutralizar exceso de acidez, limpiar legumbres	Grasas clarificadas sopas, salmuera para curar	Suficiente para el fin
Propionato de calcio	Retardar crecimiento de mohos.	Base de harina de las pizzas.	0,32% solo o en combinación basada en el peso de la harina usada.
Propionato de sodio	"	"	"

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Hidroxido de sodio	Reducir la cantidad de jugos resultantes de la coccion	Jamones curados lomitos y brazuelos y lomos de cerdos, jamones y brazuelos enlatados, jamón picado y tocino	Puede usarse solamente en combinación con fosfatos en proporción de 4 partes de fosfatos y una parte de hidroxido de sodio; la combinación no excederá del 5% de salmuera a nivel de bombeo de 10% 0.5% en el producto.
FOSFATOS:			
Fosfasto disodico	"	"	5% de Fosfato en la salmuera a nivel de bombeo de 10% 0.5% en el producto (solo una solución clara puede ser injectada al producto).

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Fosfato monosodico	"	"	"
Hexamatafosfato sodico	"	"	"
Tripolifosfato sodico	"	"	"
Pirofosfato sodico	"	"	"
Pirofosfato de acido sodico	"	"	"
ENZIMAS PROTEOLITICAS:			
Aspergillus Oryzae	Suavizar tejidos	Cortes de carne cruda	Las soluciones consistentes en agua, sal, glutamato monosodico y enzimas proteoliticas, aprobadas o inyectadas a cortes de carne de vacuno no deben originar un aumento de mas de 3% sobre el peso del producto no tratado.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
Grupo de aspergillus flavus oryzae	"	"	"
Bromelina	Suavisar tejidos	Cortes de carne de vacuno	Las soluciones consistentes agua, sal y glutamato monosodico y enzimas proteoliticas aprobadas aplicadas o inyectadas a cortes de carne de vacuno no deben originar un aumento de mas del 3% sobre el peso del producto no tratado.
Ficina	"	"	"
Papaina	"	"	"

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
AGENTES REFINADORES:			
Acido Acético	Separar acidos grasos y glicerol	Grasas clarificadas, deben eliminarse durante el proceso de fabricación	Suficiente para el fin
Bicarbonato de soda	"	"	"
Carbono (carbon de lena purificado)	Ayudar a refinar grasas animales.	"	"
Soda caustica (hidroxido sodico)	Refinar grasas	"	"
Tripoli, tierra de batan	"	"	"
Carbonato de sodio	"	"	"
Acido tanico	"	"	"

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
AGENTES CLARIFICADORES:			
Fosfato tri-calcico	Ayudar a clarificar	Grasas ani-males	Suficiente para el fin
Fosfato trisodico	"	"	"
EDULCOLORANTES ARTIFICIALES:			
Sacarina	Endulzar productos	Tocino	0,01 por ciento
SINERGISTICOS USADOS CON ANTIOXIDANTES:			
Acido citrico	Aumentar la eficacia de los antioxi-dantes	Manteca de cerdo y grasa de pasteleria	0,01 % solo o en combinación con antioxi-dantes en la manteca de cerdo y grasa de pasteleria
	"	Salchichas secas	0,03 % en las salchichas secas en com-binacion con antioxidantes.

SUSTANCIAS	FINALIDAD	PRODUCTOS	CANTIDAD
	"	salchichas de carne de cerdo frescas	0,01% sobre la base del contenido de grasa, en combinacion con antioxidantes.
	"	Carne seca	"
Acido Malico	"	Manteca de cerdo y grasa de pasteleria	"
Citrato de mono-isopropil	"	Manteca de cerdo, grasa de pasteleria, oleomargarina, salchichas frescas de cerdo, carne seca.	0,02 por ciento
Acido fosforico	"	Manteca de cerdo y grasa de pasteleria	0,01 por ciento
Citrato monoglic¿rido	"	Manteca de cerdo grasa de pasteleria, salchichas frescas de cerdo y carne seca.	0,02 por ciento

d) Ninguna sustancia puede ser usada en o sobre cualquier producto si la misma conlleva daños o inferioridad o hace que el producto parezca ser mejor o de mayor valor que el real, por lo tanto:

1)- Paprika o paprika oleoresina no pueden ser usados en o sobre carne fresca, tal como steaks, molidos y formados o tortas; o en cualquier otro producto comestible de carne consistiendo de carne fresca (condimentados o no), excepto salchichas, chorizos y

salchichas de marca italiana, y excepto otros productos comestibles de carne en los cuales paprika o paprika oleoresina es permitida como un ingrediente en un estandard de identidad o composición en el título X de este Reglamento.

2) Acido sorbico, sorbato de calcio, sorbato de sodio, y otras sales de ácido sorbico, sorbato de calcio, no pueden ser usadas en salchichas cocidas ni en ningún otro producto; ácido sulfurico y sales de ácido sulfurico no pueden ser usadas en o sobre ningún producto y niacina o nicotinamida no pueden ser usadas en o sobre productos frescos, excepto que el sorbato de potasio propilparaben (proppyl-p-hidroxibenzoato), propionato de calcio, propionato de sodio, ácido benzoico y benzoato de sodio pueden ser usados en o sobre cualquier producto como se estipula en el cuadro en el artículo 144 c) 4) o según sea aprobado por el Director en casos específicos.

Artículo 145.- Preservativos y otras sustancias permitidas en productos solamente para exportación: manejo: dichos productos no deben ser usados para propósitos alimenticios domésticos.

a) Preservativos y otras sustancias no permitidas en productos domésticos según el Reglamento, pueden ser usados en la preparación y empaque de productos encaminados para la exportación, estipulando que el producto (1) esté de acuerdo con las especificaciones o direcciones del comprador extranjero; (2) no esté en conflicto con las leyes del país al cual se va a exportar; (3) esté rotulado en el envase exterior para mostrar que se pretende exportar y que esté rotulado en otra forma según se requiere en este Reglamento para tal producto de exportación.

b) La preparación y empaque de productos de exportación como se prevee para ello en el párrafo (a) de este artículo, deberá ser hecho en una manera aceptable al Inspector encargado, de manera que la identidad del producto de exportación sea mantenida concluyentemente y que la preparación de productos domésticos sea adecuadamente protegida. Los preservativos y otras sustancias no permitidas en productos domésticos deberán ser almacenados en una sala o compartimento separados de áreas usadas para almacenar otras provisiones y deberán ser mantenidas bajo custodia del Inspector. El uso de preservativos u otras sustancias deberá ser bajo la directa supervisión de un Inspector.

c) El empaque de todos los artículos bajo el párrafo a) de este artículo, deberá ser conducido bajo la directa supervisión de un Inspector.

d) Ningún artículo preparado o empacado para exportación bajo el párrafo a) de este artículo, deberá ser vendido u ofrecido para venta para uso o consumo doméstico, a no ser que sea exportado, deberá ser destruido para propósitos comestibles bajo la supervisión directa de un Inspector.

e) El contenido del envase de cualquier artículo preparado o empacado para exportación bajo el párrafo a) de este artículo, no deberá ser removido, total o parcialmente de dicho envase antes de su exportación, excepto bajo la supervisión de un Inspector. Si tal contenido es removido antes de la exportación, entonces el artículo deberá ser re-

empacado, de acuerdo con las disposiciones de los párrafos b) y c) de este artículo, o destruido para propósitos comestibles bajo la directa supervisión de un Inspector.

f) Debe obtenerse permiso del Director antes de que las carnes empacadas en borax sean embarcadas de un establecimiento autorizado a otro o a un establecimiento no autorizado para almacenamiento.

g) Durante todo el tiempo, la identidad de la carne a la cual se le ha agregado borax, deberá ser efectivamente mantenida. En ningún caso de que tal carne, recortes o grasa derivada de tal carne, sea lavada o no lavada, o en otra forma tratada, deberá ser desviada para uso doméstico.

h) La sal usada para dar más volumen a la carne previamente empacada en borax no puede ser previamente usada en un departamento de productos comestibles, de otra forma que no sea en relación con el empaque de carne en borax. Unicamente equipo metálico, deberá usarse para manejar tal carne. Especialmente una limpieza efectiva se requerirá si equipos de madera son usados, tales como carros, bateas de lavado, etc. Las cajas de las cuales se ha removido la carne con borax, pueden ser usadas para re-empacar carne en borax, pero su uso como envases para otra carne, dependerá de la remoción efectiva de todo trazo de borax.

i) Para exportar carne curada de cerdo, se observan las mismas regulaciones.

Artículo 146.- Muestreo de productos, Agua colorantes, Productos Químicos, Etc. para su examen. Se tomarán para su examen muestras de productos químicos aditivos, conservadores, especias u otros artículos en cualquier establecimiento autorizado tan frecuentemente como se estime necesario para el desempeño eficiente de la inspección.

Artículo 147.- Tratamiento prescrito de la Carne de Cerdo y de los Productos que Contengan Carne de Cerdo para destruir la Triquina.:

a) Todas las formas de carne de cerdo fresca, incluidos chorizos frescos, no ahumados, que contengan tejido muscular de cerdo, y carne de cerdo tal como tocino y quijadas, que no estén incluidas en el párrafo b) de este artículo, están clasificadas como productos que son normales bien cocinados en el hogar o en otro lugar antes de ser servidas al consumidor. Por lo tanto no se exige el tratamiento de tales productos para la destrucción de la triquina.

b) Los productos mencionados en este artículo y los productos del mismo carácter que contengan tejido muscular de carne de cerdo (sin incluir corazones estómagos e hígado de cerdo), o el tejido muscular de carne de cerdo que forme un ingrediente de tales productos, sera efectivamente calentados, refrigerados o curados en establecimientos sometidos a inspección oficial para destruir cualquier posible triquina viva, a saber: Salchichas de bolonia, salchichas alemanas, chorizos de viena, salchichas ahumadas; salchichas knoblauch; mortadela, todas las formas de salchichas secas o de verano, incluido Mettwurst; mezclas de carne molida que contenga carne de cerdo sazonada con vino o

saborizantes similares, chorizos de cerdo curados, salchichas que contengan cerdo curado o ahumado, rollos de carne cocidos; jamones asados, horneados hervidos o cocidos o brazuelos de cerdo, jamones de estilo italiano, jamones estilo westfalia, puntas de lomo de cerdo ahumado sin hueso, rollos de carne curado, capacollo (campicola, capola); coppa, puntas de lomo de cerdo sin huesos curadas o frescas, jamones lonjas, lomo brazuelo y cortes similares de carnes de cerdo en tripas natural o artificial u otros recipientes donde se envuelven acostumbradamente los artículos de tiendas de fiambres (exceptuando los jamones estilo escocés); productos empanizados de carne de cerdo, lomos de cerdo sin hueso curados; tocino deshuesado; tocino usado para envolver tortas, filetes y productos similares y cortes de carne de cerdo ahumado tales como jamones, lomos, lomitos y brazuelo de cerdo ahumado, mezclas de carne molida que contengan carne de cerdo y carne vacuna, ternera, cordero, carnero o cabra y otro producto consistente en mezclas y carne de cerdo y otros ingredientes, que la División determine en el momento en que se presente la rotulación del producto para su aprobación de acuerdo con el reglamento o en una reevaluación ulterior del producto, que se prepararan de tal manera que se consumirán pocos hechos o sin cocinar por completo debido al aspecto del producto terminado o por otras razones. Los lomos de cerdos deshuesados estarán sujetos al tratamiento prescrito para la destrucción de la triquina antes de ser expedidos del establecimiento donde se curaron.

c) El tratamiento consistirá en calentamiento, refrigeración o curación, como sigue:

1) Calentamiento:

I) Todas las partes del tejido muscular del cerdo, deberán ser calentadas a una temperatura y tiempo según se estipula en la siguiente tabla:

Temperatura Interna Mínima

°F.	°C.	Tiempo mínimo
120	49.0	21 horas
122	50.0	9.5 horas
124	51.1	4.5 horas
126	52.2	2. horas
128	53.4	1 hora
130	54.5	30 minutos
132	55.6	15 minutos
134	56.7	6 minutos
136	57.8	3 minutos
138	58.9	2 minutos
140	60.0	1 minuto
142	61.1	1 minuto
144	62.2	Instantáneo

II) Tiempo y temperatura serán monitoreadas y registradas por un instrumento calibrado,

que cumpla con lo requerido en el párrafo d) de este artículo, excepto lo estipulado en c), 1), IV).

III) El tiempo para incrementar la temperatura del producto de 60o F. a 120o F., no puede exceder las dos horas hasta que el producto es curado o fermentado.

IV) La combinación de 138o F. a 143o con su respectivo tiempo, no necesita ser monitoreado, si el grosor del producto no excede las dos pulgadas (5.1 cm.), y el producto no sea refrigerado antes de los cinco minutos de haber obtenido los 138o F.,(58.9o)

V) Los procedimientos que aseguran el calentamiento apropiado de todas las partes del producto, deberán ser adoptados. Es importante que cada pieza de salchicha, cada jamón y otros productos tratados por calentamiento en agua, sean mantenidos totalmente sumergidos a través de todo el período de calentamiento; y que los pedazos más grandes en un lote, los eslabones profundos de salchichas atadas y otros artículos masivos, y que las piezas colocadas en la parte más fría de una cabina o compartimiento o batea de calentamiento, sean incluidas en la prueba de temperatura.

2) Refrigeración:

En cualquier etapa de preparación y después de su enfriamiento preparatorio a una temperatura no mayor de 40° Farenheit, o su congelación preparatoria, todas las partes de los tejidos de músculos de cerdo o productos que contenga tales tejidos estarán sujetas continuamente a una temperatura no mayor de una de las especificadas en el cuadro 1 siendo la duración de tal refrigeración a la temperatura especificada en función del espesor de la carne o de las dimensiones interiores del recipiente.

Cuadro 1

Período Requerido de congelación a la Temperatura Indicada

Temperatura (°Farenheit)	Grupo 1 (en días)	Grupo 2 (en días)
5	20	30
-10	10	20
-20	6	12

I) El grupo 1 comprende productos en pedazos separados que no excedan de 6 pulgadas de espesor o arreglados en estantes separados con capas que no excedan de 6 pulgadas de profundidad, o almacenados en jaulas o cajas que no excedan de 6 pulgadas de profundidad, o arreglados en bloques sólidamente congelados que no excedan de 6 pulgadas de espesor.

II) El grupo 2 comprende productos en piezas, capas o dentro de recipientes, el espesor de

los cuales exceda de 6 pulgadas pero no de 27 pulgadas; y los productos en recipientes, incluidos barriles, toneles, cubetas y cartones, que tengan un espesor que no exceda de 27 pulgadas.

III) El producto sometido a esa refrigeración o los recipientes del mismo estarán espaciados dentro del congelador de tal manera que permitan la libre circulación del aire entre las piezas de carne, capas, bloques, cajas, barriles y toneles, a fin de que la temperatura de la carne por todas partes sea rápidamente reducida a no más de +5°, -10° -20° Farenheit según el caso.

IV) En lugar de los métodos descritos en el cuadro 1, el tratamiento puede consistir en refrigeración a una temperatura de -30° farenheit en el centro de las piezas de carne o de la congelación comercial en seco al vacío, como se explica en el cuadro No. 2:

CUADRO No. 2

PERIODOS ALTERNATIVOS DE CONGELAMIENTO A LA TEMPERATURA INDICADA

Temperatura interna máxima		
°F.	°C.	Tiempo mínimo (horas)
0	-17.8	106
-5	-20.6	82
-10	-23.3	63
-15	-26.1	48
-20	-28.9	35
-25	-31.7	22
-30	-34.5	8
-35	-37.2	1/2

V) Durante el período de refrigeración, el producto será mantenido separado de otros productos y bajo la custodia del Inspector en salas o compartimentos equipados y asegurados con sello o cerradura del servicio de inspección de carnes.

Las salas y compartimentos que contengan productos en refrigeración estarán equipados de termómetros exactos, colocados en el nivel más alto a que estén almacenados los productos y alejados de los serpentines de refrigeración. Después que haya terminado la congelación prescrita de la carne de cerdo que ha de usarse en la preparación de los productos enumerados en el párrafo b) de este artículo, se mantendrá la carne de cerdo bajo la

inmediata vigilancia de un Inspector hasta que esté preparada en su forma definitiva como uno de los productos enumerados en el párrafo b) de este artículo o hasta que se traslade bajo control de un inspector a otro establecimiento autorizado para su preparación en tal forma definitiva.

VI) La carne de cerdo que haya sido refrigerada como se especifica, puede ser trasladada en camiones, remolques o recipientes sellados a otro establecimiento autorizado de la misma u otra localidad, para su uso en la preparación de los productos enumerados en el párrafo b) de este artículo. Dichos vehículos se sellaran de acuerdo con el Reglamento cuando se transporten de un establecimiento autorizado a otro.

3) Curación:

1) Salchicha: La salchicha puede ser embutida en envoltura animal, envoltura de hidrocelulosa o en bolsas de tela. Durante cualquier etapa del tratamiento de la salchicha para la destrucción de la triquina viva, excepto como se estipula en el Método 5, estas cubiertas no estarán bañadas de parafina o de sustancia similar, ni ninguna salchicha será lavada durante cualquier período de secamiento prescrito en la preparación de la salchicha podrá utilizarse uno de los siguientes métodos:

Método 1: La carne será molida o picada en pedazos que no excedan de tres cuartos de pulgada de diámetro, se mezclara completamente con la carne molida o pidada una mezcla de curación en seco que contenga no menos de 3-1/3 libras de sal por cada quintal de salchicha no embutida. Después de embutirse, las salchichas que tengan un diámetro que no exceda de 3-1/2 pulgadas medidas en el momento del embutido, se mantendrán en una sala de secamiento, no menos de 20 días a una temperatura de no menos de 45o F. excepto que en la salchicha de la variedad conocida como peperoni, si las envolturas no exceden de 1-3/8 pulgadas de diámetro medidas en el momento del embutido, el período de secamiento puede reducirse a 15 días. En ningún caso, sin embargo, se sacará la salchicha de la sala de secamiento en menos de 25 días contados desde la fecha en que fue agregado el material de curación, excepto que las salchichas de la variedad conocida como peperoni, si las envolturas no exceden del tamaño especificado pueden sacarse al terminar un período de 20 vente días contados a partir de la fecha en que se haya agregado el material de curación.

Las salchichas en envolturas que excedan de 3-1/2 pulgadas de diámetro, pero no de 4 pulgadas, en el momento del embutido se mantendrán en la sala de desecación no menos de 35 días a una temperatura no menor de 45o F. y en ningún caso se sacarán las salchichas de la sala de secamiento en menos de 40 días contados a partir de la fecha en que se agrego el material de curación.

Método 2: La carne será molida o picada en pedazos que no excedan de tres cuartos de diámetro. Se mezclara completamente con la carne molida o picada una mezcla de curación en seco que contenga no menos de 3-1/3 libras de sal por cada quintal de salchicha no embutida.

Después de embutirse las salchichas que tengan un diámetro que no exceda de 3-1/2

pulgadas medidas en el momento del embutido serán ahumadas no menos de 40 horas a una temperatura no menor de 80° F. y finalmente mantenidas en una sala de desecación no menos de 10 días a una temperatura no menos de 45° F. En ningún caso, sin embargo, se sacarán las salchichas de la sala de secamiento en menos de 18 días desde que fueron agregados los materiales de curación. La salchicha que exceda de 3-1/2 pulgadas pero no de cuatro, de diámetro en el momento del embutido serán ahumadas no menos de 40 horas a una temperatura no menor de 80° F. En ningún caso, sin embargo, se sacarán las salchichas de la sala de secamiento en menos de 18 días desde que fueron agregados los materiales de curación. La salchicha que exceda de 3-1/2 pulgadas pero no de 4,de diámetro en el momento del embutido se mantendrá en el momento de secamiento, después del ahumado indicado anteriormente, no menos de 25 días a una temperatura no menor de 45o F., pero en ningún caso se sacará de la sala de secamiento en menos de 33 días desde la fecha en que se agregaron los materiales de curación.

Método 3: La carne será molida o picada en pedazos que no excedan de tres cuartos de pulgadas de diámetro. Se mezclará completamente con la carne molida o picada una mezcla de curación en seco que contenga no menos de 3-1/2 libras de sal para cada quintal de salchichas no embutida. Después de mezclarse con la sal y demás materiales de curación, y antes de rellenarse, la carne molida o picada se mantendrá a una temperatura no menor de 34° F. durante no menos de 36 horas.

Después de embutirse, las salchichas se mantendrán a una temperatura no menor de 34° F. por un período adicional suficiente para que haya un total de no menos de 144 horas desde el momento que se agregaron los materiales de curación a la carne o a las salchichas, se mantendrán por tiempo especificado en un medio de curación a la salmuera de no menos de 50° de concentración (medidos con el salometro) a una temperatura no menor de 44° F. Finalmente, las salchichas que no excedan de un diámetro de 3-1/2 pulgadas de diámetro, medidas en el momento del embutido, serán ahumadas por 12 horas, por lo menos. La temperatura de la sala de ahumados durante este período en ningún momento será de menos de 90° F. y durante 4 horas consecutivas de este período, la sala de ahumado se mantendrá a una temperatura no menor de 128° F. Las salchichas que excedan de 3-1/2 pulgadas pero no de 4, de diámetro en el momento del relleno, serán ahumadas, siguiendo la curación prescrita, durante no menos de 15 horas. La temperatura de la sala de ahumado durante el período de 15 horas no será en ningún momento menor de 90° F. y por 7 horas consecutivas de este período la sala de ahumado se mantendrá a una temperatura no menor de 128° F. Al regular la temperatura de la sala de ahumado para el tratamiento de las salchichas por este método la temperatura de 128° se alcanzara gradualmente durante un período de no menos de 4 horas.

Método 4: La carne será molida o picada en pedazos que no excedan de un cuarto de pulgada de diámetro. Se mezclará completamente con la carne molida o picada una mezcla de curación en seco que contenga no menos de 2-1/2 libras de sal para cada quintal de salchicha no embutida.

Después de mezclarse la sal y otros materiales de curación y antes de embutirse, la carne molida o picada se mantendrá como una maza compacta de no más de seis pulgadas de

profundidad a una temperatura no menor de 36° F. durante no menos de 10 días. Al terminar este período de retención, la salchicha será embutida en envolturas o bolsas de tela que no excedan de 3-1/2 pulgadas de diámetro, medidas en el momento del embutido. Después de rellenarse, las salchichas se mantendrán en la sala de secamiento a una temperatura no menor de 45° F. durante el resto del período de 35 días a contar desde el momento en que se agregaron los materiales de curación a la carne. En cualquier momento después del embutido, si el empresario del establecimiento lo estima conveniente, el producto puede ser calentado en un baño de agua por un período que no exceda de tres horas, a una temperatura no menor de 85° F., o sometido a ahumado a una temperatura no menor de 80° F. o el producto puede ser calentado y ahumado como se especifica. El tiempo dedicado al calentamiento y ahumado, sin embargo, será adicional al período de retención de 35 días especificado.

Método 5: La carne será molida o picada en pedazos que no excedan de tres cuartos de pulgadas de diámetro. Se mezclará completamente con la carne molida o picada una mezcla de curación en seco que contenga no menos de 3-1/3 libras de sal para cada quintal de salchicha no embutida. Después de embutirse, las salchichas se mantendrán no menos de 65 días a una temperatura no menor de 45° F. Las envolturas de las salchichas preparadas por este método pueden ser bañadas en cualquier etapa de su preparación antes o después del período de retención con parafina u otra sustancia aprobada por la División.

Método 6:

a) Requerimientos Básicos

La carne debe ser molida o picada en pedazos que no excedan de un 1/4 de pulgada de diámetro. Una mezcla de curación en seco, conteniendo no menos de 3.33 libras de sal por cada 100 libras del producto, se excluye el peso de los ingredientes secos, se mezcla totalmente con la carne picada.

Luego el producto pasa por dos pasos: Colgado y Secado.

1) Se mantendrá por un mínimo de 48 horas en un cuarto con una temperatura no menos de 35° F.

Este período puede ser realizado total o en parte. Antes o después del período seco, se puede hacer una parte después del período seco, pero siempre completamente el tiempo requerido.

2) En el período seco la salchicha será mantenida en un cuarto seco a una temperatura no menor de 10° C por el tiempo establecido en los cuadros 3A, 3B y 4. La prolongación del período seco establecido en c), 3), I), A), puede ser modificada como se establece en c), 3), I), B) y c), 3), I),C) de este artículo.

CUADRO 3A- Tiempo de permanencia en las salas de secado por el método No. 6.

Diámetro del Producto al Momento de Empaque (1)	Días en la sala de Secado (2)
Hasta:	
1 Pulgada	14 días
1 1/2 Pulgada	15 días
2 Pulgadas	16 días
2 1/2 Pulgadas	18 días
3 Pulgadas	20 días
3 1/2 Pulgadas	23 días
4 Pulgadas	25 días
4 1/2 Pulgadas	30 días
5 Pulgadas	35 días
5 1/2 Pulgadas	43 días
6 Pulgadas	50 días

1) Los tiempos de secado en las salas, de las salchichas que no son circulares, en corte digital por ej: aplastadas y ovales, deberán determinarse tomando en cuenta el diámetro más grande de las mismas.

2) Los días de secado en las salas pueden ser modificados tal y como se dice en las tablas 3B y 4.

b) Reducción de los tiempos en las salas de secado.

Durante el período que dure colgado, la salchicha puede ser ahumada o fermentada si la temperatura se incrementa a 21.1o C o más, mientras la salchicha esta colgando después de haber adicionado los materiales de curado pero antes del período de secado los subsecuentes tiempos de secado prescritos para este método deberán reproducirse de acuerdo a la escala en la tabla 3B. No se permite la interpolación de valores.

CUADRO 3B- Porcentaje de reducción de los tiempos de secado (Cuadro 3A) permitidos por los tiempos del colgado y temperatura del secado (1).

	Temperatura mínima				
	70°F	75°F	80°F	85°F	90°F

	21.1°C	23.9°C	26.7°C	29.5°C	32.2°C
Tpo. Mínimo					
24 hrs.	4	5	8	10	15
48 hrs.	9	12	18	25	35
72 hrs.	14	19	28	39	55
96 hrs.	19	26	38	53	75
120 hrs.	24	33	48	67	95

2da. PARTE.-

	95°F	100°F	105°F	110°F	120°F
	35.0°C	37.9°C	40.6°C	43.3°C	48.9°C
Tpo. Mínimo					
24 hrs.	23	37	57	90	100
48 hrs.	49	88	100	100	100
72 hrs.	74	100	100	100	100
96 hrs.	98	100	100	100	100
120 hrs.	100	100	100	100	100

1) Al computar los días que han de deducirse, los números se han de redondear al valor más bajo y reducirse del tiempo total de secado requerido, ej: Una salchicha estofada de tres pulgadas de diámetro, requiere 20 días en la sala de secado (cuadro 3A) si se deja fermentar, después de adicionar los materiales de curado, a 80o F. o 26.7o C., por 48 horas, el tiempo de secado de 20 días podrá ser reducido en un 18% (Cuadro 3B). 18% de 20 días es igual a 3.6 días, 20 días menos 3 = 17 días. Por consiguiente el tiempo total requerido de secado será de 17 días.

2) A la temperatura de la sala o la temperatura interna del producto, podrán ser usadas para salchichas que serán después secadas a una porción de húmedad-proteína de 2.3: 1 o menos. Para todo el resto de las salchichas se usará la temperatura interna del producto.

3) Las triquinas son destruidas durante la fermentación o ahumado a la temperatura y tiempo indicado. Por lo tanto, no se requiere período de secado en la sala, para los productos así tratados.
c) Contenido reducido de sal. Tiempos de secado en las salas.

Un contenido de sal de menos de 3.33 libras por cada 100 libras de formulación de salchicha, incluyendo los ingredientes secos (sales, azucares y especias) podrá permitirse, siempre que el tiempo de secado sea ahumentado conforme lo explicado en la tabla 4.

Tratamiento de triquina para salchichas por el método No. 6.

CUADRO NO. 4: Contenido reducido de sal, tiempo de secado, porcentaje requerido de incremento en tiempo de secado (Cuadro 3A) para adición de sal de menos de 33.3 libras por 100 libras de peso de salchicha).

Libras mínimas de sal adicionada a la salchicha (1).	Incremento de tiempo de secado (2).
3.3	1
3.2	4
3.1	7
3.0	10
2.9	23
2.8	16
2.7	19
2.6	22
2.5	25
2.4	28
2.3	31
2.2	34
2.1	37
2.0	40

1) Para calcular el contenido de sal en la columna 1, como sigue:

Se multiplica las libras de sal de la formulación x 100. Se divide este número entre en peso total de la formulación, menos el peso de los ingredientes secos. Se redondea para abajo al límite mas cercano a 0.1%.
El porcentaje se sustituye por libras, por ej: 120 libras

de cerdo, 3.56 lbs. de sal, 2 lbs. de especias, 0.5 lbs.
de vino, 1 lb. de agua y el inoculo, 0.8 lbs. de azúcar,
0.12 libras de nitrito de sodio, peso total 127, 872 lbs.
(3.56 x 100) (127.872-3.56 - 2-8-0.12) = 356/121.5 = 2.93.
Por lo tanto, el tiempo de secado para la formulación se
incrementa en 13%.

2) Para el cómputo de días, a ser agregados al tiempo total de secado, las fracciones se redondean para el próximo número de arriba.
Ej: Salchichas estofadas en fundas de 3 1/2 pulgadas de diámetro, requiere 23 días y si la cantidad de sal agregada es de 2 libras en vez de 3.33, el tiempo de secado debe ser incrementado en 40% (ver cuadro No. 4) o 9.2 días. Este se redondea a 10 días, más 23 días = a 33, el tiempo total de secado.

II) Capocollo (capicola, capocola): Las agujas de cerdo deshuesadas para el capocollo serán curadas en una mezcla de curación en seco que contenga no menos de 4-1/2 libras de sal para cada quintal de carne por un período de no menos de 25 días a una temperatura no menor de 36° F. Si el material de producción se aplica a las agujas por el procedimiento conocido como batido, se puede añadir una pequeña cantidad de salmuera. Durante el período de curación, las agujas pueden componerse de acuerdo a cualquiera de los procesos usuales de composición, incluida la adición de salmuera o sal seca si se desea. Las puntas o agujas antes o después de la curación, no serán sometidas a ningún tratamiento que tenga por objeto extraer la sal de la carne, salvo que se puede permitir el lavado superficial. Después de embutirse, el producto será ahumado por un período de no menos de 30 horas a una temperatura no menor de 80° F. y será mantenido finalmente en una sala de secamiento no menos de 20 días a una temperatura no menor de 45° F.

III) Coppa: Las puntas de cerdo deshuesadas para coppa serán curadas en una mezcla de curación en seco que contenga no menos de 4-1/2 libras de sal por quintal de carne durante un período de no menos de 18 días a una temperatura de no menos de 36° F. Si la mezcla de curación se aplica a las puntas por el procedimiento conocido como batido, se puede añadir una pequeña cantidad de salmuera. Durante el período de curación las puntas pueden ser compuestas de acuerdo a cualquiera de los métodos usuales de composición, incluida la adición de salmuera o sal seca si se desea. Las puntas no serán sujetas, durante o después de la curación, a ningún tratamiento que tenga por objeto extraer la sal de la carne, salvo que se permitirá el lavado superficial.
Después de embutirse el producto se mantendrá en una sala de secamiento no menos de 35 días a una temperatura no menor de 45° F.

IV) Jamones y brazuelos de cerdo: En la curación de jamones y brazuelos se podrá utilizar cualquiera de los siguientes métodos:

Método 1: Los jamones y brazuelos serán curados por un procedimiento de curación de sal en seco, no menos de 40 días a una temperatura no menor de 36° F. Se colocarán los jamones y brazuelos sobre la sal, empleando no menos de 4 libras para cada quintal de producto y la sal se aplicará de una forma completa a la carne magra de cada artículo,

cuando estén colocados para su curación, los productos pueden ser bañados con salmuera, si así se desea. Por lo menos una vez, durante el proceso de curación, los productos serán compuestos y se aplicará sal adicional, si es necesario, para que la carne magra de cada artículo esté completamente cubierta. Después de retirar los productos de la curación, pueden remojarse en agua a una temperatura no mayor de 70° F. durante no más de 15 horas durante las cuales el agua puede cambiarse una vez, pero no se someterán a ningún otro tratamiento con el objeto de quitar la sal a la carne, salvo que se permite un lavado superficial. Los productos serán finalmente secados o ahumados no menos de 10 días a una temperatura no menor de 95° F.
Método 2: Los productos serán curados por un procedimiento de curación de sal en seco a una temperatura no menor de 36o F. por un período de 3 días por cada libra de peso (en bruto) de cada artículo. El tiempo de curación de cada lote de tales productos se calculará a base del peso del artículo más pesado del lote.

Los productos curados por este método, antes de ser colocados en la curación, serán bañados con una solución de salmuera de menos de 100 grados de concentración (medidos con el salometro) inyectándose 4 onzas de la solución en la pierna y una cantidad igual a lo largo del lado lateral de los huesos (fémur).
Los productos serán colocados en la sal, empleándose no menos de 4 libras de sal por cada 100 libras de producto, aplicándose la sal de una manera completa a la carne magra de cada artículo. Por lo menos una vez durante el proceso de curación, los productos serán revisados y compuestos y se aplicara sal adicional, si es necesario, para que la carne magra de cada artículo esté completamente cubierta. Después de retirados de la curación, los productos pueden ser remojados en agua a una temperatura no mayor de 70° F. durante no más de 4 horas, pero no se someterán a ningún tratamiento con el objeto de quitarle la sal a la carne, salvo que se permite un lavado superficial.

Los productos serán luego secados o ahumados no menos de 48 horas a una temperatura no menor de 80° F. y, finalmente, serán mantenidos en una sala de secamiento por no menos de 20 días a una temperatura no menor de 45° F.

Método 3:

El producto pesando 20 libras serán curados por un proceso de sal seca, a una temperatura no más baja de 35° F. (1.7° C.) por 45 días.

El producto estará recubierto con sal. Para aquellos jamones pesando más de 20 libras el tiempo en sal no será menos de 40 días más dos días por cada libra de peso adicional.

El tiempo requerido para la fase de equalización, será sustituido por el tiempo, que lleva el producto recubierto de sal.

El término equalización se refiere al proceso de difusión de sal, dentro de la carne, una vez que el exceso de sal es retirado del producto.

Por lo menos una vez, el producto tiene que voltearse y agregársele sal fresca, recubriendo

todo el producto.

El producto debe ser bombeado con una salmuera de no menos de 100o de fuerza (medido con el salometro).

El exceso de sal debe ser removido con un lavado o con viento a presión, no se le debe hacer ningún otro tratamiento.
Luego de curados pueden ser secados o ahumados o ambos, de acuerdo con los cuadros 5 y 6.

TRATAMIENTO PARA LA TRIQUINA EN JAMONES Y JAMONES DE ESPALDA NO AHUMADOS.

CUADRO No. 5
Método de Secado

Temperatura mínima de la sala de secado

°F.	°C.	Mínimo de días, después de curados
130	54.5	1 1/2
125	51.7	2
120	48.9	3
115	46.1	4
110	43.3	5
105	40.6	6
100	37.8	7
95	35.0	9
90	37.2	11
85	29.5	18
80	26.7	25
75	23.9	35
70	21.1	40
65	18.3	53
60	15.6	65
55	12.8	78
50	10.0	90
45	7.2	100
40	4.5	130
35	1.7	160

V) Lomos deshuesados de cerdo y puntas de lomo. En lugar del calentamiento o

refrigeración para destruir la posible triquina viva en los lomos deshuesados de cerdo, los lomos pueden ser curados por un período de no menos de 25 días a una temperatura no menor de 36o F. por medio de uno de los siguientes medios:

Método 1: La aplicación de una mezcla de curación de sal seca que contenga no menos de 5 libras de sal por cada 100 libras de carne.

Método 2: La aplicación de una solución de salmuera de no menos de 80 grados de concentración (medidos con un salometro) sobre la base de no menos de 60 libras de salmuera por cada 100 libras de carne.

Método 3: La aplicación de una solución de salmuera añadida a la curación de sal seca aprobada, siempre que la solución de salmuera no sea de menos de 80 grados de concentración (medidos con el salométro).

VI) Después de retirarse de la curación, los lomos pueden ser remojados en agua durante no más de 1 hora a una temperatura no mayor de 70° F. o lavados bajo rociado, pero no se someterán, durante o después del procedimiento de curación, a ningún otro tratamiento para extraer la sal.

VII) Después de la curación, los lomos serán ahumados durante no menos de 12 horas. La temperatura mínima de la sala de ahumado durante este período en ningún momento será menor de 100° F. y por cuatro horas consecutivas de ese período la sala de ahumado se mantendrá a una temperatura no menor de 125° F.

VIII) Finalmente, el producto se mantendrá en una sala de secamiento por un período de no menos de 12 días a una temperatura no menor de 45° F.

Método 4:

El Director puede considerar, procedimientos y procesos adicionales a petición de los fabricantes, y puede aprobarlos una vez que determine que los mismos pueden monitorearse, además que la seguridad de los mismos es adecuada y bien documentada.

El proceso debe haber tenido previamente todo un protocolo de experimentación que fue variado y aceptado por la División.

d) Instrucciones Generales: Cuando sea necesario cumplir con los requisitos de este artículo, las salas de ahumado, salas de secamiento y otros compartimientos usados para el tratamiento de la carne de cerdo para destruir la triquina viva, serán equipados adecuadamente por el empresario del establecimiento autorizado con termómetros automáticos exactos.

Los inspectores encargados están autorizados para aprobar el uso de esos termómetros en la sala de ahumado de salchichas, salas de secamientos y otros compartimientos cuando se determine que dan servicio satisfactorio y para rechazar y exigir que se suspenda su uso, para los fines de las disposiciones de este artículo, cualquier termómetro (incluidos los

automáticos) del establecimiento cuando se determinen que son inexactos o no confiables.

e) Los requerimientos para usar la técnica de digestión para un pool de muestras, para analizar la presencia de triquina en cerdos es:

1) Procedimiento para identificar y colectar el pool de canales de muestras y contra muestras incluyendo la dirección y nombre del laboratorio, además de comunicar los resultados, manteniendo bien identificados y separados los cerdos positivos de los no loteados o libres.

2) El laboratorio debe estar aprobado por el Director. Este será autorizado basado en la capacidad de equipo, reactivos y facilidades, además de la competencia.

3) La muestra debe ser de cinco gramos del músculo del diafragma y lengua y no menos de 100 gramos de cualquier otro músculo; el pool no debe exceder los 100 gramos.

4) Los cerdos y sus productos no serán liberados sin tratamiento, hasta que se reciba el diagnostico de que están libres de triquina.

f) Cualquier otra metodología analítica debe detectar por lo menos 98% de los quistes, considerando una densidad de por lo menos un quiste por gramo, en el diafragma.

Artículo 148.- Enlatado por proceso de Calentamiento y Recipientes Herméticamente Cerrados, Cierre; Marcas en Clave, proceso de Calentamiento, Incubación.

a) Los recipientes serán limpiados completamente antes de ser llenados, y se deben tomar precauciones para evitar que se ensucien enseguida las superficies interiores.

b) Los recipientes de metal, vidrio u otro material serán lavados en una posición invertida con un rociador de agua. La boquilla del rociador será de tal diseño que el agua rociada a presión enjuague efectivamente las superficies interiores de cada recipiente. Dichos recipientes no tendrán agua acumulada cuando sean recibidos en la estación de llenado. En lugar de limpiados con agua, se permite utilizar el equipo suficiente del tipo de chorro al vacío para limpiar recipientes inmediatamente de su llenado.

c) No se acepta más que el cierre perfecto en el caso de recipientes herméticamente sellados. El proceso de calentamiento seguirá inmediatamente al cierre.

d) Los empleados competentes del establecimiento harán una inspección cuidadosa de los recipientes inmediatamente después del cierre, y los que estén llenados defectuosamente o cerrados defectuosamente o muestren un vacío inadecuado, no serán elaborados hasta que el defecto haya sido corregido. Los recipientes serán de nuevo inspeccionados por los empleados del establecimiento cuando se hayan enfriado lo suficiente para manipularlos después del proceso de calentamiento.

El contenido de los recipientes defectuosos será rechazado a menos que la corrección del

defecto se efectúe dentro de las 6 horas siguientes al sellado de los recipientes o terminación del proceso de calentamiento, según sea el caso, salvo que: 1) Si la condición defectuosa es descubierta durante el turno de la tarde, las latas de productos podrán mantenerse en enfriadores a una temperatura que no exceda de 38° F. bajo condiciones que eficaz y rápidamente las enfríen hasta el próximo día cuando el defecto pueda ser corregido.

2) Las latas con pocos vacíos o llenadas en exceso de productos que no hayan sido manipulados de acuerdo al inciso 1) de este párrafo podrán ser incubadas bajo la supervisión de un Inspector, después de lo cual las latas serán abiertas, y el producto bueno aprobado para alimento, y 3) Las latas de poco vacío o llenadas en exceso de producto de una clase que deba ser rotulada "perecedero, Manténgase en refrigeración" y que hayan sido mantenidas en refrigeración adecuada desde que empezaron a elaborarse, podrán ser abiertas, y el producto bueno aprobado para alimento.

c) Los productos enlatados no serán aprobados a menos que después de enfriarse a la temperatura de la atmósfera muestren las características externas de latas en buenas condiciones, es decir, las latas no deberán estar llenas en exceso, tendrán lados cóncavos, exceptuando el lado de la costura o soldadura; todos los extremos serás cóncavos, no habrá abultamiento, los lados y los extremos se acomodarán al producto y no habrá estaño flojo o suelto.

f) Todos los productos enlatados estarán clara y permanentemente marcados en los recipientes, en clave o de otra manera con la identidad del contenido y la fecha de enlatamiento. La clave usada y su significado estarán archivados en la oficina del Inspector.

g) Los productos en latados en los casos en que se use el calentamiento para su conservación deberán ser preparados bajo una temperatura y durante un período de tiempo tales que garanticen su conservación en refrigeración o bajo las condiciones corrientes de almacenamiento y transporte, con la excepción de aquellos productos enlatados que sean preparados sin presión a vapor con permiso de la División, en los casos específicos y que estén rotulados "perecedero, manténgase en refrigeración".

h) Los lotes de productos enlatados serán identificados durante su manipulación previa al proceso de calentamiento, rotulando las canastas, jaulas o latas con una etiqueta que cambie de color al pasar por el proceso de calentamiento, o por otros medios eficaces que imposibiliten en absoluto que no sean sometidos a calentamiento después de ser cerrados.

i) El establecimiento autorizado tendrá instalaciones para la incubación de muestras representativas de productos enlatados completamente elaborados. La incubación consistirá en la retención del producto enlatado durante los períodos de tiempo y a las temperaturas prescritas en el apartado 4) de este artículo.

1) La prueba de incubación se efectuará en la medida que lo exija el supervisor del programa.

El grado en que se exijan las pruebas de incubación dependerá de condiciones tales como el historial del establecimiento autorizado en lo que respecta a efectuar operaciones de enlatado, el grado en que el establecimiento suministre supervisión e inspección competentes en relación con las operaciones de enlatado, el carácter del equipo usado y el grado en que dicho equipo se mantenga en su máxima eficiencia. Esos factores serán considerados por el Inspector encargado al determinar la extensión de las pruebas de incubación en un determinado establecimiento.

2) En el caso de que un establecimiento autorizado deje de proporcionar instalaciones adecuadas para la incubación de muestras para pruebas, el Inspector encargado podrá exigir que se mantenga el lote entero bajo las condiciones y por el período de tiempo que a su juicio pueda ser necesarios para asegurar la estabilidad del producto.

3) El Supervisor del programa podrá permitir que los lotes de productos enlatados sean remitidos desde el establecimiento autorizado antes de terminar la incubación de las muestras cuando no tenga motivos para sospechar condiciones malsanas en los lotes de que se trate, y bajo circunstancias que aseguren el regreso del producto al establecimiento autorizado para su reinspección en caso de que tal acción sea la indicada según el resultado de la incubación.

4) La incubación consistirá en mantener las muestras a una temperatura de 95° Farenheit (más o menos 2° F.), durante un período mínimo de 10 días, excepto que:

I) Las muestras de productos empacados firmemente tales como carnes moldeadas listas para el consumo y productos con un alto contenido de grasa, tales como chorizos empacados en manteca y productos que pesen tres libras o más, se mantendrán a 95o F. (mas o menos 2o F.) durante un periodo mínimo de 20 días.

II) Las muestras de productos compuestos de trozos o tortas de carne en un medio o salsa donde el PH compone de carne y el medio o salsa sean significativamente diferentes serán incubados a 95o F. (Más o menos 2o F.), durante un período mínimo de 30 días.

Artículo 149.- Elaboración de Comida de Perros o Artículo Similar sin Inspección en Establecimientos Autorizados.

a) Cuando se elabora comida de perros o artículo similar sin inspección en un departamento de productos comestibles, deberá destinarse suficiente espacio y proveerse equipo adecuado, de manera que la elaboración del artículo sin inspección no interfiera en forma alguna con el manejo o preparación de productos comestibles. En donde sea necesario evitar adulteraciones de productos comestibles, deberá proveerse equipo separado para el artículo sin inspección. Para asegurar el mantenimiento de condiciones sanitarias en los departamentos de productos comestibles, las operaciones incidentes en la elaboración del artículo sin inspección. Estará sujeto a los mismos requerimientos sanitarios que se aplican a todas las operaciones en los departamentos de productos comestibles.

La elaboración del artículo sin inspección, deberá estar limitada a aquellas horas durante las cuales el establecimiento opera bajo supervisión inspeccional, y no deberá haber otro manejo que aquel del recibo en el establecimiento autorizado, de ningún producto ingrediente del artículo sin inspección, que no sea durante las horas regulares de inspección. Los materiales usados en la elaboración del artículo sin inspección, no deberán ser usados de forma tal que interfieran con la inspección de productos comestibles o con el mantenimiento de las condiciones sanitarias en el departamento, o que conviertan cualquier producto comestible en adulterado. La carne, los sub-productos de carne y los ingredientes del producto comestible de carne del artículo sin inspección pueden ser admitidos dentro de cualquier departamento de productos comestibles de un establecimiento autorizado, únicamente si estos son "R.D. INSPECCIONADOS Y APROBADOS". Productos preparados como comida humana,(Por ejemplo, pulmones o intestinos), que son producidos en cualquier establecimiento autorizado, pueden ser llevados al departamento de productos no comestibles de cualquier establecimiento autorizado para uso en artículos sin inspección bajo este artículo. El artículo sin inspección puede ser almacenado en y distribuido desde departamentos de productos comestibles: Estipulado que se suplan facilidades adecuadas que no exista interferencia con el mantenimiento de condiciones sanitarias y que tal artículo esté correctamente identificado.

b) Cuando se elabora comida de perros o artículo similar sin inspección en una parte o en un establecimiento autorizado ajeno a un departamento de productos comestibles, el área en el cual el artículo es elaborado, deberá ser separada de departamentos de productos comestibles en la forma requerida para la separación entre departamentos de productos comestibles y no comestibles.

Se deberá dejar suficiente espacio y proveer equipo adecuado para que la elaboración del artículo sin inspección no interfiera con el funcionamiento apropiado de las otras operaciones del establecimiento. Nada de este párrafo deberá ser interpretado como aprobación de ninguna desviación del requerimiento de que animales muertos, productos condenados y materiales similares de cualquier origen, deben ser colocados en el equipo de fundido de productos no comestibles y sin retraso alguno. La elaboración del artículo sin inspección deberá ser tal que no interfiera con el mantenimiento de las condiciones sanitarias generales en los locales, y deberá estar sujeta a supervisión o inspección similar a aquella ejercida sobre otros departamentos de productos no comestibles. Carritos, barriles y otros equipos deberán ser esterilizados y lavados antes de ser devueltos al departamento de productos comestibles desde departamentos de productos no comestibles. Material inofensivo preparado fuera de departamentos de productos comestibles pueden ser almacenados y distribuidos desde departamentos de productos comestibles, solamente si se encuentran empacados en envases limpios, sellados y correctamente identificados.

c) La comida de animales deberá ser distinguida de artículos de comida humana, con el objeto de evitar distribución de tal alimento animal como comida humana. Para lograr esto, dicha comida animal deberá estar rotulada o identificada en otra forma.

Articulo 150.- Mezclas que contienen productos pero no sujetas a la ley.

Las mezclas conteniendo productos, pero que no estén clasificadas como productos comestibles de carne en el Reglamento, no deberán llevar la leyenda de inspección ni abreviación o representación alguna de las mismas, a menos que hayan sido elaboradas bajo la vigilancia del servicio de inspección de carnes. Cuando tales mezclas son elaboradas en cualquier parte de un establecimiento autorizado, la limpieza de esa parte del establecimiento deberá ser supervisada por un inspector, y la elaboración de tales mezclas no deberá causar desviación alguna del requerimiento del artículo 138.

Articulo 151.- Adulteración de productos causados por agua poluída; procedimiento para su manejo.

a) Cualquier producto en cualquier establecimiento autorizado que haya sido adulterado por contaminación de agua desbordada, agua estancada u otra contaminada, deberá ser condenado. Esto no aplicará a productos en recipientes sanos, herméticamente sellados.

b) Luego de que el agua poluída ha desaparecido del establecimiento autorizado, el responsable deberá hacer que sus empleados limpien totalmente todas las paredes, cielos, postes y pisos de los cuartos y compartimentos afectados incluyendo el equipo en los mismos, bajo la supervisión de un inspector.

Un apropiado abastecimiento de agua caliente, bajo presión, es esencial para la limpieza efectiva de los cuartos y equipo. Luego de la limpieza, una solución de hipoclorito de sodio conteniendo aproximadamente la mitad del 1% disponible de cloro (5.000 partes por millón), u otro desinfectante aprobado, deberá ser aplicado a la superficie de los cuartos. En donde la solución le ha sido aplicada a equipo que luego estará en contacto con carne, el equipo deberá ser enjuagado con agua potable luego de haber sido usado. Todos los metales deberán ser enjuagados con agua potable para prevenir corrosión.

c) Los envases de metal de productos, herméticamente sellados que han estado sumergidos o que en otra forma se han contaminado con agua desbordada, agua estancada u otra agua contaminada, deberán volverse a tratar bajo la supervisión de un Inspector, en establecimientos autorizados, de la siguiente manera:

1) Debe separarse y condenarse todo producto cuyos envases muestren herrumbre o corrosión interna de tal forma que puedan materialmente debilitar el envase: asi como cualquier envase que se sospeche que deje fugar el contenido, abollado o defectuoso en otro sentido.

2) Quitar los rótulos de papel y lavar los envases en agua tibia con jabón, usando una brocha o cepillo en donde sea necesario, para eliminar la herrumbre u otro material extrano: sumergir en una solución de hipoclorito de sodio conteniendo no menos de 100 partes por millón de cloro disponible u otro desinfectante aprobado, y enjuagar con agua potable y luego secar totalmente.

3) Luego de tratarse como se describe en el sub-párrafo 2) de este párrafo, los envases pueden ser re-laqueados, si fuera necesario, y luego rotularlos nuevamente con rótulos

aprobados aplicables al producto que incluyen estos envases.

4) La identidad del producto enlatado deberá ser mantenida a través de todas las etapas de las operaciones del nuevo tratamiento, para asegurar el rotulado correcto de los envases.

Articulo 152.- Rótulos de productos Químicos, Aditivos Conservadores, Cereales, Especias, Etc.

Con etiqueta de "retenido". Cuando cualquier producto químico aditivo conservador, cereal, especia u otra sustancia esté destinado para su uso en un establecimiento autorizado será examinado por un Inspector, y si lo encuentra inadecuado o inaceptable para el uso a que esté destinado, o si la decisión final respecto a su aceptación se aplaza pendiente de examen de laboratorio u otro examen, el empleado fijará una etiqueta de "retenido" a la sustancia o envase de la misma. La sustancia así rotulada se mantendrá separada de otras sustancias como lo exija el Inspector encargado y no será usada hasta que se le quite la etiqueta, lo que hará solamente un Inspector después de decidir que la sustancia puede ser aceptada, o en el caso de una sustancia inaceptable, cuando sea retirada del establecimiento.

Artículo 153.- Pesticidas Químicos y Otros Residuos en los Productos.

a) Ingredientes no cárnicos: Los residuos de pesticidas químicos, aditivos para alimentos y aditivos y colorantes y otras sustancias dentro o encima de los ingredientes (que no sean carne, productos derivados de la carne, ni productos alimenticios de carne) usados en la formulación de productos no excederán los niveles permitidos por el Reglamento, y los ingredientes que no sean de carne deberán cumplir los requisitos del Reglamento.

b) Productos y carne, productos derivados de la carne u otros productos alimenticios de carne usados como ingredientes: Los productos y productos usados como ingredientes de productos no llevarán ni contendrán ningún residuo de pesticida químico, aditivo alimentario o aditivo colorante en exceso del nivel permitido por el Reglamento o que de otra manera adultere los productos.

c) Normas y procedimientos: La División dará instrucciones a los inspectores en las que se especificarán las normas y procedimientos para determinar cuando los ingredientes de productos acabados están usados en cumplimiento de este artículo. Copias de tales instrucciones se pondrán a la disposición de las personas interesadas que las soliciten a la División.

Articulo 154.- Requisitos para Cocción Relativos a Carne Vacuna Cocida y Asada.

a) La carne vacuna cocida y asada deberá prepararse mediante un procedimiento de cocción que produzca una temperatura mínima de 63° C.(145° F.) en todas las partes de cada asado o ser preparada de acuerdo al tiempo y temperatura de acuerdo al cuadro siguiente.

Temperatura Interna Mínima		Tiempo mínimo en minutos de procesamiento, después de alcanzar la temperatura mínima.
°F.	°C.	
130	54.4	121
131	55.0	97
132	55.6	77
133	56.1	62
134	56.7	47
135	57.2	32
137	58.4	24
138	58.9	19
139	59.5	15
140	60.0	12
141	60.6	10
142	61.1	8
143	61.7	6
144	62.2	5
145	62.8	Instantáneo

b) Estas carnes, durante el proceso deben ser cocinadas con humedad. En el caso de roast beef y corned beef, se hacen como en el párrafo c) de este artículo.

La humedad se puede obtener como sigue:

1) Colocando la carne dentro de una bolsa impermeable y sellada, removiendo el exceso de aire y cocinando.

2) Sumergiendo la carne totalmente en el agua (sin la bolsa), todo el tiempo del proceso.

3) Usando un horno sellado o inyectando vapor, para alcanzar una humedad relativa arriba de 90 por ciento a través del proceso.

c) Roast beef y corned beef se procesarán siguiendo uno de los siguientes métodos:

1) Colocando la carne de 10 libras o más en un horno, con una temperatura de 250° F. (121° C.) o más, durante todo el proceso.

2) Calentando la carne de cualquier tamaño, a una temperatura interna mínima de 145° F.

(62.8° C.), en un horno a cualquier temperatura, pero si la humedad relativa es mantenida por introducción de vapor por el 50% del tiempo de cocinado, o por el uso de un horno sellado por arriba del 50% del tiempo de cocinado, pero manteniendo la humedad relativa a 90% o arriba por lo menos un 25% del tiempo total de cocinado, pero no siendo menos de 1 hora.

3) Calentando la carne de cualquier tamaño en un horno mantenido a una temperatura que satisface el mínimo de temperatura interna y tiempo requeridos en el párrafo a), manteniendo la humedad relativa en 90%, o arriba por lo menos 25% del tiempo total de cocinado, no siendo este menor de 1 hora.
La humedad relativa se consigue por la inyección de vapor o el uso de hornos sellados capaces de producir y mantener la misma.

d) 1) Excepto a lo que dice el párrafo d), 2), de este artículo, el establecimiento debe tener suficiente equipo para monitorear el proceso, incluyendo tarjetas de registro, que aseguren variaciones no superiores a límites de 1 minuto, un grado y humedad relativa de 5%, las fechas de los registros deben ser dadas a los empleados oficiales cuando sean pedidos.

2) La gerencia puede proponer en los procedimientos escritos, otro sistema en vez de las tarjetas de registro (Ver párrafo f)), siempre y cuando se cumpla en b) y c).

e) Cada paquete de producto terminado debe ser plenamente y permanentemente marcado con la fecha de producción, lo mismo que los recipientes donde se colocarán.

f) Para garantizar que estos productos son manejados, procesados y almacenados en condiciones sanitarias, la gerencia propondrá por escrito los procedimientos al Director.

Estos deben tener la siguiente información:

1) La temperatura a que la materia prima congelada es descongelada y el tiempo requerido.

2) El procedimiento para la identificación de los lotes, durante el proceso.

3) Temperatura de almacenaje y tiempo, antes de que el producto sea cocinado. El tiempo de cocido y temperatura que el establecimiento propone usar y el tiempo que el producto estará almacenado después de cocinado y antes de enfriar (si existe).

4) Si se va a usar un código en vez de la fecha calendario este se debe incluir.

5) Si existe algún punto de control crítico en el procedimiento, el cual pueda afectar el producto.

6) Si se utiliza algún otro procedimiento en vez de las tarjetas de registros, como lo permite el Artículo 154 d), 2), que prueba que las temperaturas y humedad relativa cumplen con las regulaciones.

7) Algún otro procedimiento alterno y que lo permite este artículo.

g) Los registros, la planta debe mantenerlos por seis meses o por más, para efectos de cualquier investigación o litigio.

h) Para prevenir que el producto sea adulterado como mínimo y este debe ser controlado, como sigue:

1) El establecimiento notificará al Inspector Encargado el procedimiento que utilizará para cada lote, incluyendo tiempo y temperatura.

2) Para asegurar que el calor penetre uniformemente, las piezas de la materia prima no excederá en cada lote más de dos libras de peso y no más de dos pulgadas de grosor en la parte más delgada.

3) La solución de agua utilizada para inyectar o sumergir la carne debe tener una temperatura de 50° F. (10° C.) o más baja, debe ser filtrada cada vez que se recircula o si se vuelve a usar.

4) Cualquier ingrediente no cárnico incluyendo el agua mencionada en h) 3), deben ser descartados al final del día.

5) Los productos preparados para el cocido no deben pasar más de dos horas para entrar en el ciclo del cocinado, o deben ser colocados inmediatamente en cuarto refrigerado a 40° F. (4.40° C.) o más bajo.

6) El tiempo y temperatura requeridas deben ser registrados antes de retirar cualquier lote de las unidades de cocinado.
La fuente de calor no debe ser suspendida, hasta que la misma haya alcanzado lo estipulado por las regulaciones.

7) A menos que no sea por contacto accidental causado por las corrientes de agua en el tiempo de inmersión o enfriamiento, el producto debe ser colocado de manera que no toque o traslade otros productos.

8) Los sensores de temperatura deben ser colocados en las partes más frías de las unidades de cocinado.

9) El sensor de humedad puede estar en la cámara del horno, o en la ventanilla de sellado.

10) El enfriamiento del producto después de cocinado, puede comenzar dentro de los 90 minutos después de completado el ciclo de cocido.

I) Todo producto deberá ser enfriado de 120° F. (48.8° C) a 55° F. (12.7° C.) en no más de seis horas.

II) El producto no puede ser empacado para embarque hasta que alcance los 40° F. (4.4° C.).

11) El establecimiento que haya experimentado una desviación del procedimiento de cocido, puede reprocesar totalmente el producto; continuar el calentamiento a 145° F. hasta completar el lote. También puede llamar al Director para revisar el procedimiento.

12) Lo mismo si hay desviaciones en el procedimiento de enfriado.

i) Estos productos cocidos, deben ser manejados de manera que no se contaminen con la materia prima. Para evitar posible contacto con ésta, el establecimiento debe:

1) Físicamente separar las áreas de manejo de los dos tipos de producto.

2) Manejar la materia prima en tiempo diferente de la cocida; pero se debe limpiar completamente el área antes de comenzar el ciclo de cocinado.

3) Se debe someter por escrito al Director las diferentes medidas que se tomen para evitar la contaminación.

j) Para prevenir la contaminación indirecta del producto cocinado:

1) -Cualquier superficie de trabajo, máquina o herramienta que ha estado en contacto con la materia prima debe ser limpiada con una solución de cloro a 50 p.p.m.

2) -Los empleados deberán lavarse con una solución de 50 p.p.m. de cloro, tan frecuente como sea necesario.

3) -Toda la vestimenta, debe ser especialmente identificada y su uso sera restricto al área de cocido. Debe cambiarse diariamente y se colgará en un determinado lugar cuando el empleado deje el área.

k)- El producto cocido, no debe ser almacenado en el mismo lugar que el de la materia prima.

Artículo 155.- Manipulación de Cierto Material para Elaboración Mecánica. El material que se vaya a elaborar en "producto (especie) elaborado mecánicamente" o una imitación de dicho producto, deberá elaborarse de dicha manera en el plazo de una hora desde el momento en que se corte o separe de las canales o partes de las mismas, salvo que dicho producto se pueda mantener durante 72 horas a 4° C. (40° F.) o menos, o mantener indefinidamente a -18° C. (0° F.) o menos. Todo "producto (especie) elaborado mecánicamente o toda imitación del mismo deberá utilizarse inmediatamente después de su elaboración, como ingrediente en un producto alimenticio de carne, salvo que el mismo pueda mantenerse antes de dicho uso durante no más de 72 horas a 4° C. (40° F.) o menos, o indefinidamente a -18° C. (0° F.) o menos.

Articulo 156.- Cumplimiento de los procedimientos para productos curados de cerdo.

a) Definiciones para los efectos de este artículo.

1) Un producto es aquel artículo de carne de cerdo curado, comprendido dentro de un grupo, como se define en el párrafo a), 2) de este artículo y que se enlista en los criterios de un producto individual como lo designa el encabezado "nombre del producto y declaración de calidad", artículos 183 y 184.

2) Un producto de un grupo o grupos significa lo siguiente:

Grupo I: Consiste en productos de cerdo curado, que han sido cocidos, de manera impermeable. Cualquier producto que entre en esta definición deberá ser colocado en el grupo, sin otras consideraciones.

Grupo II: Es el producto cocinado en agua. Los productos que no entraron en el grupo I, pero que entran aquí, serán introducidos al grupo II.

Grupo III: Productos provenientes de carne deshuesada de cerdo y curados en seco. Cualquier producto deshuesado que no entro en el grupo I y II, entra a este grupo.

Grupo IV: Son productos semi-deshuesados o con hueso y curados en seco, todo producto con esta característica y que entra en grupos I, II, III, pasa a enmarcarse dentro de este último.

3) Un lote, es el producto obtenido en un turno de producción.

4) La frecuencia de producción, es la producción obtenida en días por semana.

5) Porcentaje de proteína libre de grasa, contenido de proteína libre de grasa, de un producto, significa, la cantidad de proteína inherente a la materia prima de la carne de cerdo cortada y sin procesos y expresada como porcentaje de la parte grasa del producto terminado.

b) Cumplimiento de los procedimientos normales.

La División recolectará muestras para el respectivo análisis del porcentaje del P.F. F. (fat free).

Los resultados serán registrados y evaluados para determinar si el muestreo de cada grupo se hace periódicamente a diario, como lo estipula b) 1) de este artículo, si el lote es afectado y la subsecuente producción es R.D. RETENIDO, o, el gerente manda a detenerlo, como es lo apropiado y se estipula en el párrafo b) 2) de este artículo

1) Criterio para determinar la frecuencia de muestreo en los grupos de productos.

I) Se determina la diferencia entre el análisis de P.F.F. individual y el porciento mínimo de P.F.F. aplicable requerimiento de los artículos 183 0 184).

El resultado es negativo cuando el análisis individual es menor que el porcentaje mínimo requerido.
Positivo cuando el resultado es el análisis es al contrario de lo anterior.

II) Se divide el número resultante entre la desviación estandard que le corresponde al respectivo grupo, para encontrar la diferencia estandarizada. La desviación estandard para los grupos I y II es 0.75, Grupos II y IV es 0.91.

III) Se le adiciona 0.25 a la Diferencia Estandarizada para encontrar la Diferencia Estandarizada Ajustada.

IV) Use el menos de 1.90 y la Diferencia Estandarizada Ajustada como el Valor de la Muestra.

V) Valor de la Muestra total acumulativa para determinar el valor del grupo. El primer Valor de Muestra en un grupo será el Valor del Grupo. Cada subsiguiente Valor de Grupo será determinado adicionando el Valor de Muestra más reciente al Valor de Grupo existente siempre y cuando en ningún caso el Valor de Grupo exceda 1.00. Cuando los cálculos resulten mayores el valor será de 1.00 y todos los valores de Muestra previos serán ignorados en la determinación futura de los Valores de Grupo.

VI) La frecuencia de muestreo de un Grupo será periódica cuando el Valor de Grupo sea mayor que -1.40 (ej.-1.39, -1.14 o 0.50, etc.) y diariamente cuando el Valor de Grupo es de -1.40 o menos (ej.-1.40. -1.45 -1.50. etc.) siempre y cuando que al momento que se ha instaurado el muestreo diario, este deberá de continuar hasta que el Valor de Grupo sea 0.00 o mayor y cada uno de los últimos siete Valores de Grupo sea -1.65 o mayor (ej. -1.50, etc.) y no exista otro producto dentro del Grupo afectado, R.D. retenido durante su producción, bajo las previsiones del párrafo b), 2) o c).

2) Criterios para R.D. retenido o detención administrativa de productos de cerdo curados para más análisis. Estos se basan en lo descrito en los párrafos b), 2), I) o II) de este artículo como sigue:

I) Requerimientos PFF Mínimos Absolutos, en el caso de que un análisis individual de muestra indique un contenido de PFF debajo del requerimiento mínimo aplicable, de los artículos 183 o del 184 por 2.3 o más porcentajes para un grupo I y II de producto, o 2.7 puntos o más porcentajes para grupos de producto III o IV, el lote del cual fue tomada la muestra, deberá ser R. D. retenido, si en un establecimiento autorizado y todos los lotes subsecuentemente producidos del producto similar para los que no se puede determinar fechas de producción, serán sujetos a R. D. retención. La disposición de un producto R.D. retenido estará de acuerdo con el párrafo c) de este artículo.

II) Requerimiento de Valor del Producto. La División mantendrá para cada producto preparado en un establecimiento autorizado, un Valor del Producto, excepto lo previsto en el c), 2) de este artículo. Los cálculos del Valor del Producto y su uso en la determinación de si es R.D. Retenido se harán como sigue:

A) Determina la diferencia entre el análisis de PFF y el porcentaje de PFF mínimo aplicable requerido en los artículos 183 y 184. El resultado será negativo cuando el valor de la muestra individual es menor que el PFF mínimo aplicable requerido y positivo cuando el valor individual de muestra es mayor.

B) Divida la diferencia determinada en el párrafo b) 2) II) A), de este artículo entre la desviación estandard asignada al grupo de productos en el párrafo b) 1) II) de este artículo para encontrar la diferencia estandarizada.

C) Use lo menos de 1.65 y la diferencia estandarizada como el Valor de Muestra.

D) Valores de Muestra total Acumulativa para determinar el Valor del Producto. El primer Valor de Muestra de un producto será el Valor del Producto y los sucesivos valores serán determinados adicionando el Valor de Muestra más reciente al Valor del Producto existente, siempre y cuando que en ningún caso deberá del Valor del Producto exceder 1.15. Cuando los cálculos excedan este valor, el Valor del Producto será 1.15 y todos los Valores de Muestra previos serán ignorados para la determinación futura de los Valores del Producto.

E) Siempre que el muestreo grupal diario está en efecto en concordancia de las previsiones del párrafo b) 1) de este artículo y más aún, que el Valor del Producto sea -1.65 o menos, ej. 1.66, el lote afectado y los subsecuentes del mismo producto serán R.D. retenidos y evaluados bajo lo descrito en el párrafo c) de este artículo. Los productos subsecuentes continuarán siendo R.D. retenidos hasta que se descontinúe con lo seguido en el párrafo c) 2) de este artículo.

F) Procedimiento de cumplimiento durante la retención del producto.

Cuando un lote de producto es R.D. retenido bajo las especificaciones del párrafo b) 2) de este artículo, la división deberá de recoger tres muestras seleccionadas al azar de cada lote y analizarlas individualmente para el contenido de PFF. Esto se usará para evaluar la disposición del lote como se dice en el párrafo c) 1) de este artículo y la acción a tomar con los lotes subsecuentes como se determina en c) 2) de este artículo.

1) Un lote de producto R.D. retenido bajo el párrafo b) 2) podrá ser liberado siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

I) El contenido promedio de PFF de las 3 muestras seleccionadas al azar es igual o mayor que el porcentaje mínimo aplicable de PFF requerido en los artículos 183 y 184. Un procedimiento posterior para remover humedad con

el propósito de cumplir esta prevención, es permitido. En vez de posterior análisis para determinar los efectos de tal procesamiento, cada 0.37% de reducción de peso debido a pérdida de humedad resultante del procesamiento, serán considerados como el equivalente a 0.1% de ganancia de PFF.

II) El lote del producto es vuelto a rotular conforme a las previsiones de los artículos 183 y 184 bajo la supervisión de un inspector.

III) El lote haya sido preparado subsecuentemente a la preparación del lote que bajo las previsiones del párrafo c), 2) de este artículo, resultare en descontinuar la R.D. retención de nuevos lotes del mismo producto.

Tal lote podrá ser liberado al comercio antes de recibir los resultados del análisis del muestreo realizado. Al recibo de los resultados, estos estarán sujetos a lo previsto en los párrafos b), 2), I) y c) 2) de este artículo.

2) El contenido de PFF de tres muestras seleccionadas al azar de cada lote R.D. retenido, deberá ser usado, para mantener el Valor del Producto descrito en el párrafo c) 2) II). La manera y el efecto de tal mantenimiento será como sigue:

I) Encontrar el contenido promedio de PFF de las tres muestras.

II) Determine la diferencia entre ese promedio y el requerimiento del porcentaje mínimo de PFF aplicable de los artículos 183 y 184. El resultado será negativo cuando el resultado promedio de la muestra es menor que los requerimientos del porcentaje mínimo aplicable y positivo cuando es mayor de PFF.

III) Divida el número resultante, entre la desviación estandard asignada al Grupo del producto en el párrafo b), 1) II) de este artículo, para sacar la diferencia estandarizada.

IV) Use el menor de 1.30 y la diferencia estandarizada como el Valor de Muestra.

V) Adicione el primer Valor de Muestra, de esta manera calculado, al último Valor de Producto calculado bajo lo estipulado en el párrafo c) 2) II) de este artículo para encontrar el nuevo Valor del Producto. Para encontrar cada uno de los subsiguientes Valores de Producto, adiciones al Valor de Muestra más reciente el Valor de Producto existente, siempre que en ningún caso el Valor del Producto no exceda de 1.15.

Cuando la adición de un Valor de Muestras a un Valor de Producto resultare en un valor mayor de 1.15, el Valor del Producto será de 1.15 y todos los Valores de Muestra Previos serán ignorados a la hora de determinar Valores de Producto futuros.

VI) Los nuevos lotes del producto continuarán siendo retenidos en disposición pendiente de acuerdo con el párrafo c) 1) de este artículo hasta después de 5 días de producción, el Valor del Producto es 0.00 o mayor y el contenido de PFF de la muestra no individual de un lote

R. D. retenido, es menor que el requerimiento de PFF Mínimo Absoluto, especificado en el párrafo b) 2) I) de este artículo. Si una muestra individual no cumpliere con el requerimiento de PFF Mínimo Absoluto, la cuenta de cinco días, se empezará de nuevo.

VII) Cuando la retención R.D. de lotes nuevos sea descontinuada bajo los lineamientos arriba descritos, el mantenimiento de los Valores del Producto serán revertidos con base a las regulaciones del párrafo b) 2) II) de este artículo.

3) Para los propósitos de este artículo, el propietario de planta o el operario tendrán la opción de remover temporalmente un producto del Grupo de Producto, siempre y cuando los lotes del producto estén siendo R. D. retenidos, cuando estén siendo producidos y si el índice promedio de producción del producto, en un período de producción de 8 semanas antes de la semana en que el primer lote fue R.D. retenido, no es mayor que el 20% del índice de producción de su Grupo. Cuando de esta manera un producto es removido de su Grupo, los resultados analíticos de las muestras del producto no causarán muestreo diario del Grupo. Cuando se consigna lo estipulado en el párrafo c) 2) VI) de este artículo, los nuevos lotes del producto no serán R. D. retenidos, y el producto será de nuevo considerado con su grupo.

D) Productos adulterados o mal rotulados. Los productos que no cumplan con las especificaciones requeridas de PFF, serán considerados adulterados.

E) Control de calidad. Productos curados de cerdo que ostentan en su rótulo la frase "X% del peso son ingredientes adicionales", serán preparados sólo bajo un sistema total de control de calidad o un sistema parcial de acuerdo con el artículo 141 de este Reglamento, en lo referente a otros productos curados de cerdo, los establecimientos autorizados deberán sustituir procedimientos de control de calidad, especificados en el artículo 141 de este Reglamento. Los productos de cerdo curados producidos en tales establecimientos estarán exentos de los requerimientos de este artículo, siempre que los controles de calidad internos demuestren ser iguales o mayores que los especificados en este artículo y más aún siempre que, todos los productos curados de cerdo sean sujetos a los contenidos requeridos de PFF Mínimos absolutos, sin importar los procedimientos que se tengan de control de calidad.

Reglas Para Redondeo

1) Los resultados de laboratorio para el porcentaje de proteína cárnica y grasa serán reportados hasta el segundo decimal (centésimo).

2) La proteína libre de grasa (PFF) y los Valores de la muestra para los propósitos de graficación serán calculados, con base a los resultados de laboratorio, al segundo decimal (centésimo). El cálculo redondeando a dos decimales se hará siguiendo las siguientes reglas.

Todos los valores de cinco milésimas o más serán redondeadas a la centésima más alta,

todos los menores se bajarán a la otra centésima.

3) Para cumplir con los requerimientos mínimos absolutos de PFF, el PFF se redondeará al decimal. El redondear los cálculos para alcanzar el decimal se hará como sigue:

Todos los valores de PFF de cinco centésimas o más se hará al decimal mayor próximo. Todos los menores se harán al decimal menor.

4) Para disponer del producto (pasa-no pasa del estandard PFF mínimo para productos retenidos) el cálculo del promedio de PFF se redondeará al decimal. Los valores individuales de PFF serán calculados al centésimo más próximo como en el punto 2. Sin embargo, el promedio se redondeará al decimal más próximo, como en el punto 3.

Artículo 157.- Uso de Zooterapicos

Residuos de drogas, son permitidos en la carne y sus productos, si los mismos están aprobados por la ley y sus reglamentos y los mismos están bajo los niveles de tolerancia.

Artículo 158.- Reconocimiento de laboratorios analíticos, no oficiales.

Se puede reconocer un laboratorio no oficial, siempre y cuando el mismo cumpla con los mismos requisitos analíticos que tienen los oficiales.

CAPITULO II

ENLATADOS Y PRODUCTOS AFINES.-

Artículo 159.- Definiciones.-

a) Recipiente o contenedor anormal: Un recipiente con signos de inflamientos, mal sellado, o cualquier evidencia que pueda resultar en daño del producto envasado.

b) Producto ácido o de baja acidez: Es el producto enlatado que ha sido formulado de manera que obtenga en el producto final un PH de 4.6 o menos dentro de las 24 horas después de completado el proceso térmico, y mantiene hasta la fecha de vencimiento y más.

c) Sangradores o suspiros (bleeders): Son pequeños orificios en el autoclave o retorta por los cuales el vapor y otros gases son emitidos del autoclave durante el tiempo que dura el proceso térmico.

d) Un producto enlatado: Producto alimenticio de carne con una actividad de agua arriba de 0.85, el cual recibe un proceso térmico antes o después de empacado, en un recipiente herméticamente sellado. El término "Producto" usado en este capítulo significará "Producto enlatado", a no ser que se especifique otra cosa.

e) Técnico en sellado: Es aquel individuo (s) designado por el establecimiento y entrenado para examinar la integridad del "sellado" de los recipientes como se estipula en este capítulo.

F) Código del lote: Toda la producción de un producto en particular, con tamaño específico, marcado con un código específico los recipientes.
g) Tiempo de preparación del autoclave: Es el tiempo transcurrido incluyendo el momento de purga (si se aplica) entre la introducción del medio de calentamiento en un autoclave cerrada y el inicio del tiempo de procesamiento.

h) Factor crítico: Cualquier característica, condición o aspecto de un producto, recipiente o procedimiento que afecte la adecuación del programa de proceso. Los factores críticos son determinados por las autoridades de procesamiento.

i) Espacio libre: Es la porción del recipiente que no es ocupada por el producto.

1) Espacio libre muerto: Es la distancia vertical entre el nivel del producto (generalmente la superficie líquida) en un recipiente vertical rígido y al borde superior de la lata sin sellar, el borde de la doble costura de una lata sellada o el borde superior de un frasco, sin sellar.

2) Espacio superior neto: La distancia superior entre el nivel del producto (generalmente la superficie líquida) en un recipiente vertical rígido y la interna de la tapa.

j) Recipientes herméticamente sellados: Son recipientes cerrados diseñados y destinados a proteger el contenido contra la entrada de microorganismos durante y después del procesamiento térmico.

1) Recipiente rígido: Un recipiente que cuando es llenado y sellado, su forma y contorno no es afectado por el producto, incluido o deformado por presión mecánica externa de hasta 10 libras por pulgada cuadrada (0.7 kg/cm2) (ej. presión normal firme de un dedo).

2) Recipiente semi-rígido: Un recipiente que cuando es llenado y sellado, su forma y contorno no es significativamente afectado por el producto incluido, bajo condiciones normales de temperatura atmosférica y presión, pero que puede ser deformado por presión mecánica externa de menos de 10 libras por pulgada cuadrada (0.7 kg/cm2) (ej. presión normal firme de un dedo).

3) Un recipiente flexible: Un recipiente que cuando es llenado y sellado, su forma y contorno sufre cambios significativos afectado por el producto incluido.

k) Prueba de incubación: Es la prueba en la cual el producto procesado térmicamente es mantenido a una temperatura específica, por un período específico de tiempo para determinar el posible crecimiento de microorganismos.

l) Temperatura inicial: Es aquella temperatura determinada al inicio del ciclo térmico del proceso, en el producto envasado en un recipiente frío.

m) Producto de acidez baja: Un producto enlatado en el que cualquier componente tiene un ph mayor a 4.6.

n) Programa de procesamiento: El proceso térmico y cualquier factor crítico específico para un producto enlatado dado que se requiera conseguir estabilidad en la estantería.

o) Temperatura de procesamiento: La temperatura mínima, o mínima del medio de calentamiento a ser mantenida como se específica en el programa de procesamiento.

p) Tiempo de procesamiento: El tiempo que se requiere para que un recipiente está expuesto al medio de calentamiento mientras éste esté a o arriba de la temperatura de procedimiento.

q) Autoridad de Procesamiento: La persona o la organización que tienen conocimientos técnicos de los requerimientos de procesamiento térmico relacionados con productos enlatados que tienen injerencia en la función del trabajo y designados por el establecimiento para desempeñar ciertas funciones como se indica en este capítulo.

r) Empleado del programa: Cualquier Inspector u otra persona empleada por la dirección que está autorizada por la autoridad respectiva para hacer cualquier trabajo o desempeñar funciones relacionadas con el Programa.

s) Autoclave o retorta: Cámara de presión, diseñada para el proceso térmico de productos empacados de recipientes herméticamente sellados.

t) Sellado: Son aquellas partes de un recipiente semi-rígido y la tapa o un recipiente flexible, las cuales son fusionadas (cuerpo y tapa) de manera que selle herméticamente el recipiente.

u) Estabilidad del Producto a nivel de estantería: Es aquella condición que se alcanza por la aplicación del calor, ya sea sólo o en combinación con otros ingredientes y/o tratamientos; de manera que se consigue destruir aquellos microorganismos capaces de crecer a temperatura arriba de (50° F.) (10° C.) en el producto no refrigerado, en aquel período que el mismo es manejado para distribución y almacenamiento.

Estabilidad del producto a nivel de estantería es sinónimo de esterilidad comercial.

v) Procesamiento térmico: Es el tratamiento por calor necesario para alcanzar la esterilidad comercial, como lo determina la autoridad encargada del proceso. Se cuantifica en términos de:
1) Tiempo y temperatura
2) Temperatura mínima del producto.

w) Desairear: Es la retirada de aire de la retorta, antes de iniciarse el "tiempo de procedimiento"

x) Actividad de agua: Es la relación entre la presión de vapor de agua del producto y la presión del agua pura, a la misma temperatura.

Artículo 160.- Recipientes y Tapas Cierres.
a) Inspección de limpieza de Recipientes vacíos.

1) Recipientes vacíos, tapas, láminas flexibles para envases, deben ser evaluados por el establecimiento, de manera que se asegure su limpieza libre de defectos y daños estructurales, que puedan afectar la integridad del producto o del recipiente.
El examen debe ser hecho sobre una base establecida de muestreo.

2) Los recipientes vacíos, tapas y láminas flexibles, deben ser manejados de modo que se evite su contaminación o deterioro que podría afectar la condición hermética del envase sellado.

3) Los recipientes rígidos, antes de ser llenados deben ser limpiados de manera que se prevenga la incorporación de materia extraña al producto final.
Tapas, recipientes semirígidos, bolsas flexibles, preformadas, y bolsas flexibles, que están dentro del empaque original, no necesitan ser limpiadas antes de usarse.

b) Inspección de las tapas para latas rígidas.

1) Examen visual. El técnico especializado en juntura (costura), examinará la doble costura formada por la cabeza selladora de la máquina.

Cuando se observe defectos en las costuras tales como falsas costuras, bordes cortantes, etc. se deben tomar medidas correctivas.

Ajustar o reparar la máquina selladora, además todo el recipiente (lata) debe ser examinado, para evitar que exista derrame o fuga del producto u otros defectos.

El examen se debe realizar con bastante frecuencia, por lo menos cada 30 minutos. Se debe realizar al principio de la operación y después de cada ajuste o reparación de la máquina.
Cualquier anomalía en el proceso debe ser registrada.

2) Revisión por desensamblado. El examen debe ser realizado con la frecuencia del caso, no debe pasar más de cuatro horas el intervalo para cada máquina, en operación, por lo menos, un recipiente de cada máquina selladora, debe ser revisado al final de la línea de empaque.

Cualquier anomalía, debe ser registrada por el técnico. El establecimiento debe tener guardado en archivos, delineamientos específicos para la integridad del doble sellado (costura) y disponibles para revisión por los empleados autorizados del Programa.

Al principio de cada turno o cuando la máquina es ajustada, se debe proceder a la revisión.

Los procedimientos siguientes se pueden utilizar para medir las dimensiones de la doble costura.

a) Con micrómetro: Para envases cilíndricos se tomarán en cuenta cuatro puntos:

1- Altura de la costura doble (w)
2- Su espesura (5)
3- Gancho del cuerpo (bh)
4- Gancho de la tapa (ch)

Los valores máximos y mínimos deben ser registrados.

b) Proyector de costura doble.

I) Se obtienen las medidas y dimensiones de la costura, incluye la espesura, el gancho del cuerpo y tapa.
Las partes más delgadas serán medidas con el micrómetro.
Para latas cilíndricas, por lo menos en dos lugares se debe medir para obtener las dimensiones requeridas, se excluye el lado de junta.

II) Tensión de la costura. Además de lo anterior, las latas se pueden arrugar para ver el grado de tensión de la costura.

III) Grado de junta. También se debe arrugar el gancho de la tapa para ver la base de la costura en las latas que tienen la misma al lado.

IV) Revisión de latas no cilíndricas. Latas rectangulares, cuadradas, en forma de D, o cualquier otra, serán revisadas como se estipula en b) I), II) y III), excepto que las medidas de las dimensiones requeridas se basan de acuerdo con la guía de especificaciones técnicas que el establecimiento tiene para la costura doble.

c) Revisión de las tapas, para recipientes de vidrio.

1) Examen visual. El Técnico observará visualmente que no hayan defectos en las tapas (tapas rajadas, o pérdida de la tapa, recipientes quebrados, pérdida del vacío, etc.), se tomarán las medidas correctivas del caso.
La revisión se hará por lo menos cada 30 minutos, en la línea de producción. Se debe realizar al inicio de cada operación y después de que una máquina es ajustada o reparada.

2) Revisión del tapado y pruebas. Dependiendo del recipiente y del tipo de tapa, las pruebas serán realizadas por el técnico especializado. Estas pueden ser realizadas antes o después del procesamiento, con intervalos no superiores a las cuatro horas.

Por lo menos un recipiente de cada máquina selladora, deberá ser examinado en cada

período regular de revisión.

Cualquier medida correctiva se debe tomar inmediatamente y registrarse. La guía de procedimientos técnicos para el tapado debe estar disponible para los empleados del programa.

d) Revisión para el tapado de recipientes semi-rígidos y flexibles.

I) La revisión de cada máquina selladora se hará tan frecuente como sea necesario, observando bien el tipo de sellado.

La revisión obedecerá a un muestreo estadístico, que asegure la integridad del sellado.

II) Pruebas físicas: Serán realizadas después del procesamiento y por lo menos cada dos horas de producción continua.

El establecimiento tendrá la guía técnica con los procedimientos para cada prueba y estará archivada y disponible para los Inspectores.
La costura doble para estos recipientes serán examinadas, y los resultados registrados como en b) de este artículo.

e) Codificación de los recipientes. Deben ser marcados con una identificación codificada, legible y permanente. Esta marca, como mínimo identificará el producto, el día y año de su empaque.

f) Manejo del producto después de sellado.

1) Serán manejados de modo a evitar daños que puedan perjudicar el sellado hermético.

2) El tiempo máximo entre el sellado y el proceso térmico será de dos horas.

El director puede indicar períodos más cortos para asegurar la integridad del producto. Períodos superiores a las dos horas, deberán tener permiso, del Director.

Artículo 161.- Procesamiento térmico:

a) Metodología: Antes de comercializar cualquier producto enlatado, el establecimiento deberá tener la respectiva metodología como se específica en el artículo 159, n) de este reglamento para cada producto cárnico a ser procesado y empacado.

b) Fuente de la metodología de procesamiento: 1) Esta será desarrollada por una autoridad en la materia.

2) Cualquier cambio en la formulación, ingredientes o tratamiento y que puedan afectar las constantes de penetración de calor del producto o los requerimientos de valores de esterilización, deberá de ser evaluados por la autoridad de procesamiento del

establecimiento. Si se determina que los cambios tienen efectos adversos sobre el programa de procesamiento, la autoridad respectiva, deberá de adecuar el programa de procesamiento.

3) Todos los registros, incluyendo algunos asociados, las pruebas de incubación deben estar a disposición del Inspector.

c) Los registros de procesamiento y tiempo definido con alguna información adicional, tal como los procedimientos de operación de elevación de la temperatura de las autoclaves serán suministradas al Inspector.

1) Antes del enlatado del producto para su distribución en el comercio, el establecimiento suministrará al inspector todos los protocolos de procesamiento.
Si los factores críticos son identificados en el programa de proceso, el establecimiento debe proveer al inspector una copia de procedimientos para medición, controles y registros, otros factores relacionados con la frecuencia de tales mediciones.

2) La autoridad en procesamiento, debe hacer una comunicación por escrito recomendando todos los tiempos del proceso. Estas recomendaciones deben ser archivadas por el establecimiento y estar a disposición del servicio de inspección para su revisión o bien suministrarle copias.

Si son identificados factores críticos en los tiempos de el establecimiento, el establecimiento suministrará al inspector una copia de los procedimientos para medir, controlar y registrar estos factores, con el fin de mantener estos factores críticos dentro de los límites usuales del proceso.

Los tiempos del proceso y los factores críticos asociados, así como los procedimientos para medición (Incluyendo la frecuencia), control y registro no deben ser cambiados sin previa revisión y comunicación escrita a la División, e incluir documentos escritos que aprueben el cambio por parte del Director del programa.

Artículo 162.- Puntos Críticos y la aplicación de la metodología de Procedimiento.

Los puntos críticos que sean especificados en los de proceso deberán ser medidos, controlados y registrados para asegurar que dichos puntos se mantienen dentro de los rangos usados para determinar la metodología.

Algunos ejemplos de factores que usualmente son críticos en la determinación de las metodologías son:

a) General
1) Peso máximo de llenado o peso escurrido.

2) Acomodamiento de pedazos en el recipiente
3) Orientación del recipiente durante el proceso térmico
4) Formulación del Producto
5) Tamaño de las partículas
6) Espesura máxima para recipientes flexibles y hasta cierto punto semirígidos, durante el proceso térmico.
7) Ph máximo
8) Porcentaje de sal
9) Niveles de nitritos (ppm) inyectado (o formulado)
10) Actividad máxima de agua y
11) Consistencia o viscosidad del producto.

b) Retortas de rotación continua y de aplicación por lotes.

1) Espacio mínimo del cabezal, y
2) Velocidad del riel

c) Autoclaves hidrostáticas
1) Velocidad de la cadena o del conveyor.

d) Autoclaves de vapor/aire
1) Proporción de vapor/aire, y
2) Proporción del flujo del medio de calentamiento.

Artículo 163.-Operaciones en el área de procesamiento térmico

a) Los protocolos de procesamiento para la producción diaria que incluyan temperaturas iniciales mínimas y operaciones de proceso para el equipo de proceso térmico, deberán ponerse en lugares visibles cerca del equipo, dicha información deberá de estar disponible para el operador y el inspector del sistema de procesamiento térmico.

b) Indicadores de proceso y control de tráfico de autoclaves. Para evitar que el producto no sea llevado al autoclave, se deberá diseñar un sistema para tal fin. Todas las canastas o vehículos que contengan productos no procesados o por lo menos un contenedor visible en cada vehículo deberá ser marcado plenamente y visiblemente con un indicador sensible a la temperatura, que indicará si tal unidad fue procesada térmicamente. Los indicadores han de removerse antes de volver a llenar la unidad con producto no tratado.

c) Temperatura inicial. La temperatura del contenido de los envases fríos en los cuales los productos sin procesar son mantenidos al momento que el ciclo empieza para asegurar que la temperatura mínima inicial no es menor que la especificada en el programa de proceso. Se debe registrar la temperatura del contenido de las latas más frías.

Cuando el producto requiere ser procesado en recipientes sellados, el agua a usar en el proceso debe verificarse de modo que la temperatura de la misma no debe ser menor que la temperatura mínima del producto.

d) Dispositivos de tiempo. Los marcadores usados en el registro de los principales eventos del proceso térmico, tales como tiempo de inicio, eliminación del aire del autoclave, etc. están bien afinados, para el buen registro de tales funciones.

Los relojes de pulsera no son considerados buenos marcadores de tiempo. Los relojes análogos, tales como los tipos digitales si son aceptados. Si el reloj no tiene marcador de segundos, un minuto será considerado un factor de seguridad sobre el tiempo especificado para el proceso.
El dispositivo de registro de temperatura/tiempo deberá corresponder dentro de los 15 minutos al tiempo del día registrado en los registros escritos que son requeridos en el artículo 165.

e) Medición del ph. Para medir el ph, se debe utilizar un potencionamiento electrónico, cuando el ph máximo se considera punto crítico en el método de trabajo.

El Director puede revisar y aprobar otros métodos aceptables.

Artículo 164.- Equipo y procedimientos para los sistemas de procesamiento térmico.

a) Instrumentos y controles comunes a diferentes sistemas de procesamiento térmico.

1) Indicador de temperatura: Cada autoclave estará equipada con por lo menos un dispositivo que indique la temperatura interna del autoclave, y esta pueda ser usada como referencia para indicar la temperatura del proceso. (no confundir con los registros temperatura/tiempo).

I) Termómetro de Mercurio: El termómetro de mercurio debe tener divisiones de 1o F o (0.5° C.) y la escala graduada no debe tener más de 17° F/pulgadas o 4.0° C./cm.

El termómetro deberá ser calibrado para comprobar su precisión con un termómetro patrón, una vez instalado y por lo menos una vez al año.

El establecimiento debe registrar y archivar los siguientes datos: fecha, termómetro patrón, método y persona que realizo el calibrado y debe tenerlos disponibles para los empleados del programa.
El termómetro de mercurio en el cual la columna de mercurio se ha dividido, o no puede ser ajustado al estandard o patrón debe ser reparado y calibrado para garantizar un buen funcionamiento antes de utilizarlo o bien reemplazarlo.

II) Otros dispositivos, en lugar del termómetro de mercurio, el operario (después de aprobado por el servicio de Inspección de carnes), puede usar otro indicador de temperatura tales como directores de resistencia para medir la temperatura, los cuales deben ser calibrados una vez al año.

2) Registradores de temperatura/tiempo: Cada sistema de procesamiento térmico debe tener

al menos un mecanismo de registro de temperatura/tiempo, y puede estar combinado con el control de vapor y constituir un instrumento regulador-registrador que suministre un registro permanente de la temperatura dentro del sistema de proceso térmico.

Cuando el indicador de temperatura es adquirido, debe este marcar con exactitud igual o superior a 1° F.(5°C.), más alto que la temperatura de procesamiento estipulado.

El registro gráfico puede estar ajustado conforme a la temperatura requerida, pero no puede ser más alta que la temperatura indicada con exactitud por el dispositivo de temperatura.

Para prevenir cambios no autorizados en el ajuste de temperatura, se puede colocar cerradura o aviso, previendo que sólo personas autorizadas pueden hacer ajustes.

Los controles de temperatura que operan con aire, deben tener sistemas de filtros adecuados para garantizar la entrada de aire limpio y seco.

El mecanismo de registro de tiempo debe ser preciso.

I) Gráfico registrador: El gráfico registrador debe ser usado por cada dispositivo. La escala de trabajo no puede exceder los 55° F. por pulgada o 12° C. por centímetro, dentro de un rango de 20° F. (11° C.) de la temperatura de procesamiento.

La graduación para la variación de temperatura del gráfico no puede exceder 2° F. (1° C.) dentro de un rango de 10° F.
(5° C.). El intérvalo de los registros no debe exceder de un minuto.

3) Regulador de vapor. Cada retorta o autoclave debe tener un regulador de vapor automático, para mantener la temperatura de la misma.
El registrador puede ser combinado con el regulador de vapor y constituirse en un instrumento regulador-registrador (temperatura-tiempo).

4) Válvulas de aire. Todas las líneas de aire conectadas al autoclave, deben tener una válvula de globo u otro tipo equivalente, o un sistema de tubería que prevenga el escape de aire dentro del autoclave durante el proceso.

5) Válvula para el agua. Todas las tuberías de agua del autoclave, que deben estar cerradas durante el proceso, deben de igual forma tener válvulas de globo u otro tipo equivalente para prevenir la entrada de agua durante el proceso.

d) Procesamiento con presión de vapor en autoclave fijos.

I) Deben tener los requerimientos básicos, indicados en los párrafos a), 1), 2) de este artículo.

El termómetro de bulbo indicador puede estar instalado dentro del autoclave, cubierto este, o en cavidades externas, el cual debe estar conectado a travéz

de la cavidad principal de la fuente, de no menos de 3/4 de pulgada (1.9 cm.) de diámetro, equipada con un drenaje de un 1/16 de pulgada (1.6 mm.) localizado de tal forma que permita el paso y la salida del vapor a travéz del termómetro de bulbo.

El drenaje debe liberar vapor libremente durante todo el período de funcionamiento del autoclave.

II) Se requieren controles de vapor (medidor-manómetro) como lo requiere el párrafo a), 3) de este artículo.

III) Las autoclaves horizontales deben estar equipadas con un tubo diseminador de vapor extendido a todo lo largo del autoclave.

Tuberías para la entrada de vapor. El vapor debe ser suplido a través de un conductor suficientemente grande para mantener la presión de la línea para una adecuada operación del autoclave y entrar en un punto para facilitar un adecuado desalojo del aire de la cámara.

IV) Cestas de soporte. Las autoclaves verticales fijas, con entrada de vapor en el fondo deben usar cestos o bandejas apropiadas, que permitan la libre circulación del vapor.

Cestas deflectoras no deben ser usadas en la parte inferior de la retorta.

V) Distribuidor de Vapor. Se debe asegurar que los mismos no estén bloqueados y que funcionen. Estos no deben ser mayores que la entrada de la línea de vapor. En el autoclave horizontal el tubo perforado debe extenderse a todo lo largo del fondo y a lo largo de la misma.

Cualquier otro sistema tiene que ser autorizado.

VI) Drenaje y removedores de condensación. Los drenajes excepto para los dispositivos externos de temperatura deben estar totalmente abiertos durante todo el proceso incluyendo el tiempo de elevación de la temperatura. Para las autoclaves horizontales fijas los drenajes deben estar localizados alrededor de 30 centímetros (un pie), de la posición extrema de los contenedores y de cada punto terminal de la tapa del autoclave. Un drenaje adicional debe estar localizado a no más de 2.4 m. de la tapa.

El sistema removedor de aire condensado debe estar equipado con un sistema de alarma, que debe ser revisado al comienzo de cada proceso para su correcto funcionamiento.

Un drenaje adicional debe estar ubicado a no más de 8 pies (2.4 m.) de la tapa.

Pueden colocarse otros, especificando dentro de los procedimientos utilizados, que ellos cumplen con la renovación del aire y circulación del vapor. Las autoclaves verticales deben tener por lo menos una abertura de drenaje, con una localización opuesta a aquella en que el vapor entra.

Todos los drenajes incluyendo los que remueven el aire condensado deben estar en una posición tal que el operador pueda observar fácilmente su funcionamiento.

Las observaciones se deben realizar a intervalos de 15 minutos y los resultados registrados.

Los sistemas que remueven el aire condensado deben estar equipados con un sistema de alarma automática, la cual debe chequearse al inicio de cada turno.

VII) Equipo fijo.

a) El fondo de cada bandeja, góndola, cestos, etc. deberán tener perforaciones de no menos de una pulgada (2.5 cm.) de diámetro y 2 pulgadas (5 cm) entre el centro de una perforación y el centro de la perforación de la fila siguiente.

Equipo para sostener o apilar recipientes en los autoclaves. Las canastas, bandejas, góndolas, carros y otros vehículos destinados a sostener o apilar los recipientes de productos en los autoclaves deberán de construirse de tal forma que aseguren una buena circulación de vapor durante el evacuado, el llenado y el procesamiento.

d) El establecimiento debe mantener registros diarios demostrando que el aire ha sido removido de la tubería antes del comienzo de cada proceso térmico. Esta información debe estar a disposición del inspector oficial para su revisión.

VIII) Drenajes y escapes de aire.

El establecimiento debe tener información veraz de parte del fabricante de mufflers o de los procedimientos de distribución de calor, de que estos no impedirán la remoción de aire.

a) La salida del aire debe estar localizada en la porción del autoclave opuesta a la entrada de vapor y debe ser diseñada, instalada y operada en tal forma que el aire sea removido del autoclave antes del comienzo de cada proceso térmico. La salida del aire debe ser controlado por una compuerta, llave de tapón, u otra válvula de flujo de aire, la cual pueda abrirse completamente y permita la salida rápida del aire del autoclave durante el período de ventilación.

La válvula de seguridad debe ser más ancha que el tubo de entrada de vapor y satisfacer las condiciones de seguridad y las normas para recipientes de presión sin fuego. Además de cualquier otra documentación del fabricante, las cuales deben constar en archivos y ser presentadas en la metodología del trabajo.

b) La salida de aire no debe estar conectada a un sistema de drenaje cerrado sin un

respiradero en la línea, donde una interconexión de autoclave múltiple con varias tuberías conectadas desde un autoclave simple, el manifold (colector múltiple) debe ser controlado por una compuerta o por una llave de tapón u otra válvula de flujo y el manifold (colector múltiple) debe ser de tal tamaño que la sección transversal sea mayor que el total del área transversal de todos los tubos interconectados. La descarga no debe estar conectada a un sistema de drenaje cerrado sin un respiradero en la línea.

El colector general de todos los colectores múltiples debe tener un respiradero abierto al ambiente.

c) Algunas instalaciones típicas y procedimientos de operación son descritas posteriormente. Otros autoclaves instalados, tuberías de aire adaptadas, procedimientos de operación o equipo auxiliar, tal como platos divididos, pueden ser usados con la condición de que se anote que el aire es removido del autoclave antes de que el proceso se inicie. Tal documentación debe tener en su formato, datos sobre la distribución de calor u otra documentación del fabricante del equipo o de la autoridad del proceso. Esta información debe ser archivada por el establecimiento y estar a disposición del servicio de Inspección para su revisión.

d) Para instalaciones de autoclaves de cestas, el establecimiento debe tener datos de distribución de calor u otra documentación del fabricante del equipo o de la autoridad del proceso que demuestre que el proceso de ventilación usado lleva a cabo la remoción del aire y de la condensación. Esta información debe ser archivada por el establecimiento y estar a disposición del servicio de Inspección para su revisión.

e) Ejemplos de instalaciones típicas y procedimientos de operación que cumplen con los requerimientos de este artículo con los siguientes:

1) Autoclaves de ventilación horizontal

2) Autoclaves de agitación

I) Requerimientos básicos: las fuentes externas deben ser conectadas al autoclave, a través de aberturas de al menos 3/4 de pulgadas (1.9 cm.) de diámetro y equipada con una abertura de drenaje de 1/16 de pulgada (1.6 mm), o mayor, localizada de tal forma que suministre un flujo constante de vapor pasando a lo largo de los bulbos o medidores.

El drenaje externo debe funcionar constantemente durante todo el proceso.
II) Los manómetros serán usados como lo indica el párrafo a) 3) de este artículo.

III) La entrada de vapor a cada autoclave debe tener un tamaño apropiado y localizado para suministrar vapor para la adecuada operación y deberá entrar por un punto tal que facilite la remoción del aire.

IV) Los drenajes, excepto para los dispositivos externos de temperatura, deben ser de 1/8 de pulgada (3 mm) o mayor, y deben estar completamente abiertos durante todo el proceso,

incluyendo el tiempo de elevación de la temperatura.

Los drenajes deben estar localizados aproximadamente a un pié (30 cm) del punto más extremo de la localización de los recipientes, a cada extremo por encima del autoclave. Los drenajes adicionales estarán localizados a no más de 2.4 m (8 pies).

V) Ventilación y remoción de la condenación.

El aire en el autoclave debe ser removido antes de que el proceso se inicie. Datos sobre la distribución del calor o cualquier otra documentación procedente del fabricante o de la autoridad en proceso, que desarrollo los procedimientos de ventilación, deben ser mantenidos en archivo por el establecimiento y ser accesibles al servicio de Inspección para su revisión.

En el momento en que el vapor se conecta, el drenaje debe ser abierto para que remueva la condensación de vapor existente en el autoclave. Un drenaje debe ser instalado en el fondo del autoclave para remover la condensación durante la operación de este.

El drenaje de la condensación debe ser revisado con suficiente frecuencia para asegurar la adecuada remoción de la condensación.

La revisión visual debe ser realizada a intervalos de no más de quince minutos y los resultados registrados. El sistema de remoción de condensación intermitente debe ser equipado con un sistema automático de alarma, que servirá como sistema continuo de monitoreo de la función del drenaje de condensación.

El sistema de alarma automático debe ser revisado al principio de cada turno, para verificar su adecuado funcionamiento y los resultados registrados.

Si el sistema de alarma no está funcionado adecuadamente, se debe reparar antes de usar el autoclave.

VI) Autoclave o tiempo de velocidad del carrete.

El autoclave o velocidad del carrete debe ser revisada antes de iniciarse el tiempo de proceso, y si es necesario, ajustarlo, tal como se específica en el programa de proceso. En adición, la velocidad de rotación debe ser determinada y registrada por lo menos una vez durante el tiempo de proceso de cada carga procesada en el autoclave.

Alternativamente, un registrador de velocidad (tacómetro) puede ser usado para que marque y registre continuamente la velocidad.
La exactitud del tacómetro debe ser determinada y registrada al menos una vez por turno, por medio de la revisión del autoclave o de la velocidad del carrete usando un cronómetro bien calibrado.

Como medio para prevenir cambios no autorizados, en la velocidad del autoclave, se debe

proveer de medios de seguridad, por ejemplo: Cerraduras o carteles cerca del mecanismo de ajuste de velocidad, advirtiendo, que solamente personas autorizadas pueden ajustar el sistema.

Estas medidas son medios satisfactorios para prevenir cambios no autorizados.

VII) Drenajes y mufflers de ventilación, si se utilizan mufflers en los drenajes o en los sistemas de ventilación, el establecimiento debe tener documentación que garantice que el muffler no impide la remoción del aire del autoclave.

Esta documentación consiste, ya sea de los datos de distribución de calor, documentación de los fabricantes de mufflers o de la autoridad del proceso. La información la debe tener el establecimiento registrada y ser accesible al servicio de inspección para su revisión.

3) Autoclave de rotación continua

I) Los requerimientos básicos para los gráficos registradores de temperatura y temperatura/tiempo están descritos en párrafos a) 1) y 2) de este artículo.

Adicionalmente, bulbos o sondas indicadoras de temperatura o sondas indicadoras graficadoras de tiempo/temperatura, deberán ser instaladas ya sea dentro de la cámara o conectadas a través de agujeros externos.

Los agujeros externos estarán conectados al autoclave a través de aberturas no menores de 3/4 de pulgada (1.9 cm) de diámetro y equipadas con un drenaje no menores de 1/16 de pulgada (1.6 mm), colocada de tal manera que permita un flujo constante de vapor en toda la longitud de los bulbos o sondas.

El drenaje para los agujeros externos debe emitir vapor continuamente durante todo el período del proceso térmico.

II) Los controles de vapor son requeridos como se describe en párrafos a 3) de este artículo.

III) Entrada de Vapor: Las entradas de vapor para cada autoclave deberán ser lo suficientemente grande para proveer vapor para una operación apropiada del autoclave y deberá entrar en un punto o puntos de manera que facilite la remoción de aire durante la ventilación.

IV) Drenajes. Los Drenajes, excepto aquellos para los agujeros externos que sirven para registro de temperaturas, deberán ser de 1/8 de pulgadas (3.2 mm) o mayores y deberán estar abiertos en toda su dimensión durante todo el proceso incluyendo el tiempo de elevación de la temperatura.

Los drenajes deberán estar localizados aproximadamente a un pié (30 cm) de la posición externa de donde están localizados los recipientes, en cada punto terminal de la tapa del autoclave.

Drenajes adicionales pueden estar localizados a no más de ocho pies (2.4 m) aparte y a lo largo de la tapa del autoclave.

Otros drenajes pueden ser instalados en posiciones diferentes a las especificadas arriba, según los datos de distribución de calor que tenga el establecimiento del fabricante o de la autoridad en proceso. Los drenajes deben cumplir con la remoción de aire y la circulación de vapor dentro del autoclave.

Esta información debe estar registrada en los archivos del establecimiento y estar disponible al Servicio de Inspección para su revisión.

Todos los drenajes deben estar instalados de tal manera que el operador pueda observar que están funcionando apropiadamente.

V) Ventilación y remoción de la condensación. El aire en el autoclave debe ser removido antes de que el proceso se inicie. Datos de la distribución de calor o cualquier otra documentación del fabricante o de la autoridad en proceso que desarrollo los procedimientos de ventilación, deberán ser mantenidos en los archivos por el establecimiento y estar disponible al servicio de Inspección para su revisión.

En el momento que el vapor se conecta, el drenaje debe abrirse, de manera que la condensación sea removida del autoclave.

Un drenaje se debe colocar en el fondo de la pared de manera que remueva la condensación durante la operación del autoclave. Este drenaje debe estar instalado de tal manera que el operador pueda observar que funciona correctamente.

Se debe observar con suficiente frecuencia para asegurar que remueva la condensación.

Observaciones visuales serán realizadas a intervalos no mayores de quince minutos y los resultados registrados. El sistema intermitente de remoción de la condensación debe ser equipado con un sistema de alarma automática, que servirá como monitoreo continuo del funcionamiento del drenaje de condensación.

El sistema automático de alarma deberá ser revisado al comienzo de cada turno, para comprobar su funcionamiento adecuado y los resultados registrados. Si el sistema no funciona adecuadamente, debe ser reparado antes de usar el autoclave.

VI) Tiempo de la velocidad del autoclave.

La velocidad de rotación del autoclave deberá estar especificada en el programa del proceso.
La velocidad deberá ajustarse como se especificó y ser registrada por el establecimiento.

Cuando se inicia el funcionamiento del autoclave se debe revisar y registrar la velocidad a intervalos que no exceden las cuatro horas, de manera que se garantice que la velocidad es mantenida correctamente.

Alternativamente se puede utilizar un tacómetro que registre la velocidad continuamente. Si se utiliza éste, la velocidad debe controlarse manualmente con un cronómetro de reconocida exactitud, por lo menos una vez por cada turno, y los resultados registrados.

Se deben tener medios que garanticen que personas no autorizadas cambien la velocidad. Candados o carteles advirtiendo que sólo personas autorizadas realizan cambios en el ajuste de velocidad.

VII) Drenajes y mufflers de ventilación. Si se utilizan mufflers en los drenajes o en el sistema de ventilación, el establecimiento deberá tener documentación que garantice que los mufflers no impidan la remoción del aire del autoclave. La documentación deberá consistir de datos de distribución de calor u otra documentación procedente del fabricante de los mufflers o proveniente de la autoridad de proceso.

El establecimiento deberá tener en los artículos tal documentación y estar disponibles al servicio de Inspección para su revisión.

4) Autoclave Hidrostáticos.

I) Los requerimientos básicos para los gráficos indicadores de temperatura y los gráficos registradores de temperatura/tiempo están descritos en los párrafos a) 1) y 2) de este artículo.

Adicionalmente, los gráficos indicadores de temperatura pueden ser localizados en el domo cerca de la interface vapor/agua.

Cuando el programa de proceso especifica mantener una temperatura del agua en particular en el agua de las patas hidrostáticas, al menos un gráfico indicador de temperatura debe ser ubicado en cada hidrostática, de manera que con exactitud mida las respectivas temperaturas del agua y sea fácilmente realizada la lectura.

El registrador de temperatura/tiempo puede ser localizado en el domo o en un agujero hecho en el domo. Cada sonda debe tener el drenaje de 1/16 de pulgada (1.6 mm.) o diámetro de abertura mayor, que emita vapor continuamente durante el período de proceso.

Registradores adicionales de temperatura tiempo pueden ser instalados en las patas de agua hidrostática, si el programa de proceso especifica mantener temperaturas en particular en estas patas de agua.

II) Controles que regulen el vapor. Se requieren controles como se especifíca en el párrafo a) 3) de este artículo.

III) Entrada de vapor. La entrada de vapor tiene que ser lo suficientemente ancha que abastezca el vapor necesario para la adecuada operación del autoclave.

IV) Drenajes. La abertura debe tener 1/4 de pulgada (o 6 mm) o mayor. Debe ubicarse en la o (las) cámara (s) de vapor, opuestamente al punto de entrada del vapor. Los drenajes deben estar totalmente abiertos y deben emitir vapor contínuamente durante el proceso, incluyendo el tiempo de subida de la temperatura. Los drenajes deben estar ubicados en tal forma que el operador pueda observarlos que estén funcionando correctamente.

V) Ventilación. Antes del inicio de la operación de proceso, el vapor del autoclave se debe ventilar para asegurar la remoción del aire. Datos de la distribución de calor o cualquier otra documentación del fabricante o de la autoridad del proceso que demuestre que el aire es removido del autoclave antes del proceso, deben mantenerse en los archivos del establecimiento y ser accesibles al Servicio de Inspección para su revisión.

VI) Velocidad de la faja transportadora (conveyor)

Esta velocidad debe ser calculada para obtener el tiempo requerido de proceso y registrada por el establecimiento cuando el autoclave se pone en funcionamiento.

La velocidad debe ser revisada y registrada a intérvalos que no excedan cuatro horas, para asegurar que la velocidad de la faja se mantenga correctamente. Un registrador de velocidad debe utilizarse, de manera que registre continuamente la velocidad de la faja transportadora.

Cuando se utiliza el gráfico registrador, se debe examinar manualmente con un cronómetro de alta exactitud, por lo menos de una vez por turno por parte del establecimiento. El establecimiento debe garantizar y advertir que solamente personas autorizadas pueden realizar cambios en el ajuste de velocidad.

VII) Drenaje y mufflers de ventilación, el establecimiento debe tener documentación que garantice que los mufflers no impiden la remoción del aire de los autoclaves.

Esta documentación consiste ya sea de los datos de distribución de calor, documentación de los fabricantes de los mufflers o de la autoridad de proceso. Esta información debe ser archivada por el establecimiento y estar a disposición del Servicio de Inspección para su revisión.

c) Presión de procesamiento de agua.

I) Autoclaves fijas por lote.

II) Los requerimientos básicos para los gráficos indicadores de temperatura y temperatura/tiempo, están descritos en párrafos a) 1) y 2) de este artículo.

Adicionalmente, los bulbos y sondas que indican temperaturas deberán estar ubicados en

tal posición que estén cerca de la superficie del agua a través del proceso. En los autoclaves horizontales, los bulbos y sondas deberán estar insertados directamente en la pared del autoclave. En los autoclaves verticales y horizontales, el bulbo o sonda que indica la temperatura deberá estar extendido directamente dentro del agua, como mínimo 2 pulgadas (5 cm) sin un agujero separado o manga.

En los autoclaves verticales equipados con un graficador/control, la sonda del control deberá estar localizada en el fondo del autoclave debajo del último descanzador de canasta, en tal posición, que el vapor no golpee directamente en él.

En los autoclaves horizontales equipados con el mismo sistema, la sonda del control deberá localizarse entre la superficie del agua y el plano horizontal, pasando a través del centro del autoclave de manera que no halla oportunidad de que el vapor golpee la sonda del control. Los controles de temperatura que operan con aire, deberán tener sistemas de filtro para asegurar que suplan aire seco y limpio.

III) Graficadores de Presión. Cada autoclave deberá estar equipada con un graficador de presión, el cual puede estar combinado con el control de presión.

IV) Los controles de vapor. Se requieren como se describe en el párrafo a) 3) de este artículo.

V) Distribución de calor. Los datos sobre la distribución de calor o cualquier otra documentación del fabricante del equipo o de la autoridad en proceso, que demuestren la uniformidad de la distribución del calor dentro del autoclave, deberán ser mantenidos en el establecimiento en archivo y estar disponibles al servicio de Inspección para su revisión.

VI) Los soportes de las canastas.
Debe existir un soporte de canasta en el fondo en los autoclaves verticales. Platos deflectores no deben ser usados en el fondo del autoclave.

VII) Equipo fijo. Para el llenado de recipientes flexibles y cuando se usan recipientes semirígidos, el equipo fijo debe estar diseñado para asegurar que la parte más delgada del recipiente lleno no exceda lo especificado en el programa de proceso y que los recipientes no sean desplazados y trasladen o descansen uno sobre el otro, durante el proceso térmico.

VIII) Válvula de drenaje.
Una válvula de drenaje especial para sólidos y líquidos (tipo nouclog), deberá ser usada. La tapa de los drenajes deberán estar cubiertas con una malla.

IX) Nivel del agua.
Debe existir un medio de verificar el nivel del agua del autoclave durante la operación, por ejemplo: usando un medidor, un sensor electrónico o una ventana de vidrio. Para los autoclaves que requieren la inmersión total de los recipientes, el agua deberá cubrir la superficie externa del recipiente durante todo el tiempo de elevación de la temperatura y el período del proceso térmico, lo mismo que durante el enfriamiento.

Para los autoclaves que utilizan sistema de agua en cascada o de atomización, el nivel del agua deberá mantenerse en los rangos estipulados por el fabricante o por la autoridad en proceso durante el tiempo de elevación de la temperatura, el período de proceso térmico y de enfriamiento.

Se deben proveer los medios para asegurar la circulación del agua durante estos tres pasos. El operador del autoclave debe revisar y registrar el nivel del agua con suficiente frecuencia para asegurarse que reúne los parámetros de proceso especificados.

X) Fuente de aire y controles. En ambos autoclaves fijos, vertical y horizontal, un medio débese proveer para introducir aire comprimido o vapor a la presión requerida para mantener la integridad de los recipientes.

La entrada del aire comprimido o vapor debe controlarse por una unidad automática de control de presión. Una válvula de no retorno se debe instalar en la línea que suple el aire, para prevenir que el agua entre en el sistema. La inyección de aire o vapor debe mantenerse continuamente durante el tiempo de elevación de la temperatura del proceso térmico y el período de enfriamiento.

Si el aire es utilizado para promover la circulación, éste debe introducirse en la línea de vapor en un punto entre el autoclave y la válvula de control de vapor en el fondo del autoclave. El adecuado suplimiento de aire para mantener la uniformidad de la distribución de calor dentro del autoclave, debe documentarse con datos de distribución de calor o cualquier otra documentación de la autoridad en proceso. La documentación debe mantenerse en archivo por el establecimiento y estar disponible el servicio de Inspección para su revisión.

XI) Recirculación del agua.-

Cuando se utiliza un sistema de recirculación de agua, para distribución de calor, el agua debe ser sacada del fondo del autoclave a través de un sistema de succión y descargue del agua por medio de un atomizador que se extienda a lo largo o en la circunferencia de la tapa del autoclave. Los agujeros en el atomizador deben estar distribuidos uniformemente. Las salidas del sistema de succión deben estar protegidas con una malla para evitar que hilachas entren al sistema de circulación.

La bomba debe estar equipada con un sistema de luz piloto que avise al operador cuando no esté en funcionamiento y con un drenaje para remover el aire cuando la operación comienza. Se puede utilizar un sistema alternativo de alarma (flow meter), para asegurar la correcta recirculación del agua.

La adecuada circulación del agua para mantener uniforme la distribución de calor dentro del autoclave, debe ser documentada con los datos de distribución de calor u otra documentación por la autoridad de proceso y dicha información debe mantenerse en archivo por el establecimiento y estar disponible al servicio de inspección para su revisión.

Cualquier método alternativo debe cumplir con lo anteriormente expuesto.

XI) Entrada de agua fría.

En autoclaves que procesan productos empacados en recipientes de vidrio, la entrada de agua fría no debe golpear directamente el envase, de manera que minimice la quiebra de éste por choque térmico.

D) Procesamiento con presión de vapor/aire en autoclaves por lotes (batch)

1) Los requerimientos básicos para los gráficos indicadores de temperatura y gráficos de temperatura/tiempo, están descritos en párrafos a) 1) y 2) de este artículo.

Adicionalmente, bulbos o sondas indicadoras y registradoras de temperatura, temperatura/tiempo o sondas de control deberán ser insertadas directamente en el autoclave, de tal manera que el vapor no golpee directamente a éstos.

2) Controles de vapor se requieren como está descrito en el párrafo a) 3) de este artículo.

3) Registradores de control de presión: Deben utilizarse de manera que controlen el aire que entra y registren la mezcla aire/vapor que sale.

4) Circulación de la mezcla aire/vapor.
Debe existir un medio que prevenga que la mezcla aire/vapor forme bolsas de baja temperatura. La eficiencia del sistema de circulación debe ser documentada por datos de distribución de calor u otra documentación dada por la autoridad en proceso. Los mismos deben mantenerse en archivo por el establecimiento y estar disponibles al servicio de Inspección para su revisión.

El sistema de circulación debe tener un sistema de alarma que alerte al operador cuando no funcione, además, debe revisarse de manera que garantice su adecuado funcionamiento.

Debido a la gran variedad de diseños, se debe pedir al fabricante referencias de los detalles de instalación, operación y control.

5) Notificación: El Director de la Dirección debe ser notificado inmediatamente por el Inspector encargado del establecimiento, de cualquier sistema en uso o colocado en uso o después de la fecha efectiva de ese reglamento.

E) Cocina Atmosférica.

1) Los gráficos de temperatura/tiempo.

Cada equipo de éstos (por ej.: baños maría), deben estar equipados por lo menos con un registrador temperatura/tiempo de acuerdo con los requerimientos básicos descritos en el párrafo a) 2) de este artículo.

2) Distribución de calor.

Las cocinas de atmósfera deberán estar equipadas y operadas de manera que se asegure la distribución uniforme de calor a través del sistema de procesamiento durante el proceso térmico.

Los datos de distribución de calor u otra documentación del fabricante o de la autoridad en proceso demostrando uniformidad en la distribución de calor, dentro de la cocina, deberán mantenerse en archivo por el establecimiento y estar disponibles al Servicio de Inspección para su revisión.

F) Otros sistemas:

Cualquier otro sistema utilizado en los procesos térmicos o enlatados, deberá someterse a la División para ser evaluado sobre la base de caso por caso por el Director de la División

G) Manteniendo el equipo.

1) Todo el equipo e instrumentos deben ser chequeados por el establecimiento garantizando su apropiado funcionamiento y calibración.

2) Por lo menos una vez al año, cualquier sistema de proceso térmico debe ser examinado por una persona ajena al establecimiento, de modo que se garantice el adecuado funcionamiento del mismo.

3) La válvulas de agua y aire que deben ser cerradas durante el proceso térmico, deben ser chequeadas por el establecimiento. Las válvulas defectuosas deben ser reparadas o reemplazadas según se requiera.

4) Drenajes y mufflers de ventilación deben ser chequeados, mantenidos o reemplazados por el establecimiento para prevenir cualquier revisión en la eficiencia de la ventilación o drenado.

5) Cuando la tubería de aspersión (spreaders) es usada para ventilación, un programa de mantenimiento debe ser desarrollado e implementado para asegurar que los huecos se mantienen en su tamaño original.

6) Deben llevarse registros del mantenimiento de todos los puntos que puedan afectar el adecuado proceso térmico.
Los registros deben incluir la fecha y tipo de mantenimiento realizado y la persona que lo efectúa.

H) Enfriamiento de latas y agua para enfriamiento.

1) El agua potable debe ser usada para el enfriamiento, excepto como está previsto en los párrafos h) 2) y 3) de este artículo.

2) El agua del canal de enfriamiento debe estar clorinada o tratada con un químico aprobado por la División, con un efecto bactericida equivalente a la clorinación. Debe haber medición de residuos de la desinfectación del agua en el punto de descarga del canal. Los canales de enfriamiento deben ser limpiados y llenados con agua potable para prevenir el crecimiento de materia orgánica y otros materiales.

3) El agua de enfriamiento de las latas que se han reciclado o rehusado deben manejarse en sistemas que para eso fueron diseñados, operados y mantenidos, de tal manera que no haya crecimiento de microorganismos, materias orgánicas ni otros materiales en los sistemas y en las aguas. Los sistemas de equipo tales como las tuberías, tanques de mantenimiento y torres de enfriamiento, deben ser construidas o instaladas de tal forma que puedan ser limpiadas e inspeccionadas. Además, el establecimiento debe mantener y tener a disposición de los empleados del programa para su revisión, información al menos de los siguientes:

I) Diseño del sistema y construcción.

II) Sistema de operación, incluyendo la velocidad de renovación de agua fresca potable y el tratamiento de agua, de tal manera que la desinfectación tenga un residuo de medición aceptable en el agua, por el párrafo h), 2) de este artículo, en el punto de salida de ésta de las latas frías.

III) El sistema de mantenimiento debe incluir los procedimientos para limpieza y desinfectación de todo el sistema.

IV) Estandares de calidad del agua, tales como microbiológicos, físicos y químicos, procedimientos de muestreo, incluyendo la frecuencia y sitio del muestreo y las acciones correctivas a tomar cuando el agua no reúne estos estandares de calidad.

I) Manejo post-proceso de las latas.

Las latas deben ser manejadas de tal manera que se prevengan daños especialmente en el área del sellado hermético. Las fajas transportadoras de latas deben ser de material no poroso y construidas de tal manera que no retarden, golpeen o dañen las latas. Minimizar las abrasiones especialmente en el área de sellado. Las latas no deben permanecer estacionadas en la faja transportadora. Todo el equipo para el manejo post-proceso de las latas debe mantenerse limpio, de manera que se evite el crecimiento de microorganismos en superficies que contacten con las latas.

Artículo 165.- Registros de procesamiento y producción.

La siguiente información relativa al proceso y producción debe ser registrada por el establecimiento:

a) Fecha de Producción
b) Nombre del producto y estilo,
c) Codificación del envase
d) Tamaño del envase y tipo
e) El proceso térmico incluyendo la temperatura mínima inicial.

Las medidas deben ser hechas para satisfacer los requisitos del artículo 162. Los factores críticos deben ser registrados. Adicionalmente cuando sea aplicable la siguiente información debe ser registrada:

a) Procesamiento en vapor,

1) Autoclaves fijos.

Para cada autoclave y lote registrar:

a) El número de autoclave u otra designación
b) Número aproximado de latas, o
c) Número de cestas por carga del autoclave
d) Temperatura inicial del producto
e) Tiempo de inicio de la entrada de vapor
f) Tiempo de inicio del proceso

El termómetro y disco registrador de temperatura deben ser leídos al mismo tiempo, al menos una vez durante el tiempo de proceso y registrar las temperaturas observadas.

2) Autoclaves de agitación

Para cada autoclave y lote registrar:

a) El Número de autoclave u otra designación
b) Número aproximado de latas
c) Número de cestas por carga del autoclave
d) Temperatura inicial del producto
e) Tiempo de inicio de la entrada de vapor
f) Tiempo de inicio del proceso
g) Registro del funcionamiento de los drenajes para la eliminación de la condensación y velocidad de agitación.

3) Autoclaves de rotación continua.

Para cada autoclave registrar:

a) Número de autoclave u otra designación
b) Número aproximado de latas
c) Número de cestas por carga de la autoclave
d) Temperatura inicial del producto
e) Tiempo de inicio de la entrada de vapor
f) Tiempo de inicio del proceso

La velocidad de agitación debe ser determinada y registrada a intérvalos que no excedan a 4 horas, lectura de los indicadores de temperatura y también del registrador gráfico de temperatura deben ser hechas y registradas al tiempo que la primera cesta entra al autoclave y después con suficiente frecuencia para asegurar el cumplimiento del proceso térmico. Estas mediciones deberán ser hechas y registradas a intérvalos que no excedan los 30 minutos de operación continua en el autoclave.

El funcionamiento del drenaje del condensado debe ser observado y registrado al tiempo que la primera cesta entra al autoclave y después como está especificado en el artículo 164 b), 3), V).

4) Autoclaves hidrostáticos.

Registros del autoclave:

No. del sistema
No. aproximado del total de latas en el autoclave
Temperatura inicial del producto
Tiempo de inicio de entrada del vapor
Tiempo y temperatura de salida del aire
Temperatura alcanzada del proceso
Temperatura al momento de entrada de las primeras cestas al autoclave.
Tiempo de salida de las últimas cestas del autoclave y si lo especifica el proceso térmico.
Medición de la temperatura en las patas de agua del autoclave.
Lectura de la temperatura indicada en el termómetro, el cual esta localizado en la interface vapor/agua y registros de la temperatura observada.

Registro de la temperatura al tiempo que las primeras cestas entran al domo.

Después de esto, estos instrumentos deben ser leídos y registrada la temperatura con suficiente frecuencia para asegurar el cumplimiento de la temperatura especificada en el proceso térmico. En autoclaves continuos debe hacerse por lo menos cada hora.

La velocidad de la faja transportadora y para autoclaves hidrostáticas de agitación, la velocidad de la cadena rotativa, debe ser determinada y registrada a intérvalos con la suficiente frecuencia para asegurar el cumplimiento con el proceso térmico y hacerlo al menos cada 4 horas.

b) Procesamiento en agua.

1) Autoclaves fijos: Por cada lote procesado en el autoclave, registrar:

No. del autoclave u otra designación
No. aproximado de latas o número de cestas por carga del autoclave.
Temperatura inicial del producto.
Tiempo de inicio de entrada del vapor
tiempo de inicio del proceso
Nivel de agua
Tasa de recirculación del agua (si es crítico)
Presión esencial mantenida
Tiempo de cierre del vapor
tiempo actual de procesamiento.

El indicador de temperatura y la temperatura registrada deben ser leídas al mismo tiempo al menos una vez durante el proceso y registradas las temperaturas observadas.

2) Autoclaves de agitación: Adicionalmente a los registros requeridos en el párrafo b) 1) de este artículo, deben llevarse registros del autoclave y velocidad del carrete.

c) Procesamiento mixto vapor/aire.

Por cada lote procesado en el autoclave, registrar:

El Número del autoclave u otra designación
No. aproximado de latas o número de cestas por cada carga del autoclave.
Temperatura inicial del producto.
Tiempo de entrada del vapor
Procedimiento de salida del aire, si es aplicable
Tiempo de inicio del proceso.
Mantenimiento de la circulación de la mezcla vapor/aire.
Tasa de flujo de aire o tasa del flujo de la recirculación forzada (si es crítico).
Presión esencial mantenida
Tiempo de cierre del vapor
Tiempo actual del procesamiento

El indicador de temperatura y la temperatura registrada deben ser leídas al mismo tiempo al menos una vez durante el proceso y registradas las temperaturas observadas.

d) Cocinas atmosféricas.

1) Tipo de sistemas por lote.

Por cada lote cocido, registrar:

El número de cocina u otra designación.

Número aproximado de piezas o envases.

Adicionalmente, registrar todos los factores críticos del proceso térmico, tales como la temperatura de cocción, temperatura inicial, tiempo de inicio y fin del ciclo del proceso térmico, tiempo de apoyo y temperatura interna del producto final.

2) Tipos de sistemas continuos.

Registrar:

El número de cocina u otra designación
Tiempo de entrada de las primeras piezas
Tiempo de salida de las últimas piezas de la cocina.
Total aproximado de piezas procesadas.

Adicionalmente, registrar todos los factores críticos del proceso térmico tales como: la temperatura inicial, velocidad del cocimiento y temperatura interna del producto final

Articulo 166.- Revisión y manejo de los registros.

a) Los registros de procesamiento deben ser identificados por fecha de producción, código de los recipientes, el número del autoclave u otra designación o cualquier otro dato, que se correlacione con lo estipulado en el artículo 165.

Las anotaciones se deben hacer en el momento específico en que ocurre el hecho y el encargado debe firmar cada formulario y ponerle la fecha.

No debe pasar más de un día de trabajo, el establecimiento debe revisar lo programado contra lo realizado, para asegurarse que el producto recibió el tratamiento adecuado.

b) Monitoreo automático del proceso y registro. El Director puede aprobar un sistema automático, ya sea individualmente o en combinación con la forma manual de monitoreo y registro.

c) Registro del sellado de latas. Se debe mantener registro de todas las revisiones hechas al sellado de los recipientes, especificando el código de la lata, fecha y hora de la revisión del sellado, dimensiones del sellado. y cualquier acción correctiva que se haya tomado.
Los registros deben ser firmados por el técnico especializado en el asunto, a no más de un día después de la fecha de producción, de manera a garantizar el control de la operación.

d) Distribución del producto. Se debe tener registros identificando la distribución inicial del producto terminado, con el fin de facilitar, si fuera el caso, la segregación de productos adulterados.

e) Duración de los registros. Deben ser mantenidos por no menos de un año en el establecimiento y por dos años ya sea dentro o fuera del mismo, de manera a estar

disponibles a no más de tres días hábiles, para empleados del servicio de Inspección.

Articulo 167.- Desviaciones en el procesamiento.

a) Cuando el proceso es inferior que el programado, uno de los factores críticos no cumple con los requerimientos especificados para dicho factor, se considera que existe desviación en el procesamiento.

b) Cuando esto sucede, las desviaciones deben ser manejadas, bajo un programa de control de calidad (ver párrafo c), de este artículo.

c) De aplicarse c) o d), el procedimiento se debe evitar al Director de acuerdo al artículo 141.

d) Manejo de las desviaciones, de no existir un programa de control de calidad.

1) Desviaciones identificadas en el proceso.
De observarse antes del término del proceso, el establecimiento debe de:

I) Inmediatamente reprocesar el producto, siguiendo la programación establecida.

II) Utilizarse un procedimiento alterno, pero en concordancia con el artículo 161 a) y b) y el artículo 161, c)

III) De tener el producto, y asesorarse con una autoridad en procesamiento de manera que se determine la seguridad y estabilidad del producto.
Completada la evaluación del producto, el establecimiento debe proveer al Director lo siguiente:

a) Una descripción completa de la desviación con la documentación de base necesaria.

b) Copia de la evaluación.

c) Una descripción de las acciones tomadas respecto al producto.

IV) El producto manejado de acuerdo al párrafo d) 1) III) de este artículo, no será embarcado, hasta que el Director no haya revisado y aprobado toda la información remitida.

V) Si se utiliza un proceso alterno que no esta registrado y aprobado por el Director, el producto debe ser mantenido aparte para posterior evaluación de acuerdo con los párrafos d), 1), III) y IV) de este artículo.

VI) Cuando la desviación ocurre en una autoclave de rotación continua, el producto debe ser manejado de acuerdo a los párrafos d), 1), III) y IV) de este artículo, o de acuerdo con los siguientes procedimientos.

a) Parada de emergencia.

1) Cuando el autoclave se atasca o quiebra, se le debe aplicar a todos los recipientes, una parada de emergencia (ver artículo 161 b), antes de que la retorta sea enfriada y los recipientes removidos y reprocesados o destruidos. El producto condenado debe ser manejado como lo estipula el artículo 1 (1.4) f), y dispuesta de acuerdo al artículo 125 de este reglamento.

2) Cuando se para el marcador de tiempo del riel transportador y el autoclave esta siendo usada en un proceso de emergencia, se debe anotar el tiempo en la ficha de registro temperatura/tiempo y entrar en otros registros de producción.

b) Caída de la temperatura.
Cuando la temperatura del autoclave cae por debajo de lo estipulado en el programa de procesamiento, se debe parar la línea del riel transportador y hacer lo siguiente:

1) Cuando cae 10o F. (5.5o C.) o menos:

I) Se le debe hacer un proceso de emergencia,(ver art. 161 b), antes de conectar el nuevo riel antes de que ingresen nuevos recipientes.

II) A los recipientes que entraron al autoclave se les debe aplicar un proceso de agitación de emergencia, antes de que ingresen nuevos recipientes.

III) O se evita la entrada de recipientes y se prende el riel transportador para que limpie el autoclave.

El producto afectado será como se menciono anteriormente.

2) Cuando la temperatura cae 10o F. (5.5o C. o más se debe proceder de igual forma

3) Desviaciones identificadas en la revisión de los registros.

El producto será manejado de acuerdo a los párrafos d) 1) III) y IV) de este artículo.

e) Archivo de las desviaciones.
El establecimiento debe mantener un archivo completo con toda la información al respecto: Procedimientos apropiados, acciones correctivas, registro de producción, evaluación de los procedimientos y resultados.

El archivo será mantenido de acuerdo al artículo 166, e) y accesible a los inspectores.

Articulo 168.- Inspección del producto terminado.

a) El producto terminado será manejado bajo un programa de control de calidad aprobado como se describe en el párrafo b) o c) o d) de este artículo.

b) Si el programa de control de calidad es parcial, será manejado de acuerdo al artículo 163 de este reglamento.

c) El programa total de control de calidad del sistema puede ser preparado y enviado a la División de acuerdo al artículo 163 de este reglamento, para asegurar el cumplimiento de los requerimientos.

d) Inspección y manejo del producto terminado, sin un programa de control de calidad aprobado.

1) Incubación de los productos enlatados que van a ser almacenados.

I) Incubadora: El establecimiento debe proveer facilidades de incubación, incluyendo registradores de temperatura/tiempo, calibrados, sistema de circulación de aire en el interior de la incubadora, para impedir fluctuaciones y medios para impedir entradas no autorizadas.
El programa oficial, es responsable por la seguridad del incubador.

II) Temperatura de incubación. Se debe mantener en 95+5o F. (35 + 2.8o C).

Si la temperatura cae bajo de 90o F. (32o C.) o excede los 100o F. (38o C.) pero no pasa de 103 La incubadora será ajustada a la temperatura requerida y el producto mantenido en incubación por el tiempo que estuvo fuera del rango establecido.

Si la temperatura sobrepasa los 103o F. (39.5o C.) por más de dos horas, la prueba será dada por terminada.
Se ajusta el rango requerido y nuevas muestras serán incubadas.

III) Productos que requieren incubación:
a) productos de baja acidez (ver artículo 159)
b) Productos de baja acidez que son acidificados (ver artículo 159 b).

IV) Incubación de las muestras.

a) De cada carga de producto procesado, de un lote hecho bajo un sistema de proceso tipo térmico (fijo o agitado), se seleccionará por lo menos un recipiente para incubación.

b) Para autoclave de rotulación continua autoclaves hidrostáticos u otros sistemas de procesamiento tipo térmico continuo, se seleccionará por sistemas un recipiente por cada 1000 para incubación.

c) Solo los recipientes con una apariencia normal serán seleccionados para incubación.

V) Tiempo de incubación.
No menos de 10 días (240 horas), bajo las condiciones especificadas en el párrafo d) 1) II)

de este artículo

VI) Registro y manejo de los reportes.
El establecimiento designara personal calificado para observar diariamente los recipientes bajo incubación y el inspector será notificado cuando se observe recipientes anormales. Estos deben enfriarse para tomar la decisión final.

Para cada prueba de incubación se deben mantener registros con copias y con los datos mínimos que puedan identificar el lote.

VII) Recipientes anormales.
El hallazgo de estos es causa de retención oficial del lote involucrado.

VIII) Embarque.
No se puede embarcar ningún producto hasta que la prueba de incubación haya terminado.

2) Condición del recipiente.
I) Solamente con apariencia normal, pueden ser embarcados.

II) Recipientes con apariencia anormal deben ser retenidos. Pueden ser liberados si el inspector determina que el producto es seguro y estable.

Artículo 169.- Personal, Capacitado.

Todo el personal, estará directamente bajo la supervisión de una persona que ha completado estudios en operaciones de enlatados.

Artículo 170.- Procedimiento para retornar productos.

Los establecimientos deben preparar y mantener un procedimiento ágil y eficaz para el retorno de todo producto enlatado que esté bajo las condiciones de este capítulo, si fuera el caso.

El procedimiento debe estar disponible para su revisión por el Servicio de inspección.

TITULO X

DEFINICIONES Y STANDARES DE IDENTIDAD O COMPOSICION

CAPITULO I GENERAL

Articulo 171.- Rotulado y preparación de productos estandarizados.

Los rótulos para los productos para los cuales estandards de identidad o composición están prescritos en este título deberán mostrar el nombre correcto del producto, una declaración

de ingredientes y cualquier otra información en el rotulado de acuerdo con las estipulaciones especiales, si hubiese en este título y en otras formas de acuerdo con las estipulaciones generales de rotulado del título VIII de este Reglamento y dichos productos deberán ser preparados de acuerdo con las estipulaciones especiales, generales de este Reglamento. Cualquier producto para el cual haya un nombre común o usual, deberá consistir de ingredientes y ser preparado a través del uso de procedimientos comunes o usuales para tales productos, siempre que los ingredientes o procedimientos específicos no estén prohibidos por disposiciones de este Reglamento.

Artículo 172.- Productos Nitritos y Nitratos

Cualquier producto, tal como los frankfurters y carnes curados (corned beef), que tienen estandards y que requieran la adición de nitrítos o nitratos o que se permite el uso de los mismos, pueden ser preparados sin estos ingredientes y rotulados con estas marcas, siempre y cuando se utilice el término no-curado de forma precedida, con el mismo tamaño y estilo de las letras utilizados para el nombre estandarizado.

En tanto que el Director encuentre que el producto es similar en tamaño, olor y sabor, consistencia y apariencia general, con los productos preparados con nitritos y nitratos.

El rotulado debe cumplir con el articulo 135 c) de este Reglamento.

Artículo 173.- Separación mecánica de la carne (por especie animal).

a) Es el producto final (picado), resultante de este proceso con la remoción casi total de los huesos del músculo esquelético.
Ejemplos: "Carne de res separada mecánicamente", ternera separada mecánicamente", "cerdo separado mecánicamente".

Por lo menos 89% de las partículas de hueso presentes, no deben exceder los 0.5 mm en tamaño y no más de 0,85 en longitud.

El calcio no debe exceder el 0.75% del total de sólidos del hueso que no deben exceder el 3%.
La proteína no debe ser menos del 14% y la grasa no más del 30%.

Si el producto no tiene estos requerimientos se debe utilizar para producir grasa animal. El P.E.R. debe ser de 25% (protein-efficiency-ratio).

b) 1) El contenido de aminoácidos esenciales deben ser del 33% del total de aminoácidos presente.
Los aminoácidos esenciales aquí referidos son: isoleúcina, leúcina, lisina, metionima, fenilalamina, treonina, balina, tirosina, arginina, histidina, alanina, ácido áspartico, ácido glutámico, glicina, prolína, serina y hidroxiprolina.

2) Un prerequisito para utilizar carne proveniente de este método, es que el producto

provenga de una planta con un sistema de control de calidad.

El control debe incluir la descripción escrita de los métodos usados para mantener uniformidad de la materia prima utilizada, control de manejo y procesamiento de la materia prima y producto final y análisis químicos.
Un lote se define como el producto obtenido de una especie de ganado en un turno continuo de no más de doce horas.
La muestra para análisis debe tener un peso de una libra para los respectivos análisis. (para cada lote).
Se puede utilizar una muestra compuesta (para cinco lotes), si en las diez anteriores pruebas, se cumplió con los requerimientos.

Para verificar los aminoácidos esenciales y el índice de eficiencia proteica (P.E.R.), se debe utilizar una libra del producto, cada seis meses si los tres exámenes anteriores cumplieron con el artículo 173 a).
Los análisis se deben realizar con metodología analítica recomendada.

Artículo 174.- Limitaciones para el uso de este método de separación de carne por especie animal.

a) No se debe mezclar carne de una especie con la de otra.

b) La carne utilizada proveniente de este método que tiene un contenido de proteína no menor de 14% y un contenido de grasa no mayor de 30% puede constituir más del 20% del total utilizado, excepto en los productos enmarcados en el párrafo d).

c) La carne utilizada proveniente de este método puede constituir más del 20% del total utilizado, siempre respetando el total permisible de grasa que se puede utilizar, como lo requiere el título X, excepto en los productos enmarcados en el párrafo d).

d) No se debe utilizar en: carnes para infantes y niños, carne molida, hamburguesa, filetes, barbacoas, carnes asadas y sudadas, carnes con cereales o vegetales.

CAPITULO II

PRODUCTOS DE CARNE CRUDA

Articulo 175.- Diversos Productos de Res.

a) La carne de bovino picada o molida.
La "carne de bovino picada" o "carne de bovino molida", deberá consistir de carne de bovino fresca y/o congelada, picada con o sin condimentos y sin la adición de grasa de bovino como tal, no deberá llevar más del 30% de grasa y no deberá contener agua agregada, fosfatos aglutinantes, o extendedores, cachete de bovino, en la preparación de carne de bovino picada o molida, la cantidad de dicha carne de cachete deberá estar limitada al 25% y si estuviera en exceso de las porciones naturales, su presencia deberá ser

declarada en el rótulo en la declaración de ingredientes requerida por el artículo 121 de este reglamento, y cerca del nombre del producto.

b) Hamburguesas.
La hamburguesa deberá consistir de carne de bovino fresca o congelada, picada con o sin la adición de grasa de carne de bovino como tal y/o condimentos, no deberá contener más del 30% de grasa y no deberá contener agua agregada, aglutinantes o extendedores. La carne de los cachetes de bovino (recortada), puede ser usada en la preparación de hamburguesas, únicamente de acuerdo con las condiciones prescritas en el párrafo a) de este artículo.

c) Tortas de Carne
Las "tortas de carne" deberán consistir de carne de bovino fresca y/o congelada, picada con o sin la adición de grasa de carne de bovino como tal y/o condimentos. Los aglutinantes o extendedores y/o el tejido grasoso parcialmente desengrasado, de acuerdo con el artículo 174, pueden ser usados sin agua agregada o con agua adicional, pero sólo en cantidades tales que las características del producto sean esencialmente aquellas de una torta de carne.

d) Steak fabricado.
Los steaks fabricados de carne de bovino, de ternero, de bovino y ternero o de ternero y bovino y productos similares tales como aquellos rotulados "Steak de bovino picado, formado, congelado", "Steak de minuto, formado, rebanado, congelado, "steaks de ternero, carne de bovino anadida, picado, moldeado en cubos, congelado, proteína de vegetal hidrolizada y sabores", deberán ser preparados moliendo y formando el producto de carne fresca y/o congelada, cono sin grasa adicional, de las especies indicadas en el rótulo. Tales productos no deberán contener más del 30% de grasa y no deberán contener agua añadida, aglutinantes o extendedores. La carne de los cachetes de bovino pueden ser usadas en la preparación de esteaks de bovino fabricados, únicamente de acuerdo con las condiciones prescritas en el párrafo a) de este artículo.

e) Tejido grasoso de bovino parcialmente desengrasado.

El "tejido grasoso de bovino parcialmente desengrasado" es un subproducto de bovino derivado del derretido a baja temperatura (sin exceder los 120o F.) de tejido grasoso de carne de bovino fresca. Tal producto deberá tener un color rosáceo y un olor y apariencia fresca.

Artículo 176.- Diversos productos de Cerdo.

a) Tejido grasoso parcialmente desengrasado.
El tejido grasoso de cerdo parcialmente desengrasado es un producto de cerdo derivado del derretido a baja temperatura (sin exceder los 120o F.) de tejido grasoso de cerdo fresco, exclusivamente de la piel. Tal producto deberá tener un color rosáceo y un olor y apariencia fresca.

CAPITULO III

CARNES COCIDAS

Artículo 177.- Carne asada (beef barbecue)
Las carnes para barbacoa, marcadas tales como: "Beef barbecue" o Barbecued pork", deben ser preparadas por la acción directa del calor seco resultante de la quema de maderas duras o del carbón mineral, por el período suficiente, que le de las características propias incluyendo la cresta dorada en la superficie. El producto durante el proceso debe ser untado con salsas. El peso del producto terminado no debe exceder el 70% del peso no cocinado.

Articulo 178.- Carne asada (roast beef parboiled y steam Roasted).
El producto final no debe exceder el 70% del producto fresco, excluyendo la sal y sazonadores.
La carne de cabeza, cachete, corazón, una vez retirados los tejidos conectivos y glandulares se pueden usar individualmente o en conjunto, no excediendo al 5% del total. Cuando se utilizan deben aparecer en el rótulo, como lo estipula el título VIII de este reglamento.

CAPITULO IV

CARNES CURADAS, AHUMADAS Y NO AHUMADAS

Artículo 179.- Corned Beef.- se puede preparar con carne de pecho, de costillas, solomo y puntas de solomo, o cortes similares, usando uno o una combinación de los ingredientes de curados especificados en el artículo 144 c) 1) y 4) de este reglamento.

El producto final no debe exceder el 70% del producto fresco, excluyendo la sal y saborizantes.
Si el producto no es enlatado, las piezas no deben pesar menos de una libra.
Si se cocina el producto no debe exceder el peso original del producto fresco.
Se puede utilizar la carne de cachete, cabeza y corazón como especifico en el artículo 178.

La aplicación de salmuera para el curado, en los cortes de carne, que se utilizaran en obtener la "masa"; el producto final no debe excede el 10% del peso del producto fresco.

Se excluye el "Corned beef brisket"

Articulo 180.- "Corned beef brisket".
La solución para el curado, al ser aplicado, no debe, incrementar en más del 20%, el peso del producto final, en relación con el peso del producto fresco.

Si el producto es cocinado, el peso del producto terminado no debe exceder el peso del

producto fresco.

Artículo 181.- "Corned Beef Round" y otros cortes de corned beef.
Las piezas de solomo y otros cortes utilizados no deben pesar menos de una libra, y la aplicación de la solución para el curado no debe incrementar en más de 10% el peso del producto, en relación con el producto fresco, si se cocina, no debe exceder el peso del producto fresco no curado.

Articulo 182.- Lengua curada de Res. "Cured Beef Tongue"

Al aplicarle la solución para curado, esta no debe incrementar en más del 10% del peso del producto fresco.

Artículo 183.- Productos curados de cerdo.
a) Productos curados de cerdo, incluyendo jamones, pernil, picnics, lomos, deben cumplir con el porcentaje mínimo de proteína libre de grasa. (PFF).

Tipo de producto	Porcentaje mínimo de PPF1. de carne	Nombre del producto Declaración de Calidad
Cooked ham, (jamón cocido)	20.5	Común y usual
Loin (lomo)	18.5	Común y usual con jugos naturales
	17.0	Común y usual, agua agregada
	17.0	Común y usual, agua del producto -X% del peso, si se agregan ingredientes.
Cooked shoulders, butt, picnic 2	20.0	Común y usual
(Jamón de espalda pernil, picnic)	18.0	Común y usual con jugos naturales.
	16.5	Común y usual, agua agregada.
	16.5	Común y usual, agua del producto -X% del peso si se agregan ingredientes 3.-
Uncooked cured ham, loin	18.0	Común y usual
(jamón curado no cocido, lomo)	18.0	Común y usual, agua del producto -X% del peso, si se agregan ingredientes.
Uncooked cured Shoulded, butt, picnic (jamón de espalda, pierna y picnic, no cocido, curado)	17.5	Común y Usual.
	17.5	Común y usual, agua del producto -X% del peso si se agregan ingredientes.

--

1) El mínimo de PFF, es el mínimo de proteína, de la carne fresca de cerdo no procesado, expresada como porciento de la porción no grasa del producto acabado.
Debe cumplir con el artículo 156.

2) El término cocinado, no es apropiado utilizarlo en el rotulado. Si la carne de cerdo, fue calentada únicamente con el propósito de destruir la triquina.

3) Los procesadores deben seguir esta declaración en el rótulo con la lista de ingredientes utilizado en orden descendiente según la predominancia de los mismos, en vez del rotulado tradicional.

El porcentaje máximo de las sustancias agregadas en el producto final, del porcentaje del peso total del mismo, será incluido como el valor X.

Ej.: Jamón y agua del producto - 20% del peso, si se agrega ingredientes.
Es prerequisito para la aprobación de este rotulado, que la planta tenga un sistema de control de calidad aprobada.

b) Los productos de cerdo curados a los cuales se les aprobó la declaración de calidad, como se reglamento en el párrafo a) de este artículo debe utilizarse letras de no menos de 3/8 de pulgadas de alto como parte del nombre del producto.

Se puede aprobar tamaños, menores, siempre que sea por lo menos 1/3 del tamaño y del mismo color y estilo del nombre del producto.

c) Los productos de cerdo curados, conforme este artículo deben cumplir con las regulaciones del artículo 156 de este reglamento.

Artículo 184.- Tortas de Jamón, Jamón cortado, Jamón prensado, Jamón con especias y productos afines.

a) Estos productos deben cumplir con el mínimo de proteína libre de grasa (PFF).

Tipo de producto curado de cerdo	Porcentaje mínimo de PFF. de carne	Nombre del producto Declaración de calidad
Tortas de Jamón, pedazos de Jamón, Jamón prensado, jamón con especias.	19.5	Común y usual
Idem	17.5	Común y usual con jugos naturales.
Idem	16.0	Común y usual, con agua agregada.
Idem	16.0	Común y usual y agua del producto -X% del peso, si se agregan ingredientes.

(1-2-3): Ver aclaraciones de la tabla anterior.

b) Los productos de cerdo curados preparados bajo este artículo, excepto tortas de jamón, pueden contener carne de jamón, finalmente cortada sobre un 25% del normalmente presente en el jamón deshuesado.

c) Los productos preparados de acuerdo a este artículo están sujetos al cumplimiento de los procedimientos en el artículo 156 de este reglamento y aquellos que en el rótulo llevan la declaración calificatoria, deben cumplir con el artículo 183 b), de este reglamento.

d) Además de los otros requerimientos de este artículo, el jamón en trozos, puede contener más del 2% de un edulcolorante como el sirope de maíz.

e) Las tortas de jamón no deben contener más del 35% de grasa, por análisis.

Artículo 185.- "Jamón de campo" "Jamón al estilo de Campo", jamón curado seco, "Lomo de cerdo campesino" "Lomo de cerdo estilo campesino" y "Lomo de cerdo curado seco".

a) Estos productos son curados pero no cocinados, secos, ahumados o no ahumados, hechos respectivamente de piezas individuales y conformes la definición de "Jamón", como se especifica en el artículo 127 b) 13) de este reglamento, son preparados de acuerdo al párrafo c) de este artículo por la aplicación en seco de sal (Na cl) y uno o más de los ingredientes opcionales, especificados en el párrafo d) de este artículo.
No se pueden inyectar ni colocar en salmuera para curado.

b) Estos productos deben ser tratados para destruir la posible presencia de triquina conforme los métodos aprobados.

c) 1) Todo el exterior del jamón de lomo de cerdo debe ser enteramente recubierto con sal en seco, o con la combinación con otros ingredientes permitidos en el párrafo d) de este artículo.

2) Sal adicional o sal mezclada con otros ingredientes permitidos, se debe aplicar cuantas veces sea necesario, para asegurar la penetración total.

3) Cuando se aplican los nitritos o nitratos o una combinación de estos, la sal debe estar en tal cantidad que asegure, el producto final tendrá un contenido de sal de por lo menos un 4%.

4) Cuando no se utilizan los nitritos o nitratos o ambos, la aplicación de sal deberá ser en cantidad suficiente para asegurar que el producto terminado tenga una salmuera de concentración no menor del 10% o una actividad de agua de no más del 0.92.

5) Para los jamones o jamones de lomo de cerdo, rotulados como "de campo" o "estilo Campo", el tiempo de curado y de nivelación de la sal, no será menor

de 45 días para los jamones. Para los jamones de espalda de cerdo no será menor de 25 días.

El tiempo total para el secado y nivelación de la sal de curado no será menor de 70 días para los jamones y para el jamón de espalda de cerdo no será menor de 50 días.

Durante el período de secado y ahumado la temperatura interna no excederá los 95° F.
No se aplica esto, cuando se realiza bajo condiciones climáticas naturales.

6) Cuando se rotulan jamones o espalda de cerdos, con la leyenda "curado en seco" el período combinado de curado y de nivelación de sal serán: 45 días mínimo para jamones 25 días mínimos para jamones de espalda.

Los períodos totales de curado, nivelación de sal y secado no deberá ser menor de 55 días para jamones, ni menor de 40 días para espaldas de cerdo.

7) Los pesos de los productos terminados no serán inferiores al 18% del peso del producto fresco no curado

d) Los ingredientes opcionales para los productos mencionados en este artículo son:

1) Edulcolorantes nutritivos, especias, condimentos y saborizantes.

2) Los nitritos y nitratos serán usados como prescribe en el artículo 144 c) 4) de este reglamento.

Artículo 186.- Tocineta, (bacon)

El peso de las faldas o panzas curadas de cerdo, listas para rebanar y rotular como "tocineta" no excederá el peso de las faldas frescas y no curadas.

CAPITULO V

EMBUTIDOS EN GENERAL: EMBUTIDO FRESCO.

Artículo 187.- Embutidos (Sausage).
Este producto puede ser preparado con uno o más tipos de carne, o con carne y productos cárnicos, conteniendo ciertas cantidades de agua. Generalmente sazonados con condimentos y frecuentemente curados.

Pueden contener aglutinantes y extendedores, por ej., cereales, almidón vegetal, harina de soya, concentrado de proteína de soya, proteína de soya, proteína de soya aislada, leche

deshidratada, lactato de calcio, etc.
El producto final no debe contener más de 3.5% de estos aditivos en forma individual o colectiva. Dos por ciento de proteína de soya aislada, será considerada equivalente al 3.5 % de uno cualquiera o más de estos aditivos.

Los embutidos no deben contener fosfatos, excepto aquellos listados en el artículo c) 4) de este reglamento, y para salchichas cocinadas.

Para facilitar el picado o la mezcla, o para disolver los ingredientes, agua o hielo pueden ser usados en la preparación de salchichas no cocinadas. La cantidad no puede exceder de 3% del total de ingredientes en la formulación.

Embutido cocido, (ej. salchicha polaca), cotto salami, braunschweiger, embutido de hígado y similares, no deben tener más de 10% de agua agregada en el producto terminado. Se puede utilizar carne deshuesada mecánicamente de acuerdo al artículo 174.

Artículo 188.- Embutido fresco de cerdo.

Se puede preparar con carne de cerdo fresca o congelada, o ambas. No se debe incluir los subproductos del cerdo. Se puede utilizar carne deshuesada mecánicamente, de acuerdo al artículo 174.
Se pueden utilizar sazonadores, como se estipula en el artículo IX de este reglamento. El producto terminado no debe tener más del 50% de grasa.

Para facilitar el picado o la mezcla, el agua o hielo se puede utilizar en cantidades que no excedan el 3% del total de los ingredientes utilizados.

Artículo 189.- Embutido fresco de Res.

Se puede utilizar carne fresca o congelada o ambas. También se permite la carne deshuesada mecánicamente. Se pueden utilizar sazonadores. No se permiten subproductos de res. El producto terminado no debe contener más del 30% de grasa. El agua y hielo se pueden utilizar en cantidades que no excedan el 3% del total de los ingredientes utilizados.

Artículo 190.- Embutidos para desayuno (breakfast Sausage).

"Embutidos para desayuno" es un embutido preparado con carne fresca y/o congelada, o con carne fresca y/o congelada y con subproductos de carne y puede contener carne deshuesada, separada mecánicamente, de acuerdo con el artículo 174, y puede estar sazonadas, con sustancias condimentadas, según se permite el título IX de este reglamento. El producto final no deberá contener más de 50% de grasa.

Para facilitar el picado y la mezcla, se puede utilizar agua o hielo, en cantidad que no exceda el 3% del total de ingredientes utilizados.
Se pueden usar aglutinantes y extendedores, según el listado del título IX de este reglamento hasta un 3 1/2 por ciento del embutido terminado como esta permitido en el

artículo 187.

Artículo 191.- Embutido de cerdo entero. "Whole hog"

"Embutido de cerdo entero" es un embutido preparado con carne de cerdo fresca y/o congelada en las proporciones que son las normales en un animal, y puede incluir carne deshuesada y separada mecánicamente, producida con la carne del animal utilizada de acuerdo con el artículo 174 y puede estar sazonada con sustancias condimentadas según esta permitido en el título IX de este reglamento.

El producto terminado no deberá contener más de 50 por ciento de grasa. Para facilitar el picado y la mezcla se puede utilizar agua o hielo en cantidad que no exceda el 3% de los ingredientes utilizados.

Artículo 192.- Productos Embutidos Italianos.

a) Pueden ser embutidos curados o no, conteniendo por lo menos 85% de carne. Se pueden combinar con grasa a no más del 35% en el producto terminado.
Estos productos se deben preparar de acuerdo a los párrafos a), 1), 2) y 3) de este artículo. Pueden contener sal, pimienta, anís o hinojo o los dos combinados.

Tales productos pueden contener uno o todos los ingredientes opcionales listados en el párrafo b) de este artículo.

1) Embutidos Italianos
se utiliza carne fresca o congelada de cerdo; se le puede agregar grasa de cerdo. Se puede utilizar carne de cerdo Se puede utilizar carne deshuesada separada mecánicamente.

2) Embutidos Italiano con carne de res.
Embutidos Italianos con carne de ternera o embutidos italianos con ambas carnes se prepara con carne fresca o congelada de cerdo.
La carne de cerdo constituye el porcentaje más alto del total del contenido.
Se puede usar carne deshuesada separada mecánicamente.
La carne de cerdo debe ser tratada para la destrucción de posible triquina vivas.

3) "Embutido Italiano de carne de res" "Embutido de carne de res Italiano Kosher" Se prepara con carne fresca o congelada, se puede utilizar grasa de la res.

Se puede preparar el embutido italiano de ternera o el embutido italiano kosher" con carne de ternera y grasa de ternera fresca o congelada.

4) Estos productos italianos pueden contener nitrito de sodio, o nitrito de potasio en cantidades que no excedan lo permitido en el articulo 144 c), 4) y serán rotulados con la leyenda "Embutido italiano curado".
La palabra "curado" será del mismo tamaño y estilo de las otras palabras en el nombre del producto.

b) Ingredientes opcionales permitidos en los embutidos (Salchichas) italianas.

1) Especias, (incluye pimenton y saborizantes).

2) Agua o hielo, no más del 3%.

3) Pimientos rojos o verdes o ambos.

4) Cebolla, ajo y perejil deshidratado o fresco.

5) Azúcar, dextrosa, sirope de maíz, sirope de maíz con sólidos y sirope de glucosa.

6) Glutamato monosodico y antioxidantes de acuerdo al artículo 144 c) 4) de este reglamento.

c) Si los productos tipo italiano, son cocidos o ahumados, estos se deben someter a las regulaciones que rigen este artículo.

El producto antes de cocinarse o ahumarse, no debe tener más del 3% de agua, como lo indica el párrafo b), 2) de este artículo.

Se debe utilizar la palabra "cocido" o ahumado en el rótulo y las letras de la misma forma y tamaño de las usadas en el nombre del producto.

CAPITULO VI

EMBUTIDO AHUMADO NO COCIDO

Artículo 193.- El embutido de cerdo ahumado, es ahumado con humo de maderas duras o con otros materiales no resinosos aprobados. Puede ser sazonado con condimentos tales como lo permite el título IX de este reglamento. El producto final no contendrá más del 50% de grasa. Para facilitar el picado o la mezcla, agua o hielo puede ser utilizado en una cantidad que no exceda el 3% del total de los ingredientes usados.

CAPITULO VII

EMBUTIDOS COCIDOS

Artículo 194.- Frankfurter, Frank, furter, hot dog, weiner, vienna, bologna, garlic bologna, knockwurst y productos cocidos similares.

a) Son embutidos triturados, semisolidos, preparados con carne fresca, cortes de carnes de una o varias clases. Se puede usar carne fresca o cocida de pollo. Se pueden utilizar uno o más sazonadores y agentes curadores permitidos por el reglamento, pueden ahumarse o no. La grasa no debe pasar del 30% al terminar el producto.

El agua o hielo o ambos se pueden utilizar para facilitar el picado y mezcla, pero el embutido no deberá contener más de 40% de una combinación de grasa y agua agregada.
Los fosfatos se pueden utilizar como se indica en el título IX de este reglamento.

La carne fresca o cocida de pollo no debe exceder el 15% del total de ingredientes, excluyendo el agua en el embutido, y especies separadas mecánicamente, y tiene que ponerse en la declaración de ingredientes en el rótulo.

La carne deshuesada y separada mecánicamente se puede utilizar.

b) Frankfurter, frank, furter, hot dog, wiener, viena, bologna, etc. que son rotulados "con sub-productos" o con "variedad de carnes" son embutidos semisolidos, hechos de carne picada fresca, con no más del 15 por ciento de subproductos frescos.
Se puede utilizar carne fresca o cocinada de pollo. Se pueden sazonar, curar o ahumar.

Se le puede agregar grasa de cerdo o de res o en combinación, no excediendo el 30% del producto terminado. El agua no excederá el 10%.
Los fosfatos se utilizarán según el título IX.

La carne de pollo no contendrá riñones, ni glándulas sexuales. La piel de pollo en el contenido total, no debe excederse de la cantidad propia de cada cascasa.
Debe aparecer la declaración en el rótulo del producto avisando el contenido de la carne de pollo.
La carne deshuesada separada mecánicamente se puede utilizar.

Los subproductos de carne utilizados en embutidos, deberán estar designados individualmente en la declaración de ingredientes en el rótulo de dicho embutido, de acuerdo al artículo 121 de este reglamento.

c) Un embutido cocido como se define en el párrafo a) de este artículo será rotulado con el nombre genérico ej. frankfurter, frank, furter, hot dog, wiener, vienna bologna, garlic bologna o knockwurst, cuando dichos productos estan preparados con carne de una sola especie de ganado, de cerdo, oveja, cabra, deberán estar rotuladas con el término que designa las especies particulares conjuntamente con el nombre genérico y cuando dichos productos están preparados con carne deshuesada mecánicamente y de acuerdo con el artículo 121, j) 13) de este reglamento.

d) Un embutido cocido según lo definido en el párrafo b) de este artículo, deberá estar rotulado con su nombre genérico; por ejemplo, Frankfurter, frank, furter, wiener, vienna, bologna, garlic bologna o knockwurst, conjuntamente con la frase "con subproductos" o "con variedad de carnes" con dicha frase completamente mostrada de forma prominente, contigua al nombre genérico y en el mismo color y sobre fondo idéntico.

e) Con rótulo apropiado según lo requerido en el artículo 127 b) 16) de este reglamento, por ejemplo, "frankfurter con leche descremada deshidratada reducida en calcio" o Bologna

con subproductos" (o carnes variadas)," con adición de harina de soya", uno o más de los aglutinantes pueden utilizarse en el embutido cocido que de otra manera satisfacen el párrafo a) o b) de este artículo, leche deshidratada, leche descremada deshidratada reducida en calcio tratada con enzima (cuajo) lactosa de calcio, leche deshidratada sin grasa, suero de leche seco o deshidratado, suero de leche reducido en lactosa, suero de leche reducido en minerales, concentrado proteico de suero de leche, cereal, almidón vegetal, harina de almidón vegetal, harina de soya, concentrado proteico de soya y proteína de soya aislada, siempre que tales ingredientes no excedan el 3 1/2 por ciento de uno o más de los aglutinantes.

f) Los embutidos cocidos no deberán estar rotulados con términos como "todo de carne" o "todo de (Especies)" o de otra forma para indicar que no contienen ingredientes cárnicos o que están preparados con carne solamente.

g) Para los fines de este artículo: carne de aves significa carne deshuesada de pollo o pavo o de ambas, sin la piel ni grasa adicionada, productos de carnes de aves significa pollo o pavo o carne de pollo o pavo, o subproductos de carne de aves según lo define la ley. Subproducto de carne (o carnes variadas) significa mondongo y hocico de cerdo; tripas de res; ternera, cordero o cabra, corazón, lengua, grasa, hocicos y garganta de res, tenera, cordero, cabra o cerdo y tejidos grasos de res o de cerdo parcialmente desgrasados.

Artículo 195.- Cheese furters y productos similares (productos con queso) Son productos en envolturas que se parecen a las frankfurters, excepto que contienen suficiente queso que le dan características bien definidas al producto final.

Pueden contener cereales, almidón vegetal, harina vegetal almidonada, harina de concentrado proteico de soya y proteína aislada de soya, soya, leche deshidratada, etc. El producto final no debe contener más de 3.5 por ciento de estos aditivos. (Ver lista de aditivos permitidos).
La proteína de soya no debe pasar del 2 por ciento.

Cuando al producto se le agrega alguno de estos ingredientes, debe aparecer en forma prominente en el rótulo, contiguo al nombre del producto el nombre del ingrediente agregado, por ejemplo, "cereal agregado", "harina de papa agregada", etc.

Los productos no deben contener más de 10 por ciento de agua, la grasa no debe pasar del 30 por ciento.

Artículo 196.- Braunschweiger y embutidos de hígado o liverwust.

a) Branuschweiger: Es un embutido cocido, hecho con carne de cerdo/res y/o ternera fresca curada y/o congelada y por lo menos 30% de hígado de cerdo, res y/o ternera, computados sobre el peso de los hígados frescos, también puede contener grasa de cerdo y/o res, carne deshuesada mecánicamente, aglutinantes y extendedores se permiten, como se especifica en los artículos 174 y 187 de este reglamento.

El producto puede tener características de ahumado, proveniente de carnes ahumadas, o del ahumado del producto.
Si el producto es preparado con ingredientes de una sola especie se debe decir en el rótulo, ej.: braunschweiger de res.

También se puede rotular de la forma siguiente:
Braunschweiger - A liver sausage
Braunschweiger - A liverwust

b)"Embutido de hígado" o "liverwurst"

Embutido cocido hecho de carne de cerdo, res y/o ternera, fresca o congelada, curada con no menos del 30 por ciento de hígado de cerdo, res, ternera, oveja, o cabra. El peso del hígado se computa cuando esta fresco. Se puede usar carne deshuesada separada mecánicamente según el artículo 174. Aglutinantes y extendedores se pueden utilizar de acuerdo al artículo 187

Si el producto esta hecho de componentes de una sola especie animal en el rótulo debe decirlo, ejemplo "Embutido de hígado de cerdo.

CAPITULO VIII

CARNE PARA ALMUERZO, BOLLOS DE CARNE Y JALEAS

Artículo 197.- Carne para almuerzo (Luncheon Meat)

Es un producto curado, cocido hecho de carne picada. Se puede usar carne proveniente del deshuese mecánico de acuerdo al artículo 174. Para facilitar el picado o la mezcla se permite agregar agua o hielo, en una cantidad que no exceda del 3 por ciento del total de los ingredientes.

Artículo 198.- Bollo de Carne (meat loaf)

Se prepara igual que la carne para almuerzo, pero dándole forma de bollo de pan.

CAPITULO IX

ESPECIALIDADES CARNICAS (PUDINES Y BOLLOS DE CARNE NO ESPECIFICADOS)

Artículo 199 Croquetas (Scrapple)

No debe tener menos de 40% de carne o subproductos de la misma, computado sobre la base del peso fresco, excluyendo los huesos, se permite el uso de carne deshuesada mecánicamente.
La harina utilizada debe provenir de granos y/o derivados de soya.

Artículo 200.- Bockwurs

a) Es un producto de carne picada no curada, cocida o no. Contiene carne, leche, o agua o una combinación de ellos, huevos, vegetales y cualquier ingrediente opcional del párrafo b) de este artículo. Se prepara de acuerdo a las previsiones de los párrafos a), 1), 2), 3) y 4) de este artículo.

1) La carne debe constituir no menos del 70% del peso total del producto y consistirá en cerdo o una mezcla de cerdo y ternera, cerdo y res o cerdo , ternera y res. Dicha carne deberá ser fresca o congelada fresca. El cerdo puede omitirse cuando la especie o especies de carnes usada en el producto esta identificada en el nombre, por ejemplo: Bockwurst de ternera, Bockwurst de res o Bockwurst de ternera y res. (Especies) separadas mecánicamente pueden ser utilizadas de acuerdo con el artículo 174.

2) La leche puede ser leche entera fresca. leche deshidratada, leche seca sin grasa, leche descremada deshidratada reducida en calcio, tratada con enzima (cuajo) y lacto de calcio o una combinación de estas.

3) "Huevos", se refiere a huevos enteros, ya sean frescos, congelados o deshidratados.

4) "Vegetales" Se refiere a cebollas, cebollinas, perejil y puerros, solos o en cualquier combinación.

b) El bockwurst puede contener uno o más de los ingredientes opcionales que siguen:

1. Grasa de cerdo
2. Apio, fresco o deshidratado
3. Especias, saborizantes
4. Sal
5. Claras de huevo fresco, congelados o deshidratados.

6) Sólidos de jarabe de maíz, jarabe de maíz, glucosa con un límite máximo de 2 por ciento sea individualmente o colectivamente calculada sobre una base seca. La cantidad máxima de tales ingredientes, será computada sobre la base del peso total de los ingredientes.

7. Extracto de levadura autorizada, proteína vegetal hidrolizada, hidrato proteico de leche y glutamato monosodico.

8. Azucares (sacarosa y dextrosa).

9. Cereal, pan, almidón vegetal, harina vegetal almidonosa, harina de soya, concentrado

proteico de soya, suero de leche deshidratada o seco, suero de leche reducido en lactosa, suero de leche reducido en minerales, concentrado proteico de suero de leche y proteína de soya aislada, siempre que tales ingredientes utilizados individual o colectivamente no excedan el 3 1/2 por ciento del peso total de todos los ingredientes, excepto que el 2 por ciento de proteína de soya aislada deberá considerarse como equivalente a 3 1/2 por ciento de uno o más de cualquier otro ingrediente de los permitidos en este párrafo.

El bockwurst que contenga cualquiera de los ingredientes permitidos en este párrafo, deberá estar rotulado de acuerdo con el artículo 127 b), 33) de este reglamento.

c) Si el bockwurst es cocido o parcialmente cocido, la composición de la mezcla cruda con la que se prepara deberá ser usada para determinar si satisface o no los requerimientos de esta sección.

CAPITULO X

PRODUCTOS ALIMENTICIOS CARNICOS ENLATADOS CONGELADOS O DESHIDRATADOS.

Artículo 201.- Chili con Carne

"Chili con carne" deberá contener no menos de 40 por ciento de carne computada sobre el peso de la carne fresca. Se pueden utilizar carne de cabeza, cachete y corazón, hasta un 25 por ciento de los ingredientes cárnicos, haciendo declaración específica en el rótulo. La mezcla no puede contener más de 8 por ciento, sea individual o colectivamente, de cereal, almidón, vegetal, harina vegetal almidonosa, harina de soya, concentrado proteico de soya, proteína de soya aislada, leche deshidratada, leche seca sin grasa, suero de leche seca sin grasa, suero de leche seco o deshidratada, suero de leche reducido en lactosa, suero de leche reducido en minerales, concentrado proteico de suero de leche, o leche descremada deshidratada reducida en calcio.

Artículo 202.- Chili con carne con frijoles.

"Chili con carne con frijoles" deberá contener no menos del 25 por ciento de carne computada sobre el peso de la carne fresca. Se permite usar carne deshuesada separada mecánicamente.

Se puede usar carne de cabeza, cachete o corazón, hasta en un 25% del total de los ingredientes cárnicos y la presencia de estas carnes deberá estar reflejada en la declaración de ingredientes requerida en el título VIII de este reglamento.

Artículo 203.- Picadillo (Hash)
"El picadillo" deberá contener no menos de 35 por ciento de carne computada sobre el peso de la carne cocida y limpia. El peso de la carne cocida utilizada en este cálculo, no deberá exceder del 70 por ciento del peso de la carne fresca no cocida.

Se puede utilizar carne deshuesada separada mecánicamente.

Artículo 204.- Corned Beef Hash

a) El "Picadillo Corned Beef", es un producto alimenticio semi-sólido, en forma de una masa compacta preparada con carne de res, papas, agentes curadores, condimentos y cualquiera de los ingredientes opcionales listados en el párrafo b) de este artículo de acuerdo con las disposiciones del párrafo c) de este artículo.

1) Se puede utilizar ya sea carne de res fresca, curada o corned beef enlatado, o una mezcla de dos o más de estos ingredientes y el producto terminado deberá contener no menos del 35 por ciento de la carne de res computada sobre el peso de la carne de res cocida y limpia. El peso de la carne cocida utilizada en este cálculo no deberá exceder del 70 por ciento del peso de la carne fresca no cocida.

2) "Papas" se refiere a papas frescas, deshidratadas, deshidratadas cocidas o una mezcla de dos o más de estos ingredientes.

3) Los agentes de curado que se pueden utilizar son: sal, nitrato de sodio, nitrito de sodio, nitrato de potasio, nitrito de potasio o una combinación de dos o más de estos ingredientes. Al utilizar nitrato de sodio o de potasio, o nitrito de sodio o de potasio, las cantidades utilizadas no deberán exceder a las especificadas en el artículo 144 c) 4) de este reglamento.

4) Los sazonadores que pueden ser usados solos o combinados son: sal, azúcar, (sucrosa o dextrosa), especies y saborizantes, incluyendo aceites esenciales, oleorresinas y otros extractos.

b) El picadillo corned beef puede contener uno o más de los siguientes ingredientes opcionales.
1) Carne de cabeza y cachete de la res, a la cual se la haya quitado las capas de tejido glandular y conectivo, y la carne del corazón excluyendo el pericardio. Estas carnes se pueden utilizar individual o colectivamente hasta en el 5 por ciento de los ingredientes cárnicos.

2) Cebollas, incluyendo cebollas frescas, deshidratadas o en polvo
3) Ajo, incluyendo ajo fresco, deshidratado o en polvo.
4) Agua
5) Consomé o caldo de res o jugo de carne concentrado
6) Glutamato monosódico
7) Proteína vegetal hidrolizada
8) Grasa de res
9) Se puede utilizar carne deshuesada separada mecánicamente, cuando proviene de animales de ganadería, de acuerdo con el artículo 174.

c) El producto terminado no deberá contener más del 15 por ciento de grasa ni más de 72 por ciento de humedad.

d) 1) Cuando se utiliza cualquier ingrediente especificado en el párrafo b) 1) de este artículo, el rótulo deberá llevar la siguiente declaración si aplica: "La carne de cachete de res constituye el 5 por ciento del ingrediente cárnico" o "La carne de cabeza de res constituye el 5 por ciento del ingrediente cárnico" o "la carne de corazón de res constituye el 5% del ingrediente cárnico". Cuando se usan dos o más ingredientes cárnicos, las palabras "constituye el 5% del ingrediente cárnico", necesita aparecer sólo una vez.

2) Siempre que las palabras "Picadillo corned beef" aparezcan en el rótulo de forma tan llamativa como para identificar el contenido, las declaraciones reglamentadas en el párrafo d) 1) de este artículo deberá preceder o seguir de forma bien visible dicho nombre sin que interponga ninguna otra cosa escrita, impresa o pintada.

Artículo 205.- Estofados de carne (Meat Stew)
Guisos de carnes tales como "Estofado de res" deberán contener no menos del 25% de carne de la especie nombrada en el rótulo, computado sobre el peso de la carne fresca. Carne deshuesada separada mecánicamente, puede ser usada de acuerdo al artículo 174.

Artículo 206.- Tamales.
Los tamales serán preparados con no menos del 25% de carne computado sobre el peso de la carne fresca no cocida en relación a todos los ingredientes de los tamales.

Cuando los tamales son empacados con salsas, el nombre del producto incluirá una referencia en forma prominente a la salsa utilizada, por ej.: "Tamales con Salsa", etc.
El producto así rotulado contendrá no menos del 20% de la carne, computada sobre el peso de la carne fresca no cocida, en relación al total de ingredientes que conforman los tamales y la salsa, carne deshuesada mecánicamente puede ser utilizada de acuerdo al artículo 174.

Artículo 207.- Fideos con albóndigas y salsa, Fideos con carne y salsa y productos similares.

Los "fideos con albóndigas y salsa" y los "fideos con carne y salsa" y productos similares deberán contener no menos del 12% de carne, computado sobre el peso de la carne fresca. Se puede utilizar carne deshuesada separada mecánicamente, de acuerdo con el artículo 174. La presencia de la salsa deberá estar declarada en el rótulo, de forma destacada, como parte del nombre del producto. Las albóndigas pueden estar preparadas con no más del 12% individual o colectivamente, de materiales farináceos, harina de soya, concentrado proteico de soya, proteína de soya aislada, leche seca sin grasa, leche descremada deshidratada reducida en calcio y sustancias similares.

Artículo 208.- Fideos en salsa con carne.

Fideos en salsa con carne deberá contener no menos de 6% de carne computado sobre el peso de la carne. carne deshuesada separada mecánicamente, se puede usar de acuerdo al

artículo 185.

Artículo 209.- Tripas con Leche.

"Las tripas con leche" estarán preparadas de modo que el artículo enlatado terminado, excluyendo los jugos de cocción y la leche contengan por lo menos 65% de tripa. El producto deberá estar preparado con no menos de 10% de leche.

Artículo 210.- Frijoles con Frankfurters en salsa, repollo agrio (sauverkraut) con wieners y jugo y productos similares.

"Los frijoles con frankurters en salsa" y el "Repollo agrio (saverkraut) con wienes y jugo", y productos similares deberán contener no menos del 20% de frankfurters o wieners, computado sobre el peso del embutido ahumado y cocido antes de juntarlos con los frijoles o el repollo agrio (saverkraut).

Artículo 211.- Frijoles lima con jamón en salsa, frijoles con jamón en salsa, frijoles con tocineta en salsa y productos similares.

Los "frijoles lima con jamón en salsa", "frijoles con jamón en salsa" y "frijoles con tocineta en salsa" y productos similares, deberán contener no menos de 12% de jamón o tocineta computado sobre el peso del jamón o la tocineta ahumados antes de juntarlos con los frijoles y la salsa.

Artículo 212.- Vegetales Chow-mein con carne y vegetales chop suey con carne.
Estos deberán contener no menos de 12% de carne computada sobre el peso de la carne fresca no cocida antes de juntarla con los demás ingredientes. Se puede usar carne deshuesada separada mecánicamente, de acuerdo con el artículo 174.

Articulo 213.- "Cerdo con salsa Barbecue" y carne de res con salsa Barbecue.
Estos deberán contener no menos del 50% de carne de las especies especificadas en el rótulo, computada sobre el peso de la carne limpia y cocida. Se puede utilizar carne deshuesada, separada mecánicamente de acuerdo con el artículo 174. El peso de la carne cocida utilizando en este cálculo, no deberá exceder el 70% del peso de la carne cocida. Si se usa carne sin cocer en la formulación de los productos, estos deberán contener por lo menos 72% de carne, computado sobre el peso de la carne fresca no cocida.

Artículo 214.- Carne de res con salsa y Salsa con carne de res.
Estas no deberán estar hechas con carne de res, que en el agregado para cada lote contenga más de 30% de recorte de grasa, es decir, grasa que puede ser quitada por completo con recorte y separación fácilmente practicable.

CAPITULO XI
PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA "ENTRADAS", "PASTELES Y TURRONES"

Artículo 215.- Pastel de Carne (Meat pies) Como "pastel de carne de res"
"Pastel de carne de ternera" y "pastel de carne de cerdo" deberán contener carne de las especies especificadas en el rótulo en una cantidad no menor del 25% de todos los ingredientes, incluyendo la masa del pastel y deberá estar computado sobre la base de la carne fresca no cocida.

CAPITULO XII

PICADERAS, ENTREMESES, PIZZAS Y ESPECIALIDADES DE CARNE.

Artículo 216.- Pizza

a) "Pizza con carne" es un producto alimenticio cárnico sobre base de pan, con salsa de tomate, queso y con tope de carne. Deberá contener carne cocida preparada con no menos del 15% de carne cruda. Se puede usar carne deshuesada separada mecánicamente, de acuerdo con el artículo 174.

b) "Pizza con embutido" es un producto alimenticio cárnico sobre base de pan, con salsa de tomate, queso y no menos del 12% de embutido cocido o 10% de embutido seco; por ejemplo: pepperoni.
Se puede usar carne deshuesada separada mecánicamente de acuerdo con el artículo 174.

CAPITULO XIII

GRASAS, ACEITES MANTECAS

Artículo 217.- Margarina y Oleomargarina

a) Margarina u oleomargarina es el alimento en forma plástica o de emulsión líquida que contiene no menos del 80% de grasa. Se produce con uno o varios de los ingredientes designados en el párrafo a) 1) de este artículo y uno o varios de los ingredientes designados en el párrafo a) 2) de este artículo, a lo que se puede agregar uno o varios de los ingredientes opcionales designados en el párrafo b) de este artículo. La margarina u oleomargarina contiene vitamina A, según lo dispuesto en el párrafo a) 3) de este artículo.

1) Las grasas y aceites comestibles o la mezcla de éstos cuyo origen es vegetal o es extraído por calor de la grasa animal de res, de oveja, de cerdo o de cabra.

2) I) El agua, la leche; los productos lácteos incluyendo, pero no limitándose a, suero de leche, líquido, condensado o seco, suero reducido en lactosa, suero reducido en minerales o concentrado proteico de suero, componentes de suero sin contenido de lactosa, caseinada o caseinato; u otra proteína comestible apropiada, incluyendo albúmina, proteínas vegetales o proteínas de soya aislada, o cualquiera mezcla de dos o más artículos designados en este sub-párrafo, en cantidades no mayores a lo requerido de manera razonable para cumplir el efecto deseado.

II) Los artículos designados en este sub-párrafo deberán ser pasteurizados y luego pueden ser sometidos a la acción de las iniciadores bacterianos inofensivos, uno o más de los artículos designados en este sub-párrafo esta íntimamente mezclado con los ingredientes de grasa o aceite comestible o de ambos, para formar una emulsión solidificada o líquida.

3) Vitamina A en cantidad tal que la margarina u oleomargarina terminada contenga no menos de 15,000 unidades Internacionales (UI) de vitamina A por libra o 33,000 UI por kilogramo.

b) 1) Vitamina D en cantidad tal que la margarina u oleomargarina terminada contenga no menos de 1,500 UI de vitamina D por libra o 3,300 UI por kilogramo.

2) Sal (cloruro de sodio) o cloruro de potasio para margarina u oleomargarina dietética.

3) Edulcolorante de carbohidratos nutritivos.

4) Emulsificadores identificados en el artículo 144 4) de este reglamento, dentro de cantidades máximas en porciento por el peso del producto terminado; mono y diglicéridos de ácidos grasos eterificados con cualquiera de los siguientes ácidos: Acético, acétiltartarico, cítrico, láctico, tártarico y sus sales de sodio y de calcio, o.5 por ciento, dichos monos y diglicericos en combinación con derivados del sulfato de sufoacetato de sodio, 0.5 por ciento; 1.2 ésteres de propil gricel de ácidos grasas, 2 por ciento; lecticina, 0.5%.

5) Preservativos identificados en el artículo 144 c), 4) de este reglamento, dentro de estas cantidades máximas en por ciento por peso del alimento terminado: ácidos sorbicos, ácido benzoico y sus sales de sodio, potasio y calcio, individualmente, 0.1 por ciento o en combinación, 0.2 por ciento, expresados como ácidos, sodio de calcio EDTA, 0.0075%, citrato estearil 0.15%, mezcla de citrato isopropil, 0.02 por ciento.

6) Antioxidante identificados en el artículo 144, c) 4) de este reglamento, dentro de estas cantidades máximas en porciento por peso del alimento terminado; propil, octil y dodecil galato BHT (hidroxitolueno butilado) BHA (butilato de hidroxianison), palmitato ascorbil, esterato ascorbil, todo individualmente o en combinación 0.02% en lugar de estos antioxidantes TBHQ (butilhidroquinona terciario), sólo o en combinación sólo con BHT y/o BHA, con un máximo de 0.02% por peso del contenido de grasa y aceite.

7) Agentes Colorantes identificados en el artículo 144, c) 4) de este reglamento, en cantidades suficientes para el propósito, Para el propósito de este párrafo, se deberá considerar también la provitamina A (beta-caroteno) como agente colorante.

8) Sustancias saborizantes en cantidades suficientes para el propósito.

9) Acidulantes identificados en el artículo 144 c) 4) de este reglamento, en cantidades

suficientes para el propósito: ácido cítrico y láctico y sus sales de potasio y sodio, ácido fosfórico, ácido L-tartarico y sus sales de sodio y de sodio-potasio y el ácido hidroclorico.

10) Los alcalinizadores identificados en el artículo 144 c) 4) de este reglamento, en cantidades suficientes para el propósito, bicarbonato de potasio, carbonato de potasio, bicarbonato de sodio, carbonato de sodio e hidróxido de sodio.

11) Para los fines de este artículo, el término "leche", sin calificar significa leche de vaca. Si se usa cualquier otra leche sea completa o en parte, la fuente animal deberá ser identificada conjuntamente con la palabra "Leche" en la declaración de ingredientes.

Artículo 218.- Manteca Mixta

La manteca preparada con una mezcla de grasas de carne y aceites vegetales, puede ser identificada ya sea como "Manteca preparada con grasas de carne y aceites vegetales" o "Manteca preparada con aceites vegetales y grasa de carne".

Dependiendo de la predominancia de la grasa y los aceites utilizados o el producto puede ser rotulado "Manteca" cuando esta acompañado por una declaración de ingredientes con los ingredientes listados en orden descendiente de predominancia.

Artículo 219.- Manteca de cerdo, manteca de cerdo en rama.

a) La manteca de cerdo es la extraída por fusión de los tejidos comestibles sanos y limpios del cerdo, Los tejidos pueden estar frescos, congelados, cocidos o preparados por otros procesos aprobados por la división en casos específicos, según su determinación de que el uso de tales procesos no resultan en la adulteración o desvirtuación de la manteca. Los tejidos deben estar razonablemente limpios de sangre y no deberán incluir estómagos, hígados, bazos, riñones, ni sesos, ni residuos "ni" sedimentos. "Manteca en rama", es la manteca preparada con grasa (abdominal) fresca.

b) La manteca de cerdo (cuando esta adecuadamente rotulada) puede ser endurecida utilizando estearina de manteca o manteca hidrogenada o ambas y puede contener manteca refinada y manteca deodorizada, pero los rótulos de dicha manteca, deben establecer esto, según se aplique.

c) Los productos rotulados "manteca" "manteca en Rama" deben tener las siguientes características de cantidad y calidad para asegurar el buen color, olor y sabor del producto terminado:

1) Color Blanco cuando esta sólido, máximo de 3.0 unidades rojas en una célula de 5 1/4 pulgadas en la escala lovibond

2) Olor y sabor: característicos y libres de olores y sabores extraños.

3) Libre de ácido graso 0.5 por ciento máximo (como oleico) o vapor ácido 1.0,

como K o H miligramos por gramo de muestra.

4) Valor Peroxido: 5.0 máximo (como miliequivalentes de peróxido por kilogramo de grasa)

5) Humedad y materia volátil: 0.2 por ciento máximo.

6) Impurezas insolubles: Por apariencia del líquido, grasa o 0.05 por ciento máximo.

d) El producto que luego de la inspección no se le encontró las características especificadas en el párrafo c) de este artículo, pero que sin embargo, se encontró bueno y cumple con el párrafo a) de este artículo, puede ser nuevamente procesado con el propósito de lograr dichas características.

Artículo 220.- Grasa Animal extraída por fusión o mezclada.

Grasa animal extraída por fusión o cualquier mezcla de grasas que contenga grasa animal comestible extraída por fusión, no deberá contener agua agregada, excepto la manteca para pastelería puff, que puede contener no más del 10% de agua.

CAPITULO XIV

SOPAS DE CARNE, SOPAS MIXTAS, CONSOME, CONCENTRADOS, EXTRACTOS.

Artículo 221. Extractos de carne
El extracto de carne (por ejemplo, "Extrato de carne de Res"), deberá contener no más de 25% de humedad.

Artículo 222.- Extracto de carne fluido.

Extracto de carne fluido (por ejemplo, Extracto de Carne de Res fluido") deberá contener no más del 50% de humedad.

CAPITULO XV

ENSALADAS DE CARNE Y CREMA Y CREMA DE CARNE PARA UNTAR (PATES)

Artículo 223.- Jamón Endiablado, Lengua endiablada y productos similares.

a) El jamón endiuablado es un producto cárnico curado, semiplástico, hecho con jamón desmenuzado finalmente y que contiene condimentos. Se puede utilizar carne deshuesada separada mecánicamente de acuerdo con el artículo 174. El jamón endiablado puede contener grasa de jamón agregada, siempre que el total del contenido de grasa no exceda el 30% del producto terminado de humedad del jamón endiablado no excederá la de la carne

fresca sin procesar.

b) El contenido de humedad de la "Lengua Endiablada" y de productos similares, no excederá la de la carne fresca sin procesar.

Artículo 224.- Producto alimenticio de carne en conserva y producto alimenticio de carne endiablada.

"Producto alimenticio de carne en conserva" y productos alimenticios de carne Endiablada" no deberá contener cereal, harina vegetal, leche en polvo sin grasa, ni sustancias similares. La cantidad de agua agregada al producto alimenticio de carne en conserva y al producto alimenticio de carne endiablada, deberá limitarse a lo necesario para reemplazar la humedad pérdida durante el proceso.

Artículo 225.- Crema de jamón para untar, Crema de lengua para untar y productos similares.
Estos deben contener no menos del 50% de los ingredientes de carne mencionados, computados sobre el peso de la carne fresca. Otra carne y grasa pueden usarse para darle la consistencia cremosa deseada siempre que estas no desvirtúen el carácter de las cremas mencionadas. Se puede utilizar carne deshuesada separada mecánicamente de acuerdo con el artículo 174.

CAPITULO XVI

MISCELANEOS

Artículo 226.- Productos Empanados o Empanizados.
La cantidad de pasta y de pan utilizada como un recubrimiento para el producto empanado no excederá el 30% del peso del producto empanado terminado.

Artículo 227.- Productos alimenticios caracterizados y rótulos como productos de hígado, como pata de hígado, queso de hígado, crema para untar de hígado, masa de hígado, pasta de hígado y budín de hígado, deben contener no menos del 30% de hígado de cerdo, res, ovejo o de cabra, computado sobre el peso de los hígados frescos.

TITULO X

REGISTROS, INSCRIPCION E INFORMES.

Artículo 228.- Registros que deben ser guardados.

a) Toda persona incluyendo toda firma o corporación dentro de cualquiera de las clases especificadas dentro de los sub-párrafos 1), 2) o 3) de este párrafo, se les requiere guardar los registros de los aspectos de sus actividades que estas regulaciones demanden.

1) Cualquier persona que se comprometa para el comercio, en el negocio de sacrificio de

ganado, ovejas, cerdos, cabras, mulas, caballos u otros equinos, o preparando, congelando empacando o rotulando canales o partes de productos de canales de cualquiera de estos animales para uso como alimento humano o alimento para animal.

2) Cualquier persona que se comprometa en el negocio de compra y venta como un distribuidor, vendedor al por mayor, o transportando en el comercio o importando canales o partes o productos de canales, de cualquiera de esos animales .

3) Cualquier persona que se comprometa en el negocio de o para el comercio como un fundidor, o se comprometa en el negocio de compra y venta o transporte en el comercio o importando cualquier ganado vacuno, ovejas, cerdos, cabras, caballos mulas u otros equinos, o partes o productos cualquiera de estos animales, que estén muertos moribundos o imposibilitados o que mueran por causas diferentes al sacrificio en el matadero.

b) Los registros requeridos son:

1) Registros tales como: Facturas de compra, facturas en general relacionadas con la compra o venta de productos del establecimiento y papeles de recibo o embarque de carne, dando la siguiente información, con respecto a cada transacción en la cual cualquier ganado o canal, parte del mismo, carne o productos alimenticios de carne son comprados, vendidos, embarcados, recibidos, transportados o manejados por una persona en conexión con cualquier negocio sujeto a las regulaciones.

I) El nombre o descripción del ganado o artículo.
II) El peso neto del ganado o artículo.
III) El número de los recipientes exteriores (si los hubiere).
IV) El nombre y dirección del comprador del ganado, o el artículo
vendido por tal persona, el nombre y dirección del vendedor del ganado o artículos comprados por dicha persona.
V) El nombre y dirección del consignatario o recibidor además del comprador.
VI) El método de embarque.
VII)La fecha de embarque.
VIII) El nombre y dirección del transportador.

2) Certificado del embarcador y permisos requeridos para ser guardados por los embarcadores y acarreadores de artículos.

3) Un registro de los números de sellos para ser guardados por los consignatarios de los productos no comestibles, embarcados bajo sellos no oficiales, y un registro de nuevos consignatarios de productos no comestibles.

4) Registro de procedimientos para carne de res cocida y asada, según se requiere en el artículo 154 d).

5) Garantías de materiales de empaque suministradas por los suplidores de acuerdo al artículo 137

6) Registros de enlatados.

Artículo 229.- Lugar para conservar los registros.

Toda persona comprometida en cualquier negocio descrito en el artículo 228 y requerido por este título, para guardar los registros, deberá mantener tales registros en lugar donde tal negocio es conducido, excepto que si dicha persona conduce tal negocio en múltiples localidades, deberá mantener los registros en la oficina principal. Cuando los registros no estén en uso constante, todos deberán guardarse en un lugar seguro en la localidad prescrita, de acuerdo con las buenas prácticas comerciales.

Artículo 230.- Período de retención de los registros.

Todos los registros requeridos para ser mantenidos bajo este título deberán ser mantenidos por un período de dos años, después del 31 de Diciembre del año en el cual la transacción a la que el registro se relacione haya sucedido y para períodos posteriores, como lo requiera el director, para propósitos de investigación. o litigio bajo la ley, por medio de una notificación escrita, dirigida a la persona indicada para conservar dichos registros bajo este título.

Artículo 231.- Acceso de la inspección a los récords, facilidades o inventario, transcripción y muestreo.

Toda persona (incluyendo toda firma y corporación) dentro de cualquiera de las clases especificadas en el artículo 234, deberá sobre la presentación de las credenciales oficiales y debidamente autorizado por los representantes de la Secretaria de Estado de Salud Pública, durante las horas ordinarias de trabajo, permitir a tales representantes entrar al lugar del negocio a examinar los registros requeridos que se conservan de acuerdo al artículo 234, las facilidades e inventarios pertenecientes al negocio de tal persona sujeto a las regulaciones y copiar todos esos registros y tomar muestras razonables del inventario sobre el pago del valor real del mercado, cualquiera de las facilidades necesarias que no sea el equipo de reproducción) para tal examen y copiado de los registros, y para tal examen y muestreo de inventario deberá suministrársele a dichos representantes autorizados de la secretaría.

Artículo 232.- Registro.
a) Excepto como esta previsto en el párrafo c) de este artículo, toda persona que se comprometa en el negocio de o para el comercio, como un agente distribuidor, fundidor o fabricante de comidas de animales, o que se comprometa en el negocio de comercio como un mayorista de canales o partes o productos de las canales o cualquier ganado, ya sea para alimento humano u otros propósitos, o involucrado en el negocio como un almacén de depósito público para almacenamiento de tales artículos en o para el comercio, o este involucrado en el negocio de compra o venta o transporte o importando ganado muerto, agonizante, imposibilitado o enfermo o partes de los canales o cualquiera de ese ganado que ha muerto en otra forma que no es el sacrificio, deberá registrar con el director, dando la información que se requiera, incluyendo su nombre, dirección de cada lugar de negocio,

y todos los nombre comerciales bajo el cual el conduce su negocio, por medio de la copilación de documentos con el Director de la División, protección de alimentos de la Secretaria de Estado de Salud Pública, un formulario conteniendo tal información dentro de 90 días de la fecha efectiva de esto o después de una posterior fecha de que comenzó a participar en tal negocio, si no hubiera estado involucrado en eso a dicha fecha efectiva. Toda la información presentada, deberá ser correcta y deberá estar al día.
El formulario de registros deberá ser obtenido en la División de protección de Alimentos de la Secretaría de Salud Pública.

b) Siempre que se haga un cambio en el nombre de o en la dirección de cualquier lugar del negocio o cualquier nombre comercial bajo el cual un propietario conduce su negocio, él deberá reportar tal cambio escribiendo al Director dentro de los quince días después de haber hecho el cambio.

c) Los requisitos del registro prescritos en este artículo no deberán aplicarse a personas que conduzcan cualquiera de los negocios especificados en este artículo, solamente en un establecimiento autorizado.

Artículo 233.- Información y reportes requeridos de los responsables del establecimiento autorizado.

a) El responsable de cada establecimiento autorizado deberá suministrar a los empleados del programa, una información exacta de todo lo necesitado por ellos para hacer sus reportes de la cantidad de productos preparados o manejados en los departamentos del establecimiento a que ellos están asignados y tales reportes concernientes a la limpieza y otros aspectos de las operaciones del establecimiento y la conducta de la inspección que puede ser requerida por el Director en casos específicos.

b) El responsable de cada establecimiento autorizado, deberá también hacer otros reportes de acuerdo con los requerimientos del Director cuando sea necesario de acerado con el reglamento.

Artículo 234.- Reportes hechos por el consignatario alegando adulteración o erróneamente marcados, venta o transporte como violación.

Siempre que el consignatario de un producto que lleve la leyenda de Inspección Oficial, rehuse aceptar la entrega de tal producto sobre la base de que estén adulterados o mal marcados, el consignatario deberá notificar al director a cargo del programa de inspección de carnes, la clase, cantidad, origen y la localización actual del producto y la razón de porqué se alega estar adulterado o mal marcado y será una violación a la ley el que alguna persona venda o transporte u ofrezca para la venta o transporte en el comercio, cualquier producto que sea apto para consumo humano pero que esta adulterado o mal marcado en el momento de venderlo, transportarlo ofrecerlo o recibirlo.
Se estipula, por lo tanto, que cualquier producto que se alegue como adulterado o mal marcado, pueda ser transportado al establecimiento autorizado del cual había sido transportado.

TITULO XI

CONTROL Y DESTINO DE MATERIAS INCOMESTIBLES Y RECHAZADAS.

Artículo 235.- Destino de Productos Rechazados en los Establecimientos Autorizados que Tengan Tanques de Digestor; Sellado del Digestor:

a) A las canales, partes de canales y otros productos rechazados en los establecimientos autorizados que tengan tanques de digestor, salvo lo estipulado en otro lugar de este título, se les dará el destino siguiente:

1) Se sellará primero la abertura inferior del digestor, por un inspector, excepto cuando se halle conectado con una línea de aire, luego los productos serán colocados en el digestor en su presencia, después de lo cual la abertura superior será sellada por dicho inspector, quién después se cuidará de que el contenido del digestor está a bastante calor durante un tiempo suficiente para destruir dicho contenido al efecto de que no pueda usarse para el consumo humano.

2) El uso de equipos como trituradores o desmenuzadores en la preparación, previa al depósito en el digestor de productos rechazados, en el departamento de productos incomestibles se ha observado que da al material un carácter y aspecto incomestible, por lo tanto, si los productos rechazados son triturados y desmenuzados, los sistemas de traslado, tanques de clarificación y cualquier otro equipo usado en el manejo subsiguiente de materiales triturados y desmenuzados no tendrán que ser guardados bajo llave ni sellados durante las operaciones de depósito en el digestor. Si los tanques de clarificación y otros equipos contienen materiales rechazado, no triturados ni desmenuzados, el equipo será sellado como se estipula en el Apartado 1) de este párrafo. Si el material triturado o desmenuzado no es clarificado en el establecimiento donde se produjo, deberá ser desnaturalizado antes de salir del establecimiento.

b) Los sellos del digestor sólo podrán ser rotos por un inspector y solamente después de que el contenido del mismo haya sido tratado como se prescribe en el párrafo a) de este artículo. La grasa clarificada derivada del material rechazado será retenida hasta que un inspector haya tenido la oportunidad de determinar si esta conforme a los requisitos del reglamento. Los inspectores tomaran muestras tan seguido como sea necesario para determinar si la grasa clarificada esta verdaderamente desnaturalizada.

c) A las canales rechazadas se les podrá dar destino con la aprobación del inspector, según dispone el reglamento en lugar de depositarlas en el digestor.

Artículo 236.- Destino de Productos Rechazados en los Establecimientos Autorizados que

no tengan tanques de Digestor.

a) Las canales, partes de canales y otros productos rechazados en un establecimiento autorizado que no tenga digestor, serán destruidos en la presencia de un inspector por incineración o desnaturalización con ácido carbolico crudo, un desinfectante de creosota o una fórmula consistente en una parte de colorante verde No. 3, 40 partes de agua, 40 partes de un detergente líquido y 40 partes de aceite de limoncillo o cualquier otro material patentado, aprobado por la División en casos específicos, cuando dichos productos vayan a ser desnaturalizados, excepto en el caso de animales muertos que no hayan sido desangrados y limpiados, tal agente podrá aplicarse por inyección. El agente desnaturalizador debe ser depositado en todas las porciones de la canal o producto en la cantidad necesaria para imposibilitar su uso para fines de alimentación.

b) Se eliminarán todas las canales y partes rechazadas a causa del antrax en los establecimientos autorizados, sin digestor 1) por incineración completa, 2) por desnaturalización completa y total con ácido carbólico crudo o un desinfectante de creosota y luego se les dará el destino que estipula el reglamento.

Artículo 237.- Grasas Clarificadas Incomestibles Preparadas en los Establecimientos Autorizados. La grasa animal clarificada derivada de materiales rechazados y otras materias incomestibles en los establecimientos autorizados será desnaturalizada para distinguirla de un producto comestible, ya sea por desperdicios de baja calidad agregados durante la clarificación o anadiéndole a la grasa y mezclándolo completamente con ella, aceite desnaturalizador, aceite comestible No. 2 o brucina disuelta en una mezcla de alcohol y aceite de pino y aceite de romero, y podrá ser transportada en el comercio de acuerdo con el reglamento.

Artículo 238.- Las Canales de Ganado Rechazado en la inspección Ante-Mortem no Deben Pasar a Través de Areas Donde Haya Productos Comestibles. Las canales de Ganado que haya sido rechazado en la inspección ante-mortem no serán conducidas a través de salas o compartimentos en los cuales se preparen, manipulen o almacenen productos comestibles.

Artículo 239.- Canales de Animales Muertos.

a) Con excepción de los animales muertos en el camino que sean recibidos con el ganado destinado al sacrificio en un establecimiento, ningún animal muerto o parte de la canal de un animal que murio de otra manera que no sea por sacrificio, puede traerse al local de un establecimiento autorizado a menos que se haya obtenido un permiso por adelantado del supervisor del programa.

b) Bajo ninguna circunstancia las canales de animales que hayan muerto de otra manera que no sea por sacrificio, o cualquier parte de las mismas, serán introducidas en ninguna sala o compartimento donde se prepare, manipule o almacene cualquier producto

comestible.

TITULO XII
REINSPECCION DE CARNE DESHUESADA

Artículo 240.- Reinspeccion de Carnes Deshuesada Elaborada:

a) Definición: El programa de reinspección de carne deshuesada es un procedimiento obligatorio de control de calidad que se basa en la inspección de muestras del producto seleccionadas aleatoriamente para garantizar su continua identidad, limpieza y salubridad.

b) Aplicación: Los requisitos relativos a la reinspección de carne deshuesada se aplican a toda la carne deshuesada de las canales y cabezas de bovinos, ovinos, caprinos, porcinos y equinos destinados a cocción, enlatado, envasado, empaquetado, congelación y otros métodos de elaboración en establecimientos que preparen productos cárnicos para exportación.

La reinspección de carne deshuesada no se aplica a los cortes al por mayor envasados y debidamente rotulados, como por ejemplo ruedas o tajadas interiores y exteriores, jarretes, solomillos, faldas, ombligos, partes del cuarto delantero, carne de pecho, espaldillas, filetes, etc.

c) Instalaciones y Servicios: La dirección de la planta se encargará de disponer todo lo que sea común a todos los procedimientos de la reinspección.

Designar una zona de inspección con luz y servicios adecuados para lavarse las manos y limpiar las herramientas antes de proceder a las operaciones de corte y deshuesado.

Facilitar un empleado para que inspeccione y extraiga materias extrañas de las canales antes de proceder al deshuesado.

Deshuesar la carne de manera que se obtenga un producto limpio y salubre.

Proporcionar instalaciones para la inspección, una mesa que no se oxide, iluminación de 50 bujias-pié (1 bujia-pié = 10,7639 lux) y ayuda suficiente para el inspector.

d) Designación del Lote: Se entiende por lote para la inspección el producto proveniente de una especie o tipo (carne de bovinos, porcinos, ovinos, etc.)

Puede ser una combinación de carne deshuesada, como por ejemplo proveniente de los cuartos traseros y delanteros o carne de jarretes y recortes magros o cualquier combinación de carne deshuesada de un sólo tipo, según los procedimientos operativos acostumbrados. La determinación de lote la lleva a cabo el inspector encargado. Siempre que sea posible se considera "lote", a efectos de inspección, toda la producción del artículo identificable durante un turno.

Para fines de control en operaciones grandes, se puede considerar el producto de cada línea de deshuesado como lote por separado que haya de inspeccionarse, cuando se identifique y se controle por separado. "Producto de fuente común". Cuando el producto proveniente de una sola fuente de deshuesado se lleve a dos lugares distintos (por ejemplo, para elaborarlo, para enviarlo), dicho producto se considera como "fuente común". Así mismo, si varias mesas de deshuesado combinan productos que mandan a una sola cinta transportadora y dicho producto se destina luego a diversos lugares, el producto se considerará todo como de "fuente común".

e) Procedimientos: El inspector encargado se guiara por las circunstancias que indiquen las necesidades, capacidad e historial de cumplimiento del establecimiento para elegir el mejor procedimiento posible de reinspección de la carne deshuesada.

El supervisor examinara y aprobara el programa de reinspección de carne deshuesada de cada uno de los establecimientos autorizados, los procedimientos de reinspección pueden dividirse en "inspección por lotes" e "Inspección en la línea".

1) Inspección Por lotes: Corresponde a la dirección de la planta agrupar el producto en lotes codificados que sean aceptables al inspector encargado, e identificar y reacondicionar debidamente los lotes rechazados. El inspector:

a) Después de que se haya reunido por completo el lote, determinará su peso (en libras) y elegirá el plan de muestreo indicado en el Cuadro I. El inspector podrá elegir una muestra más grande para mayor seguridad.

b) Elegirá al azar el número necesario de paquetes del lote en proporción a las distintas marcas en clave, y extraerá de los paquetes muestras de 12 libras.

c) Examinará minuciosamente el producto; clasificará sus defectos utilizando los criterios relativos a defectos (Cuadro II o III) y determinará la aceptación o rechazo de acuerdo con los criterios de aceptación o rechazo. (Cuadro I).

d) Después del reacondicionamiento, reinspeccionará el lote rechazado tomando un número de muestras según un plan más estricto que el original.

2) Inspección en la línea:

a) Para ser habilitada la planta deberá: 1) tener un buen historial de preparar un producto limpio; 2) ser aprobada por el supervisor del programa, y 3) asignar personal competente para:

I) Tomar muestras del producto, examinar las muestras y clasificar debidamente los defectos. El lugar de toma de muestras se encontrará cercano al punto en que el producto entre en los recipientes.

II) Tomar muestras de tres libras de cada línea de producción o de cada fuente común cada media hora, como mínimo (promedio).

III) Evaluar los límites individuales de las muestras (30 libras) y los límites del total acumulativo.

IV) Rechazar, retener y reacondicionar el producto cuando los defectos excedan de los límites.

V) Antes de reanudar la inspección en la línea, seguir los procedimientos de inspección de lotes hasta que se termine la inspección de 60,000 libras o de la producción de dos días (lo que sea menor).

b) El Inspector: 1) Se asegurará de que el personal de la planta juzga debidamente los defectos; 2) inspeccionará una muestra de 30 libras cuatro veces al día o dos muestras de 30 libras en cada visita de inspección o el producto que se encuentre disponible en el momento de la visita; 3) observará la limpieza de las canales antes de la operación de deshuesado 4) Si se alcanza un límite de rechazo, confirmará que todo el producto se limpia y vuelve a inspeccionarse.

5) Si el personal de la planta aprueba un producto inaceptable, aplicará los requisitos relativos al muestreo por lotes y retención del producto, e insistirá en una inspección de cada uno de los lotes bajo su estrecha vigilancia hasta que crea que puede reanudarse la inspección que lleva a cabo el personal de la planta; 6) se asegurara de que el rechazo del producto por parte del personal de la planta va seguido de inspección por lotes hasta que se produzcan 60,000 libras o la producción de dos días de producto deshuesado antes de que se reanude la inspección en la línea. Si el lote consiste en producto proveniente de "fuente común" el inspector:

I) Examinará el producto en la línea según se indica en "Inspección por lotes".

II) Después de inspeccionar 60,000 libras o la producción de dos días (lo que sea menor) sin que haya rechazos, examinará como se ha indicado antes únicamente el producto que vaya a transportarse y aplicará el procedimiento normal de vigilancia del producto proveniente de fuente común que vaya a elaborarse más. El plan de muestreo se basará en la producción total, (incluido el producto destinado a nueva elaboración).

III) Si se rechaza un lote, se volverán a inspeccionar por lotes todas las líneas hasta que se hayan inspeccionado sin rechazos 60,000 libras o la producción de dos días.

f) Registros: El establecimiento productor llevará registros de todas las inspecciones y los resultados de las mismas. El establecimiento que envíe y el que reciba el producto llevaran registros de cada remesa de carne deshuesada. En el registro se anotara la fecha, descripción del producto, cantidad, numero de piezas o unidades y origen o destino. Los archivos del establecimiento estarán a la disposición del inspector y/o del jefe de éste.

g) Planes de Muestreos y Criterios de Aceptación - Rechazo:

Utilícese el Cuadro I a fin de elegir un plan de muestreo para reinspeccionar la carne deshuesada y determinar el tamaño de la muestra representativa de carne que vaya a tomarse de cada lote designado.

En cada uno de los planes, el tamaño de la muestra indica una relación estadística correcta con el tamaño del lote del que se hayan tomado muestras. En el cuadro I figuran también el número de defectos importantes y graves y el número total de defectos que se habrán de utilizar como criterio para determinar la aceptación o rechazo de los lotes de carne deshuesada que se hayan inspeccionado.

h) Descripción y Clasificación de los Defectos.

I) Utilícese el Cuadro II para clasificar los defectos que se encuentren en la carne deshuesada de bovinos, ovinos, caprinos y equinos.

II) Después de inspeccionar 60,000 libras o la producción de dos días (lo que sea menor) sin que haya rechazos, examinará como se ha indicado antes, únicamente el producto que vaya a transportarse y aplicará el procedimiento normal de vigilancia del producto proveniente de frente común que vaya a elaborarse más. El plan de muestreo se basará en la producción total (incluido el producto destinado a nueva elaboración).

III) Si se rechaza un lote, se volverán a inspeccionar por lotes todas las líneas hasta que se hayan inspeccionado sin rechazos 60,000 libras o la producción de dos días.

Artículo 241.- Registros. El establecimiento productor llevará registros de todas las inspecciones y los resultados de las mismas.

El establecimiento que envíe y el que reciba el producto llevarán registros de cada remesa de carne deshuesada. En el registro se anotara la fecha, descripción del producto, cantidad, número de piezas o unidades y origen o destino. Los archivos del establecimiento estarán a la disposición del inspector y/o del jefe de éste.

Artículo 242.- Planes de Muestreo y Criterios de Aceptación-Rechazo. Utilícese el Cuadro I a fin de elegir un plan de muestreo para reinspeccionar la carne deshuesada y determinar el tamaño de la muestra representativa de carne que vaya a tomarse de cada lote designado. En cada uno de los planes, el tamaño de la muestra indica una relación estadística correcta con el tamaño del lote del que se hayan tomado muestras.

En el Cuadro I figuran también el numero de defectos importantes y graves y el número total de defectos que se habrán de utilizar como criterio para determinar la aceptación o rechazo de los lotes de carne deshuesada que se hayan inspeccionado.

Artículo 243.- Descripción y Clasificación de los Defectos:

1) Utilícese el Cuadro II para clasificar los defectos que se encuentren en la carne deshuesada de bovinos, ovinos, caprinos y equinos.

Ver Cuadro I.../

TITULO XIII
CONTROL DE RESIDUOS

Artículo 244.- Control de Residuos de Productos Químicos y Farmacéuticos:

a) Residuos en las Carnes:
Todo país que permita el empleo de productos farmacéuticos y químicos en la agricultura deberá tener un programa eficaz como protección contra el envenenamiento por productos químicos del ganado y de las aves, así como contra los residuos biológicos que permanezcan en sus tejidos debido a tratamientos antes del sacrificio. La inspección rutinaria ante-mortem y post-mortem no pueden por si sola detectar la presencia o ausencia de residuos biológicos en el ganado y aves sacrificadas. No siempre pueden obtenerse indicios de envenenamiento químico en la inspección ante-mortem ni cambios patológicos grandes en la inspección post-mortem a fin de efectuar un diagnóstico adecuado y decidir el destino que se vaya a dar a los animales, por consiguiente, es fundamental efectuar análisis histopatológicos y químicos frecuentes del tejido para detectar y controlar los posibles adulterantes residuales en la carne de ganado y de aves destinadas al consumo humano.

b) Programa de Análisis de Residuos:

1) Se llevará a cabo un programa organizado de análisis de residuos en ganado y/o aves destinados al consumo humano, cuya carne vaya a exportarse. Las muestras deberán analizarse a fin de determinar la presencia de productos químicos y farmacéuticos aprobados y utilizados en el país. Los tejidos que se tomen de muestra deberán ser adecuados para determinar la presencia de los compuestos que sean de interés, por ejemplo, grasa para determinar los hidrocarburos clorados, el hígado y los riñones para establecer la presencia de antibióticos.

2) Se mantendrán registros de las muestras tomadas para determinar la presencia de residuos y de los resultados de los análisis de laboratorio. En el registro deberá figurar información sobre el número de muestras tomadas y el tipo de residuos ensayados en relación con cada especie exportada y el número de muestras en las que se encontró una infracción. A requerimiento del país importador los resultados de los análisis de laboratorio les serán suministrados.

3) Exigir que los laboratorios contratados para analizar los tejidos a fin de determinar la presencia de residuos sean confiables, posean el equipo necesario y utilicen una metodología aprobada.

4) Asegurarse de que los inspectores de los establecimientos certificados para exportar:

a) No permitan la entrada de productos químicos prohibidos en el establecimiento.

b) Exijan la destrucción o salida de los establecimientos exportadores de toda sustancia prohibida que se encuentre en las dependencias de los mismos, y

c) Controlen el empleo de pesticidas restringidos y otros productos químicos en los establecimientos exportadores

5) Se le concede facultad al inspector de cada uno de los establecimientos habilitados para que prohiba la exportación de carnes en las que los residuos excedan de los límites de tolerancia y para retener y analizar todo rebaño, bandada de aves o canal para determinar la presencia de residuos si es que se tienen sospechas por razón de la inspección ante-mortem o post-mortem o por el historial de infracciones anteriores.

a) Límites Oficiales de Tolerancia - Acción:

En los cuadros siguientes se presenta el nivel de tolerancia-accion de residuos en partes por millón y el tejido que ha de analizarse en el caso de cada especie de ganado (bovinos, ovinos, caprinos, porcinos, y equinos) y de aves, (pollo, pavos, patos y gansos).

1) Residuos químicos potenciales:

a) Hidrocarburos clorados:

CUADRO I

Hidrocarburos clorados	Muestra	Límite de Tolerancia-Acción en p.p.m.	Especies
Aldrin	Grasa	0,03	Todas las especies
Benceno hexa-clorado (BHC)	"	0,30	"
Clordano	"	0,30	"
Dieldrin	"	0,30	"
DDT y Metabolitos	"	5,00	"
Endrin	"	0,30	"
Heptacloro y metabolitos	"	0,30	"
Lindano	"	7,00	Bovinos, ovinos caprinos, equinos porcinos, aves
Metoxicloro	"	3,00	Todas las especies
Toxafeno	"	7,00	"
PCB	"	3,00	"
Hexaclorobenceno (HCB)	"	0,50	"
Mirex	"	0,10	
Estrobano	"	No se ha establecido limite de tolerancia-accion	

b) Organofosforados:

Organofosforados	Muestra	Límite de Tolerancia-Acción en p.p.m.	Especies
Cumafos	Tejido o grasa	1,00	Todas las especies
Diclorvos	"	0,02	Ganado
	"	0,10	Porcinos
	"	0,05	Aves
Diazinon	"	0,75	Bovinos, ovinos, caprinos
Etion	Tejido comestible	0,75	Bovinos
	"	0,20	Ovinos, caprinos porcinos, aves.
	Grasa	2,50	Bovinos
	"	0,20	Ovinos, caprinos porcinos, aves
Malation	Tejido o grasa	4,00	Todas las especies
Ronnel	Tejido Comestible	4,00	Bovinos, ovinos, caprinos
	Grasa	10,00	Bovinos, ovinos, caprinos
	Tejido o grasa	0,01	Aves
	Tejido comestible	2,00	porcinos
	Grasa	3,00	"
Ruelene	Tejido o grasa	1,00	Bovinos, ovinos, caprinos
Triclorfon	Tejido o grasa	0,10	Bovinos, ovinos caprinos
Dioxiation	Grasa	1,00	Ganado
Fention	Tejido o Grasa	0,10	Bovinos, aves
Gardona	Grasa	1,50	Bovinos, porcinos
	Grasa	0,50	Ovino, Caprinos Equinos
	"	0,75	Aves
Paration	"		
Metilparation			
Disulfoton			

c) Metales Pesados:

CUADRO III

Metales Pesados	Muestra	Limites de Tolerancia - Accion en p.p.m.	Especies
Arsénico	Musculo	0,70	Bovinos
	"	0,50	Porcinos, pollos pavos
	Hígado	2,70	Bovinos
	"	2,00	Porcinos, pollos pavos
Mercurio*			
Cobre*			
Plomo*			
Zinc*			
Cadmio*			
Antimonio*			
Selenio*			
Aluminio*			
Titanio*			
Hierro*			

No se han establecido todavia límites de tolerancia-accion de residuos en las carnes y aves. Se esta reuniendo información relativa a los límites normales.

2) Residuos potenciales de productos farmacéuticos:
a) Productos Farmacéuticos-Generales:

CUADRO IV

Productos Farmacéuticos Generales	Muestra	Limites de Tolerancia-Acción en p.p.m.	Especies
Clopidol	Hígado	1,50	Bovinos, Ovinos, caprinos, aves
	"	0,20	Porcinos
	Músculo	0,20	Bovinos, ovinos caprinos, porcinos
	"	5,00	Pollos, Pavos
	Riñones	0,20	Porcinos
	"	3,00	Bovinos, Ovinos, caprinos
	"	15,00	Pollos, Pavos
Furazolidona*	Tejido	0,00	Porcinos comestible
Nitrofurazona*	"	0,00	Porcinos
Decoquinato	Hígado	2,00	Pollos riñones
	Músculo	1,00	"
Monesina	Tejido Comestible	0,05	Bovino, pollos
Ipromidazol*	"	2,00	Pavos
Carbadox*	"	30,00	Porcinos
Hidrocloruro de reobenidina	Grasa	0,20	Pollos
	Tejido Comestible	0,10	"

* Partes por 1.000 millones (bovinos).

b) Sulfamidas:

CUADRO V

Productos Farmacéuticos Sulfamidas	Muestra	Limites de Tolerancia-Acción en p.p.m.	Especies
Sulfaetoxi-piridazina	Tejido comestible	0,10	Bovinos, Porcinos pavos
Sulfaclorpi-ridacina	"	0,10	Bovinos, Porcinos
Sulfadimetoxina	"	0,10	Bovinos, pollos, pavos
	"	0,00	Pollos
Sulfatiazol	"	0,10	Porcinos
Sulfomixina	"	0,00	Pollos, Pavos
Sulfanitran			
Sulfametiazina			
Sulfacloropirazina			
Sulfamerazina			
Sulfaquinoxalina			
Sulfametiazol			
Sulfailimida			
Sulfabromometazina			

* No se permite un residuo terminal mayor de 0,1 p.p.m. en ninguna dosis de sulfamidas.

c) Antibióticos:

CUADRO VI

Antibioticos	Muestra	Limite de Tolerancia-Acción en p.p.m.	Especies
Penicilina	Músculo, hígado riñón	0,05	Bovinos
	"	0,01	Pavos, patos gansos
	"	0,00	Porcinos, pollos
Estreptomicina	Músculo, hígado, riñón	0,00	Porcinos, aves
	"	2,00	Bovinos
Tetraciclina	Músculo, Hígado riñón	0,25	Bovinos, ovinos, caprinos porcinos aves
Tilosina	"	0,20	Bovinos, porcinos aves
Eritromicina	"	0,10	Porcinos
	"	0,13	Aves
	"	0,00	Bovinos
Neomicina	"	0,25	Terneros
Sulfato de gentamicina	Músculo, hígado, riñón	0,10	pavos
Lincomicina	"	0,10	Porcinos, pollos
Oxitetracilina	"	0,10	Bovinos, porcinos
	"	1,00	Pollos, pavos
	Riñón	3,00	"
Clorotetraciclina	Músculo, hígado, Músculo	0,10 1,00	Bovinos terneros, porcinos aves
	Hígado	4,00	Terneros

	"	2,00	Porcinos
	"	1,00	Aves
	Riñón	4,00	Terneros, Porcinos aves.
Cloramfenicol			

d) Hormonas:

CUADRO VII

Antibioticos	Muestra	Limite de Tolerancia-Acción en p.p.m.	Especies
Dietilestil-bestrol*	Músculo, Hígado	0,00	Bovinos, ovinos caprinos
Zeranol	Músculo, Hígado, riñón	20,00	Bovinos, Ovinos caprinos
Tearalenona **			
Dienestrol diacetato			
Estradiol Monopalmitato			
Hexestrol y otros			

* El límite de tolerancia-acción que se aplica para las hormonas utilizadas en el ganado y las aves es de cero.

**Sustancia que ocurre naturalmente: No se ha establecido ningún límite de acción.

TITULO XIV
CERTIFICADOS Y ROTULOS

Artículo 245.- Certificados Oficiales de Inspección de Carne y Productos Cárnicos para la Exportación:

a) Cada embarque de carne que se ofrezca para ser exportado, deberá ir acompañado de un certificado de inspección de carnes expedido por un funcionario autorizado del país, relativo a carne fresca y producto fresco de carne que adopte la forma siguiente, el cual será usado como modelo para la expedición de certificados de exportación:

ORIGINA1

Certificado Oficial de Inspección de Carne Fresca y Productos Frescos Derivados de Carne:

Lugar_____Fecha_____
(Ciudad) (País)

Por el presente certifico que la carne y productos derivados de carne que aquí se describen se obtuvieron de ganado que recibió inspección veterinaria ante-mortem y post-mortem en el momento del sacrificio en establecimientos habilitados para exportar sus productos y que no están adulterados o mal marcados según define el reglamento de la Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social que regula la inspección de carne y que dichos productos han sido manipulados de una manera sanitaria en este país.

Tipo de Producto	Especies de ganado de las que se ha derivado	Numero de piezas o recipientes	Peso
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Marcas de identificación en los productos y recipientes
Remitente_____
Dirección_____
Número del establecimiento_____
Destinatario_____
Destino_____
Marcas para el transporte_____

(Firma)_____

(Nombre del funcionario autorizado por el Gobierno Nacional para expedir certificados de

inspección de carnes y productos derivados de la carne para la exportación)

(Cargo Oficial)_____

b) Productos Alimenticios de Carne:

Salvo lo dispuesto en el Párrafo a), todo embarque que contenga productos alimenticios de carne destinados a la exportación, deberá ir acompañado de un certificado relativo a productos alimenticios de carne que adopte la forma siguiente, el cual será usado como modelo para la expedición de certificados de exportación.

ORIGINAL

Certificado Oficial de Inspección de productos de Carne.

Lugar_____Fecha_____
(Ciudad) (País)

Por el presente certifico que la carne y productos alimenticios de carne que aquí se describen, se obtuvieron de ganado que recibió inspección veterinaria ante-mortem y post-mortem en el momento del sacrificio en establecimientos habilitados para exportar sus productos y que no están adulterados o mal marcados, según define el reglamento de la Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social que regula la inspección de carne y que dichos productos han sido manipulados de una manera sanitaria en este país.

Certifico asimismo que todos los productos aquí descritos que ordinariamente se preparan para ser consumidos sin cocer y contienen tejido muscular de cerdo, fueron tratados para destruir la triquina según dispone el Artículo 147 del Reglamento de la Inspección Sanitaria de la Carne para la Exportación de la República Dominicana.

Tipo de Producto	Especies de ganado de las que se ha derivado	Numero de piezas o recipientes	Peso
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Marcas de identificación en los productos y recipientes
Remitente_____
Dirección_____
Número del establecimiento_____
Destinatario_____
Destino_____
Marcas para el transporte_____

(Firma)_____

(Nombre del funcionario autorizado por el Gobierno Nacional para expedir certificados de inspección de carnes y productos derivados de la carne para la exportación)

(Cargo Oficial)_____

c) Dichos certificados podrán expedirse agregándoles los datos e informaciones que se requieren en las leyes y reglamentos de otros países, siempre que estos no sean contrarios a nuestras leyes y reglamentos.

d) Idioma, firma y entrega.

1) Todo certificado de inspección de carne estará redactado en el idioma castellano y en el idioma del país importador.

2) Todo certificado de inspección de carne llevara el sello oficial de la Secretaría de Estado de Salud Pública y Asistencia Social e irá firmado y será expedido por el funcionario encargado del Programa de Inspección de Carne.

3) I) Todos los certificados se expedirán antes de que los embarques salgan del establecimiento.

II) Los certificados de exportación se expedirán numerados en serie.

III) Solamente se expedirá un certificado para cada consignación a menos que el Director de la División ordene de otro modo.

Artículo 246.- Marcas en los Productos y Rotulación de los Envases Inmediatos de Estos para su Exportación:

a) El producto que sea ofrecido para exportación y que pueda ser marcado llevará, tanto si va encerrado en un envase inmediato como en otro caso, el nombre del país, precedido de las palabras "Producto de", el número del establecimiento asignado por el sistema de inspección de carnes del país y certificado por el programa y cualesquiera otras marcas que sean necesarias para cumplir con este reglamento. Cuando dichas marcas consistan en impresiones de sellos o hierros de marcar y se hayan hecho con tinta de marcar, dicha tinta será inocua y creara marcas permanentes. En el caso de que el nombre del país aparezca como parte de una marca oficial del gobierno y dicho nombre se exhiba de manera prominente y legible, podrán omitirse las palabras "Productos de".

b) Además de las marcas de productos que exige el Párrafo a) de este artículo, el envase inmediato de todo producto ofrecido para exportación:

1) Llevará un rótulo en el que aparezca toda la información exigida por este

reglamento (se mostrará el número del establecimiento asignado por el Servicio de Inspección de Carnes del país) y además, el nombre del país precedido de las palabras "Producto de", inmediatamente debajo del nombre o designación descriptiva del producto según exige el reglamento.

No obstante el número de dicho establecimiento podrá omitirse de un rotulo que haya sido litografiado directamente en una lata si dicho número aparece litografiado o grabado en relieve en otro lugar de la lata.

2) Hará que, si dicho envase inmediato es de metal y esta sellado, se grabe en relieve o se litografíe en el recipiente de metal sellado el número del establecimiento asignado por el Servicio de Inspección de Carnes del país y certificado por el programa y dicho número del establecimiento no quedara cubierto ni obscurecido por ningún rótulo o por otros medios.

c) Todas las marcas y demás rótulos que se utilicen en los envases inmediatos o en relación con éstos, así como marcas privadas que aparezcan en las canales o partes de canales, a requerimiento de los países interesados, serán enviados para su aprobación de acuerdo a sus leyes y reglamentos. No obstante, las marcas de inspección del país que aparezcan grabadas en relieve en recipientes de metal o marcados en las canales o partes de éstas no tendrán que presentarse para ser aprobadas; y los estarcidos, matrices, rótulos y marcas podrán utilizarse en envases inmediatos, como por ejemplo, tanques, barriles, bidones, cajas, jaulas de embalaje y recipientes de gran tamaño fabricados de cartón de fibras, siempre que las marcas que hagan dichos artículos sean aplicables al producto y no sean falsas o erróneas y se utilicen con la aprobación del inspector encargado.

Artículo 247.- Recipientes Externos de Productos de Exportación; Marca y Rotulación. El recipiente externo en el que se transporte a otros países cualquier envase inmediato de un producto llevará, según el idioma del país y de manera destacada y legible lo siguiente:

1) Nombre de la compañía y dirección
2) Tipo de Producto
3) Producto de la República Dominicana
4) Número de establecimiento
5) Congelado o fresco
6) Peso Neto
7) Cualquier información adicional.

Artículo 248.- De las Sanciones. Sin perjuicio de las sanciones establecidas en los Artículos 94, 201, 202 y 204 del Código de Salud Pública, Ley No. 4471 del 28 de Junio de 1956, la infracción a cualquiera de las disposiciones del presente reglamento conlleva siempre el decomiso de los comestibles y similares, objeto de la infracción.
Artículo 249.- El presente reglamento modifica en cuanto sea necesario, el Reglamento No. 1207 del 14 de Junio de 1943, el Reglamento No. 1688 de fecha 28 de abril de 1956 y el reglamento No. 2430 de fecha 23 de octubre de 1984, en lo relativo a la inspección sanitaria de carne para el extranjero y cualquier otra disposición que le sea contraria.

DADO en Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, capital de la República Dominicana a los veinte (20) días del mes de abril del año mil novecientos noventidós, años 149° de la Independencia y 129° de la Restauración.

Joaquín Balaguer.