



**SECRETARIA DE COMERCIO**

**Y**

**FOMENTO INDUSTRIAL**

**NORMA MEXICANA**

**NMX-F-141-1969**

**NORMA MEXICANA DE CALIDAD PARA “QUESO DE PUERCO”**

**DIRECCION GENERAL DE NORMAS**

## NORMA MEXICANA DE CALIDAD PARA “QUESO DE PUERCO”

### 1 GENERALIDADES Y DEFINICIONES

#### 1.1 Generalidades

En la elaboración del Queso de Puerco, se emplearán principalmente la cabeza, carne y cuero de cerdos sanos eliminando el hueso, condimento y aditivo para alimentos aprobados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia, además se deberá cumplir con los requisitos sanitarios establecidos por la Secretaría de Salubridad y Asistencia y por la Secretaría de Agricultura y Ganadería.

Usos.- Se emplea como alimento.

##### 1.1.1 Alcance

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

##### 1.1.2 Datos para el pedido

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

#### 1.2 Definiciones

1.2.1 Queso de Puerco.- Para los efectos de ésta Norma se entiende por queso de Puerco, el producto alimenticio preparado con las partes carnosas adiposas y cutáneas del cerdo, principalmente de la cabeza, curadas, picadas en trozos pequeños y con adición de sal y especias, cocido y prensado.

##### 1.2.2 Curado

El curado del queso de puerco se efectúa sometiendo las partes de la cabeza y demás carne y cueros en salmuera preparada con una mezcla de cloruro de sodio, nitritos y nitrato de sodio, fosfatos y azúcares, condimentos, saboreadores y conservadores, en cantidades permitidas por la Secretaría de Salubridad y Asistencia, enfriando la carne antes de curada, de 0 a 7°C por tiempo variable a criterio del productor.

1.2.3 Cocido

El cocimiento se efectuará en condiciones de tiempo y temperatura variable a juicio del productor.

2. CLASIFICACION Y ESPECIFICACIONES

2.1 Clasificación

Esta Norma establece un solo grado de calidad para el Queso de Puerco.

2.2 Especificaciones

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

T A B L A I

ESPECIFICACIONES	MINIMO %	MAXIMO %
Humedad	---	50
Grasa	---	50
Proteínas	15.00	---
Nitritos	---	200 ppm

2.2.2 Bioquímicas.

2.2.2.1 Microbiológicas.

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

2.2.2.2 Organolópticas.

2.2.2.2.1 Color.- El color interior del producto será el característico.

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

2.2.2.2.3 Sabor.- Será de sabor agradable no tendrá ningún sabor extraño.

2.2.2.2.4 Aspecto.- El aspecto exterior del producto será terso y no presentará ningún defecto.

2.2.3 Muestreo

2.2.3.1 Muestreo de aceptación.

2.2.3.1.1 Lote de producción.

Está constituido por la producción del día. La cantidad de queso de puerco se totalizará en kilogramos.

2.2.3.1.2 Lote de prueba.

Cada lote de prueba se forma por el total de kg de queso de puerco del mismo tipo, producido bajo las mismas condiciones.

2.2.3.1.3 Lote de muestra.

El número de muestras que se toman es el indicado en la Tabla II de acuerdo con el tamaño del lote de prueba. Estas muestras deben tomarse al azar en piezas enteras hasta completas el número de kilogramos necesario de acuerdo con la forma como se tenga la producción.

T A B L A II

TAMAÑO DEL LOTE DE PRUEBA (kg)	NUMERO DE MUESTRAS (KG)
2 - 300	2
301 - 500	3
501 - 800	5
801 - 1300	7
1301 - 3200	10
3201 - 8000	15
8001 - 22000	22
22001 - en adelante	30

2.2.3.1.4 Toma de muestra del producto.

El número de muestras tomadas de un mismo lote de prueba se mezclan perfectamente y de ahí se toman tres porciones de 500 g cada una, que se envasarán en papel celofán primer y luego en recipientes cerrados de polietileno o de vidrio y son: una para el productos, otra para analizar según la Norma y la tercera para casos de tercería.

El inspector al tomar la muestra debe seguir métodos que estén de acuerdo con la forma de presentación del producto.

2.2.3.1.5 Criterio de aceptación.

Las pruebas deberán dar resultados dentro de las especificaciones de la Horma, si no cumplen con ellas, el producto deberá ser rechazado, y se retirará el certificado de garantía al producto del lote que se inspecciona, quedando el interesado en libertad de disponer de una tercería.

#### 2.2.4 Mercado

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

Las inscripciones deberán ser fácilmente legibles a simple vista redactadas en español o en otro idioma si las necesidades así lo dispusieran y hechas en forma tal, que no desaparezcan bajo condiciones de uso normal.

La etiqueta o impresión deberá llevar los siguientes datos: nombre y marca registrada, grado de calidad, peso neto aproximado empacado en gramo o kilogramos, número de serie, nombre o razón social del fabricante, ubicación de la fábrica, la leyenda “HECHO EN MEXICO” y el Sello Oficial de Garantía, cuando la Secretaría de Industria y Comercio, así lo autorice.

#### 2.2.5 Empacado.

Este producto se empacará en material adecuado que no altere su calidad.

#### 2.2.6 Almacenamiento del Producto.

El producto así envasado deberá almacenarse en locales debidamente acondicionados en los cuales la temperatura no sea mayor de 7°C.

### 3. METODOS DE PRUEBA

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

Norma Mexicana de Método de Prueba para la determinación de Humedad a la Temperatura de 100 – 103° NMX-P-102. En vigor.

Norma Mexicana de Método de Prueba para la determinación de Extracto Etéreo. NMX-F-89. En vigor.

Norma Mexicana de Método de Prueba para la determinación de Proteínas NMX-F-68. En vigor.

Norma Mexicana de Método de Prueba para la determinación de Nitritos en carnes Curadas NMX-F-97. En vigor.

México, D. F., a 10 de marzo de 1970

EL C. OFICIAL MAYOR

LIC. FRANCISCO RODRIGUEZ GOMEZ