

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA PARA LA CARNE TIPO "CORNER BEEF"

CODEX STAN 88-1981

Adoptado en 1981. Revisión: 1991, 2014 y 2015.

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta Norma se aplica a los productos de carne de vacuno denominados "*corned beef*" envasados, vendidos en envases herméticamente cerrados que han sido tratados térmicamente, después de cerrado el envase, durante el tiempo necesario para que el producto sea estable en almacén.

No se aplica a los productos cárnicos del tipo "*corned beef*" cuyas características de composición difieran de las especificadas en la Norma. Estos productos se designarán con una declaración calificativa que describa la verdadera naturaleza, evitando que se induzca a error al consumidor y se confundan con los productos regulados por esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

Se entiende por carne tipo ***corned beef*** la carne de vacuno picada, curada, deshuesada, que puede incluir carne de cabeza, corazón y carrillada.

El producto deberá prepararse con carne de vacuno troceada y precocinada o con una mezcla de carne de vacuno precocinada con la adición de un máximo del 5 por ciento de carne cruda de vacuno; en ambos casos, la carne deberá curarse antes o después de ser introducida en el envase.

El tratamiento térmico deberá aplicarse una vez cerrado el envase y deberá ser suficiente para asegurar que el producto sea estable en almacén y no represente peligro para la salud pública.

2.1 Definición complementaria

Por ***envase cerrado herméticamente*** se entiende todo envase completamente cerrado, e impermeable y de cualquier material apropiado, idóneo para el producto regulado por la Norma.

3. COMPOSICIÓN Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

3.1 Ingredientes esenciales

- Carne de vacuno no curada
- Ingredientes para el curado consistentes en sal de calidad alimentaria y nitrito de sodio o de potasio.

3.2 Ingredientes facultativos

- Sacarosa, azúcar invertido, dextrosa (glucosa), lactosa, maltosa o jarabe de glucosa (incluido el jarabe de maíz).

3.3 Composición

- El contenido total de proteína del producto final no deberá ser menor del 21 por ciento m/m.

3.4 Factores esenciales de calidad

3.4.1 *Materia prima*

La carne con que se prepare el producto deberá estar exenta de olores y sabores objetables.

3.4.2 *Producto final*

El producto final deberá estar limpio y totalmente exento de manchas y contaminación debidas al envase. La carne deberá estar curada de modo uniforme y completo y poder cortarse en lonjas, una vez enfriada.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

El uso de sustancias conservadoras utilizadas de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 08.3.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente) y sus categorías de alimentos generales es aceptable en los alimentos regulados por esta norma. En los alimentos regulados por esta Norma solamente es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (tal como se indican en el Cuadro 3).

Se aplicará la sección 4.1 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995), que se refiere a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos.

5. CONTAMINANTES

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán respetar los límites máximos de plaguicidas y/o medicamentos veterinarios establecidos por la CAC.

6. HIGIENE

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma se preparen de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969), el *Código de práctica de higiene para la carne* (CAC/RCP 58-2004), el *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados* (CAC/RCP 23-1979) y otros textos pertinentes del Codex, como códigos de prácticas y códigos de prácticas de higiene.”

Los productos deberán cumplir con los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos* (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

Además de las especificaciones de la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985), a excepción de la sección 5.2 (Alimentos irradiados) que no es pertinente, se aplicarán las siguientes disposiciones:

7.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta deberá ser carne tipo "*corned beef*".

7.2 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

Para la carne envasada tipo "*corned beef*" que es un producto estable en almacén, la fecha de duración mínima deberá declararse por año.

7.3 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

La información sobre los envases no destinados a la venta al por menor debe figurar o bien en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, el marcado de la fecha y las instrucciones para la conservación, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán aparecer en el envase.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán ser sustituidos por una señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable con los documentos que lo acompañen.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Véase CODEX STAN 234-1999.