

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS
DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL

REGLAMENTO TECNICO

DGNTI-COPANIT 33-2007

TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
CARNE DE AVES, POLLO, GALLINA
Y GALLO PROCESADO LISTO PARA
COCINAR (CRUDO), ENTERO Y EN
CORTES, Y SUS MENUDOS

i.c.s.: 67.120.20

Primera actualización

DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGIA INDUSTRIAL (DGNTI)
COMISIÓN PANAMEÑA DE NORMAS INDUSTRIALES Y TÉCNICAS (COPANIT)

Apartado Postal 0879-05820 Zona 4, Rep. de Panamá

PREFACIO

La Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI), del Ministerio de Comercio e Industrias (MICI) es el Organismo Nacional de Normalización encargado por el Estado del Proceso de Normalización Técnica, Evaluación de la Conformidad, Certificación de Calidad, Metrología y Conversión al Sistema Internacional de Unidades (SI).

El Comité Técnico es el encargado de realizar el estudio y revisión de las normas y reglamentos técnicos, está integrado por representantes del sector público y privado.

Este Reglamento en su etapa de proyecto, ha sido sometido a un período de discusión pública de sesenta (60) días, durante el cual los sectores interesados emitieron sus observaciones y recomendaciones.

El Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 33-480 -2007 ha sido oficializado por el Ministerio de Comercio e Industrias mediante Resolución N° 650 de 10 de Octubre de 2007.

Miembros Participantes del Comité Técnico:

ANAVIP María Rufz de Lavison

Etmeita Sandoval

Empresas Melo Olimpia Gianareas S.

Carlos A. Díaz Victor Hernandez

Augusto Valderrama

Arce Avícola S.A. Nancy Muñoz

Productos Toledano S. A. Jorge M. Brenes T.

Procesadora Mónica Irene Ortega

MINSA - DEPA Alberto Vergara

Vielka Cedeño

Jaime Medrano

Fernando A. Saenz

Ivonne Ruíz Ochi

Ervin Von Chong

Luis Felipe Alvarez

Augusto Avila

Ceferino Ballesteros

Crispiliano Montenegro

Empresas Melo Olimpia Gianareas S

Carlos A Díaz

Victor Hernández

Augusto Valderrama

Arce Avícola S.A. Nancy Muñoz

AUPSA Porfirio Araúz

Rocio Lezcano

Laboratorio Central de Referencia en Salud Jacqueline Pinzón

Pública

Universidad de Panamá (I.E.A.) Luis Varela

Autoridad de Protección al Consumidor Rigoberto de la Rosa

y Defensa de la Competencia

MICI/DINADE Francisco de La Barrera

Técnica Normalizadora responsable del Comité Técnico Tecnología de los Alimentos - Carne de Aves: Mayela Ma. Ortega P.

REPÚBLICA DE PANAMÁ

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL

RESOLUCIÓN N° 650 PANAMÁ 10 de Octubre de 2007

El Viceministro de Industrias y Comercio

En uso de sus facultades legales

CONSIDERANDO:

Que de conformidad a lo establecido en el artículo 93 del Título II de la Ley N° 23 de 15 de julio de 1997, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial (DGNTI), del Ministerio de Comercio e Industrias, es el Organismo Nacional de Normalización, encargado por el Estado del proceso de Normalización Técnica, y facultada para coordinar los Comités Técnicos y someter los proyectos de Normas, elaborados por la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial, o por los Comités Sectoriales de Normalización a un período de discusión pública.

Que mediante nota de la Asociación Nacional de Avicultores de Panamá (ANAVIP) de 24 de Octubre de 2006, solicitó la revisión del Reglamento Técnico DGNTI - COPANIT 33-480-00 Carne de Aves. Pollo Procesado.

Que el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 33-480 -2007 Primera actualización Carne de Aves. Pollo, Gallina y Gallo Procesado Listo para Cocinar (crudo), Entero, en Cortes y sus Menudos, fue a un período de discusión pública por sesenta (60) días, a partir del 7 de Mayo de 2007.

Que de acuerdo al artículo 95 Título II de la precitada Ley, la Dirección General de Normas y Tecnología Industrial del Ministerio de Comercio e Industrias velará porque los Reglamentos Técnicos sean establecidos en base a objetivos legítimos, tales como la seguridad nacional, la prevención de prácticas que puedan inducir a error, la protección de la salud o seguridad humana, de la vida o salud vegetal o animal, o del medio ambiente.

Que la presente solicitud se fundamenta en los siguientes argumentos:

Que es necesario actualizar la normalización relativa a los productos alimenticios, de tal forma que se establezcan requisitos mínimos de producción que garanticen que los productos consumidos posean la calidad organoléptica, nutricional y a la vez la calidad sanitaria (alimentos inocuos) que no afecte la salud de las personas.

Que es necesario establecer la vigilancia de los productos alimenticios que se comercializan en el país, ya sea nacionales o importados. Los reglamentos técnicos son una herramienta práctica para lograr de forma preventiva proteger la salud de los consumidores.

Que la ausencia de reglamentos técnicos nos coloca en desventaja como país desprotegiendo la salud de nuestra población.

Que se hace necesario establecer y mantener las medidas de protección de la salud o seguridad humana de la vida o salud animal o vegetal o medio ambiente, seguridad nacional, la prevención de prácticas que puedan inducir a error.

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: Aprobar el Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 33- 2007 Primera actualización. Tecnología de los Alimentos - Carne de Aves. Pollo, Gallina y Gallo Procesado Listo para Cocinar (Crudo), Entero, en Cortes y sus Menudos, de acuerdo al tenor siguiente:

MINISTERIO DE COMERCIO E INDUSTRIAS

DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS Y TECNOLOGÍA INDUSTRIAL

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS REGLAMENTO TÉCNICO

CARNE DE AVES. POLLO, GALLINA DGNTI COPANIT 33-2007

Y GALLO PROCESADO LISTO PARA (Primera Actualización)

COCINAR (CRUDO), ENTERO, EN

CORTES Y SUS MENUDOS

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACION

El presente Reglamento Técnico tiene por objeto establecer las características y especificaciones que debe cumplir la carne de pollo, gallina y gallo entero , en cortes y sus menudos, excluidos los productos de valor agregado, producidos en el país o importados, destinados al consumo humano.

La aplicación de este Reglamento Técnico está dirigida a todo el territorio nacional, y es de obligatorio cumplimiento para importadores y establecimientos que comercialicen carne de pollo nacional o importado, procedente de Plantas de Proceso locales o extranjeras, dedicadas exclusivamente al sacrificio de pollos, gallina y gallo, y que hayan sido autorizadas por la Autoridad Sanitaria Competente.

2. NORMAS PARA CONSULTA

"Los documentos normativos siguientes contienen disposiciones que, al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de este Reglamento Técnico. Las ediciones indicadas estaban vigentes para el momento de esta publicación. Como toda norma están sujetas a revisión, se recomienda a aquellos que realicen acuerdos con base en ellas que analicen la conveniencia de usar la edición más reciente de las normas citadas seguidamente".

- Decreto Ejecutivo No. 368 de 27 de Septiembre de 1995 Ministerio de Salud
- Reglamento Técnico DGNTI-COPANIT 32-479-00 Carne de Aves. Manejo de Pollo Procesado
- Decreto Ejecutivo No. 352 de 10 de Octubre de 2001 Ministerio de Salud
- Decreto Ejecutivo No. 64 de 27 de Marzo de 1996 Ministerio de Salud

3. DEFINICIONES

Para los efectos de este Reglamento Técnico se establecen las siguientes definiciones:

1. Autoridades competentes: La Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA) , el Ministerio de Salud (MINSAL) y La Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia (APCDC), de acuerdo con las facultades que a cada uno de ellos concede la Ley.
2. Pollos: Son las aves de cualquier sexo y edad de la especie Gallus domesticus, seleccionada genéticamente, y sometida a un régimen de manejo intensivo, que permite obtener un adecuado peso para su sacrificio para consumo humano.
3. Pollo procesado: Es el pollo sacrificado en las Plantas de Proceso (Matadero de Aves) autorizadas por las autoridades competentes, que estando listo para cocinar es apto para el consumo humano.
4. Del proceso del que se obtiene la carne de pollo
5.
 1. Pollo en pie: Es el ave viva.
 2. Pollo en canal: Es el pollo sacrificado, desangrado y desplumado, al cual se le ha quitado las vísceras abdominales y torácicas y que es apto para el consumo humano
 3. Pollo fresco: Es el pollo en canal, entero o en cortes, sometido a un proceso de conservación, mediante frío, a una temperatura interna de 0-7 grados Celsius y una humedad relativa en el rango de 80 a 90%, de 1 a 10 días posteriores a su sacrificio.
 4. Pollo congelado: Es el pollo en canal, entero o en cortes, que por el método rápido debe congelarse en cámaras de congelación a un rango entre -40 a -20 grados Celsius, en un período máximo de 18 horas de congelamiento. El producto debe conservarse en un rango entre -18° a -16° grados Celsius, hasta por un período máximo de 1 año.
 5. Pollo Marinado: Es el pollo fresco o congelado que en su procesamiento se le han agregado ingredientes de grado alimenticio (aprobados por la autoridad competente), con miras a conferir propiedades de jugosidad, suavidad y/o sabor. Conservado por refrigeración o congelación y los métodos utilizados para el marinado pueden ser por inmersión, masajeo o por inyección.
 6. Ayuno: Es el procedimiento mediante el cual, por un período comprendido entre 8 y 12 horas previas al sacrificio, se mantiene a los pollos sin consumo de alimento, a fin de que el aparato digestivo se encuentre vacío para evitar contaminaciones durante el proceso.
 7. Insensibilización (aturdido, atontado): Es la operación que consiste en aturdir o paralizar al ave por cualquier método aprobado por la Autoridad Competente, para luego sacrificarla. Esto facilita el desangrado del ave.
 8. Degüello: Es la operación que consiste en seccionar las arterias y venas de región cervical posterior a la insensibilización.
 9. Desangrado: Es el proceso mediante el cual se produce la salida de sangre posterior al degüello.
 10. Escaldado: Es la operación que tiene por objeto facilitar el desplume y que consiste en sumergir al ave en agua caliente, a una temperatura adecuada durante un tiempo determinado.
 11. Desplumado: Operación posterior al escaldado, que consiste en quitarle las plumas al pollo.
 12. Evisceración: Es la operación que consiste en la extracción total de las vísceras comestibles y no comestibles del pollo.
 13. Terminado: Es la operación de limpieza y lavado final del pollo eviscerado.
- 3.4.14 Preenfriado: Es la operación que consiste en bajar la temperatura del pollo utilizando agua potable a temperatura hasta de 16 Celsius durante un tiempo determinado.
 1. Enfriado: Es la operación que consiste en bajar la temperatura del pollo entre el rango de 0 a 7 grados Celsius, por cualquier método aprobado por la Autoridad Competente.
 2. Desinfección de Canales y Menudos: Es la operación mediante el cual a través del uso de químicos en concentraciones aprobados por la autoridad competente se reduce la carga microbiana.
 3. Corte: Es la operación que consiste en seccionar el pollo en partes menores, de lo que se obtienen los cortes identificados en el numeral 4.2.
 4. Clasificación: Es la operación de clasificar el pollo conforme a su calidad, numeral 4.0 listo para cocinar.
- 3.4.19 Envasado: Es la operación de acondicionar el pollo procesado , sus cortes o sus menudos en envases de material impermeable aprobados por la Autoridad Competente.

3.4.20 Envase primario: Es todo recipiente que tiene contacto directo con el producto, con la misión específica de protegerlo de su deterioro, contaminación o adulteración y de facilitar su manipuleo. También se designa simplemente como "envase".

3.4.21 Envase secundario: Es todo recipiente que tiene contacto con uno o más envases primarios, con el objeto de protegerlos y facilitar su comercialización hasta llegar al consumidor final. El envase secundario usualmente es usado para agrupar en una sola unidad de expendio varios envases primarios. El envase secundario también se designa como "empaque".

3.4.22 Envase terciario: Es todo recipiente utilizado para facilitar la manipulación y proteger al envase primario y/o el envase secundario, contra los daños físicos y agentes exteriores durante su almacenamiento y transporte, estos recipientes se utilizan durante la distribución del producto y normalmente no llegan al usuario. El envase terciario también se designa como "embalaje".

3.4.23 Proceso de Refrigeración: Es la operación por la cual se almacenan los pollos procesados, envasados, sus cortes, sus menudos a temperaturas de cámara comprendidas entre el rango de 0-7 grados Celsius.

3.4.24 Proceso de Congelación: Es la operación por la cual se somete el pollo en canal, los pollos envasados, sus cortes, sus menudos, a temperaturas entre -40 a -20 grados Celsius.

3.4.25 Temperatura de Conservación por congelación: Es la temperatura de -22° a -18° grados Celsius.

3.4.26 Lote: Es una cantidad determinada de producto que se agrupa como un conjunto unitario, cuyo contenido es de características similares o ha sido procesado bajo condiciones esencialmente iguales y que se identifican por un mismo código o clave de producción.

3.4.27 Embarque: Es la cantidad de producto comprendida en un solo envío comercial.

3.4.28 Caducidad: Es el período máximo tolerado en un pollo procesado para el consumo humano que no represente riesgo para la salud debido a la pérdida de sus características organolépticas y sanitarias. Cuando se trate de pollo fresco la caducidad será a los 10 días posteriores al sacrificio, y a los 12 meses cuando sea pollo congelado.

1. De la calidad del pollo procesado, entero y en cortes, y sus menudos

1. Conformación general: Es la configuración que presenta el pollo procesado, al momento de realizarse la inspección y esta dada por la estructura del pollo, la cual determina en gran parte la distribución, armonía, desarrollo y cantidades de carne; estas condiciones anatómicas están íntimamente relacionadas con el tamaño y el peso. La apreciación permite identificar las características necesarias para catalogar las diferentes calidades.

2. Lesiones por Traumatismo: Son el resultado de heridas, falta de piel que, por la exposición de las masas musculares, deterioran la apariencia general del pollo y en consecuencia bajan su calidad. El número y extensión de este tipo de lesiones estarán relacionadas para determinar el grado de calidad o su eliminación.

3. Piel: Es la envoltura de tejido tegumentario que recubre al pollo en todo el cuerpo a excepción de las patas en donde se vuelve cornificado y escamoso. En el pollo desplumado que se vaya a clasificar se observará una apariencia limpia.

4. Coloración: En el pollo se admite preferentemente el color blanco. Este deberá ser uniforme y sus deficiencias por decoloraciones localizadas o difundidas, serán motivo de clasificación en distintas categorías. El color de la piel no tiene influencia alguna en el contenido de nutrientes para el consumo humano ni en la calidad sanitaria del producto.

5. Decoloración: Los cambios originados en la uniformidad del color de la piel, se derivan principalmente de una mala práctica de escaldado, abrasiones, moretones y quemaduras por congelación. Estos defectos, aminoran la presentación de acuerdo a su extensión y disminuyen la calidad y en ocasiones, motivan descalificación.

6. Integridad: La piel debe estar completa, sin rasgaduras y sin manifestación de daños, lesiones y traumatismos aparentes. No presentará zonas de sobrecalentamiento por escaldado intenso o por deficiencia en el proceso de desplume. La presencia de cualquier enfermedad que se haga evidente en la piel, será motivo suficiente para que el pollo no califique.

7. Desplume: Los pollos inspeccionados deben estar totalmente desplumados.

8. Cobertura de grasa: Es el estado de gordura del pollo el cual se determina apreciando la cantidad y distribución del tejido adiposo de cobertura, almacenamiento o infiltración.

9. Carne expuesta: Es aquella carne con cortes, rasgaduras y pérdida de piel como resultado de traumatismos y procesos mecánicos.

4. CLASIFICACION DE LOS CORTES

1. Pollo entero: Es el conjunto formado por la pechuga, dos alas, dos encuentros, dos muslos, y el dorso, todos unidos anatómicamente. El pollo entero puede ser con menudos y sin menudos (Figura 1).

4.2. Pollo entero tipo Panamá: Es el conjunto formado por cabeza, pescuezo, pechuga, dos alas, dos encuentros, dos muslos, el dorso y las dos patas, todos unidos anatómicamente, con o sin menudos.

4.3 Cortes: Denominados también como "piezas", "trozos" y "partes". Son resultado de cortar el pollo entero conforme a las definiciones enunciadas en los numerales del 4.3.1 al 4.3.9 del presente Reglamento Técnico.

4.3.1 De carne blanca de pollo

4.3.1.1 Pechuga: Comprende la clavícula y el esternón en toda su extensión hasta su unión con las costillas, así como los tejidos blandos que los rodean. Este corte no deberá incluir las costillas, el pescuezo o las alas (Figura 6).

4.3.1.2 Pechuga con costillas: Es la pechuga que ha sido separada del dorso en la unión de las vértebras de la costilla (Figura 12).

La pechuga con costillas, puede cortarse a lo largo del hueso de la pechuga (esternón) para hacer dos mitades aproximadamente iguales; o bien se puede remover la porción del hueso clavicular y cortar el resto de la pechuga a través del esternón en tres partes aproximadamente iguales. Para efecto del etiquetado, estas partes continuarán llamándose pechuga con costillas.

4.3.1.3 Punta de pechuga: Esta pieza se obtiene del corte de la pechuga en tres porciones. Una es la parte de la pechuga que contiene el hueso del esternón que es la punta de la pechuga y, las otras dos son las costillas de la pechuga.

4.3.1.4 Pechuga con dorso (media pechuga): Es el corte no centrado que da dos mitades aproximadamente iguales de pechuga con la correspondiente porción superior del dorso (Figura 10).

4.3.1.5 Pechuga sin hueso y sin piel (Filete de Pechuga): Es la pechuga a la que se le han removido los huesos y la piel (Figura 11).

Este corte puede tener dos presentaciones: (a) con carne de costillas; y (b) sin carne de costillas.

4.3.1.6 Pechuga con hueso y sin piel: Es la pechuga a la que se le ha removido la piel (Figura 12).

4.3.1.7 Filete (Tenderloin): Es el muslo pectoral interno de la pechuga (Figura 13).

4.3.1.8 Alas: Comprende toda la extensión de estas extremidades desde las articulaciones escápulo-humeral hasta las falanges, así como los tejidos blandos que las rodean (Figura 18).

Este corte está conformado por tres partes (a) muslito de ala, la región adherida al tronco más carnosa, constituida por el húmero (Figura 19); (b) anteala, la región media, constituida por el cúbito y radio (Figura 20); y (c) punta de ala, la región distal (punta), constituida por el carpo, metacarpo y las falanges (Figura 21).

4.3.2 De carne negra u oscura de pollo

4.3.2.1 Encuentro: Comprende la parte de las extremidades inferiores que va desde la articulación coxo-femoral (cadera con fémur) hasta la articulación femo-tibio-rotuliana (rodilla), así como los tejidos blandos que la rodean. Puede contener una porción del dorso; también puede incluir grasa abdominal y costillas (Figura 15).

4.3.2.2 Encuentro sin hueso y sin piel (Filete de encuentro): Encuentro que se le ha removido el hueso y la piel (Figura 16).

4.3.2.3 Muslo: Comprende la parte de las extremidades inferiores que va desde la articulación femoro-tibio-rotuliana (rodilla) hasta la articulación tibio-metatarsiana (inicio de la pata), así como los tejidos blandos que la rodean (Figura 17).

4.3.2.4 Dorso (espalda): Comprende las vértebras dorsales, lumbares, sacras y coccígeas, así como los tejidos blandos que las rodean. Este corte puede contener costillas (Figura 22).

La porción inferior (posterior) del dorso, conformada por las vértebras lumbares, sacra y coccígea, así como los tejidos blandos que la rodean, es considerada carne negra.

La porción superior (anterior) del dorso es considerada carne blanca.

4.3.3 Pollo entero cortado: Es el conjunto formado por la pechuga, dos alas, dos encuentros, dos muslos, y el dorso, separadas conforme a las definiciones comerciales establecidas en el presente reglamento (Figura 4).

4.3.4 Medio pollo: Comprende la mitad del pollo desde el final de la última vértebra cervical hasta la sacra y la coccígea (Figura 2).

El pollo debe cortarse haciendo un corte limpio y completo a través del dorso y la pechuga, siguiendo la dirección de la columna vertebral y a una distancia no mayor de 6.5 mm del esternón (hueso de la pechuga) las dos mitades (izquierda y derecha) deberán ser aproximadamente iguales y contener un ala, la mitad de la pechuga, la mitad del dorso, una encuentro y un muslo.

4.3.4.1 Medio Pollo Anterior (superior): Comprende la pechuga completa con las alas (Figura 5).

4.3.5 Cuartos de Pollo: Es el resultado de cortar en dos partes el medio pollo, o cortar el pollo entero en cuatro partes aproximadamente iguales, obteniéndose cortes con carne blanca y/o carne oscura (Figura 3).

4.3.6 Cuarto superior (pechuga con ala): Constituido por carne blanca de pollo. Consiste de media pechuga, unida a un ala y a la porción superior del dorso (Figura 3 y 9).

4.3.7 Cuarto inferior (Muslo encuentro): Constituido por carne negra de pollo. Comprende las extremidades inferiores desde la articulación coxo-femoral (cadera con fémur) hasta la articulación tibio-metatarsiana (inicio de la pata), así como los tejidos blandos que las rodean. Puede contener la porción inferior del dorso; también puede incluir grasa abdominal y colita (Figura 3 y 14).

4.3.7.1 Medio posterior (Muslo encuentro con colita o sin colita): Si los dos cuartos inferiores derecho e izquierdo se presentarán unidos anatómicamente por la misma porción del dorso, sigue siendo muslo- encuentro (Figura 7 y 8).

4.3.8 Filete de Muslo encuentro" Es el muslo encuentro sin hueso y sin piel.

4.3.9 Menudos: Son el conjunto de pescuezo con o sin piel, molleja a la que se le ha quitado la grasa y la membrana interna, corazón,, patas sin piel e hígado, al que se le ha quitado la vesícula biliar (Figuras 23, 24, 25, 26, y 27).

Para efectos de comercialización, cualquiera de los componentes de los menudos deben denominarse como tal.

●

ESPECIFICACIONES Y CARACTERISTICAS.

●

1. Características generales

2.

1. El pollo procesado entero y en cortes, no deberá presentar hematomas.

2. El pollo procesado, entero y en cortes, y sus menudos deberán estar completos, limpios y en buen estado.

5.2 Características organolépticas.

5.2.1 Color y olor

a) La carne del producto deberá tener el color y olor característicos.

b) La carne del producto no debe tener colorantes.

5.2.2 Consistencia: La grasa y el tejido muscular del producto serán firmes y elásticos al tacto.

5.3 Condiciones de temperatura: La temperatura de enfriamiento y los procesos de refrigeración y congelación utilizados, deberán asegurar y mantener la calidad del producto.

1. Enfriamiento

5.3.1.1 Previo: Se enfría el pollo hasta lograr una temperatura interna entre 0° y 7° grados Celsius.

5.3.1.2 Para Cortes: En el momento de efectuar los cortes, la temperatura interna del pollo debe ser máximo de 7 grados Celsius y la temperatura ambiente no debe sobrepasar los 10 a 12 grados Celsius.

5.3.1.3 Permanencia en refrigeración: El pollo no deberá permanecer en refrigeración por más de 10 días, incluido el tiempo en el expendio siempre y cuando se mantengan las condiciones de higiene y temperatura.(0 a 7 Celsius)

1.

1. Refrigeración: La temperatura en la cámara frigorífica de almacenamiento del producto deberá mantenerse entre 0° a 7 grados Celsius.

2. Congelación: El pollo que se va a congelar deberá mantenerse a una temperatura entre 0° y 4° grados Celsius antes de ingresar a la operación de congelación, el cual tomará no más de 18 horas en llevar el pollo de 4°C a -18°C; después de congelado, durante el almacenamiento deberá permanecer a una temperatura entre de -22 y -18 grados Celsius.

1.

Envasado y masa neta.

2.

1. Envasado: Para la distribución y comercialización del pollo procesado listo para cocinar, entero y en cortes, y sus menudos, deben colocarse dentro de envases primarios, que deben cerrarse de acuerdo a buenas prácticas de manufactura.

Los envases primarios para el pollo deben ser nuevos y de materiales de naturaleza tal que no reaccionen con el producto ni se disuelvan en él, y que además no le impartan olores o sabores extraños. El material que más frecuentemente se utiliza es el plástico impermeable.

1.

2. Del pollo entero, con menudos; estos deben envasarse previamente, para luego introducirse dentro del pollo entero, y finalmente colocarlo en un envase primario.

2.

Condiciones Sanitarias

3.

1. Materia Prima (Pollo en pie): Los pollos a faenar deben ser aves sanas bajo inspección sanitaria de las autoridades competentes y debe llegar con el Certificado de Buena Salud otorgado por un médico veterinario idóneo.
2. Procesamiento (Faenado)

1.

1. Uso de buenas prácticas de manufactura: La obtención del pollo listo para cocinar, sus cortes y menudos, en establecimientos nacionales o extranjeros autorizados por las autoridades competentes, debe realizarse bajo estrictas condiciones higiénicas sanitarias, aplicando un Sistema de Aseguramiento de Calidad validado por la Autoridad Sanitaria Competente
2. Personal de proceso: El personal del establecimiento deberá cumplir con el Decreto 94 del 8 de abril de 1997 Reglamenta salud, vestimenta y adiestramiento sanitario de los manipuladores incluyendo propietarios y administradores y estar libre de cualquier enfermedad contagiosa o infecciosa y utilizar ropa protectora adecuada, incluyendo gorro y calzado, la cual deberá estar limpia y en buen estado; todo el equipo en contacto con la materia prima o con el producto durante el proceso de fabricación deberá mantenerse limpio.
3. Agua y hielo de proceso: El agua y el hielo que se utilicen en las operaciones de fabricación deberán cumplir con las normas pertinentes Reglamentos Técnicos DGNTI-COPANIT 23-395-99 Agua. Agua Potable. Definiciones y Requisitos Generales y DGNTI-COPANIT 27-2003 Procesos de la Industria Alimentaria. Hielo de Calidad Alimentaria. Especificaciones.
4. Métodos de insensibilización: La insensibilización se realizará por medio de electricidad, o por cualquier otro método que no mate ni dañe al pollo y que garantice su bienestar.
5. Método de desangre: El desangrado será eficiente e inmediato al degüello, y tendrá una duración mínima de 120 segundos. La sangre se evacuará por métodos higiénicos aprobados por la autoridad competente.
6. Método de desplume: El desplume se realizará de forma tal que no ocasione daños al pollo sacrificado, se evitará la dispersión de las plumas, las cuales se recogerán y retirarán por sistemas continuos; de no contarse con sistemas continuos, las plumas se dispondrán en recipientes impermeables de limpieza fácil que se mantendrán tapados y se retirarán del área de sacrificio y desplume evitando la acumulación.
7. Prevención de contaminación: En establecimientos que dispongan de tanques para el preenfriamiento y el enfriamiento, estos equipos no constituirán fuente de contaminación para el producto y garantizarán una temperatura adecuada. El agua y el hielo se renovarán periódicamente. Como método de desinfección para prevenir la contaminación se usará cloro hasta 50 ppm o hasta 25 ppm de yodo, u otro método aprobado por la autoridad competente.
8. Del rechazo: El pollo, cortes o sus menudos que sean declarados no aptos para el consumo humano, serán retirados del área de producción por sistemas que eviten la contaminación, utilizando para ello recipientes impermeables y rotulados exclusivos para este fin.
9. Manejo de sangre y vísceras: La sangre y vísceras no se pondrán en contacto con el producto terminado; si por accidente esto sucediera, el producto será rechazado y declarado no apto para el consumo humano para evitar el riesgo de contaminación. También, para evitar la contaminación cruzada, se mantendrán los productos separados de los posibles subproductos y desechos.
10. Delimitación de áreas de proceso: Cada operación del proceso se hará en un área determinada y solo en ésta para evitar el riesgo de contaminación. También, para evitar la contaminación cruzada, se mantendrán los productos separados de los posibles subproductos y desechos.
11. Bodegaje producto final: El área de expedición del producto se mantendrá libre de focos de contaminación, no se distribuirá pollo listo para cocinar, cortes y menudos que no hayan sido refrigerados o congelados.

1.

Requisitos químicos: Estos están referidos a dos rubros de control: de los residuos de productos químicos y biológicos y de los residuos de plaguicidas.

5.6.1 Residuos de productos químicos y biológicos: El pollo listo para cocinar, sus cortes y menudos no deberá tener residuos de sustancias colorantes naturales y artificiales, de sustancias utilizadas para eliminar color y de peróxido de hidrógeno. Se exceptúa el producto marinado o tenderizado cuyos ingredientes deben haber sido aprobados por la autoridad competente.

1. Residuos de plaguicidas: Los límites máximos para residuos de plaguicidas serán los establecidos por la autoridad competente o en su defecto los establecidos por el Codex Alimentarius de la FAO/OMS.

5.7 Criterios microbiológicos: A la salida del chiller, los pollos listos para cocinar, y sus menudos, no deberán contener microorganismos en cantidades mayores a las indicadas en el cuadro 1 y no deberán tener microorganismos ni sustancias producidas por microorganismos que puedan representar un riesgo para la salud.

Cuadro 1

Criterios microbiológicos para pollo procesado

listo para cocinar, sus cortes y menudos

Microorganismos	Pollo Procesado Crudo, listo para cocinar	Pollo precocido	Pollo totalmente cocido
Recuento Total Mésófilos aeróbicos (ufc/g)	"1x10 ⁶	60 " 1x10 ⁵ y 100% " 1 x 10 ⁶	" 5x10 ⁵
Salmonella (en 25 g)	23% máx. positivo	12% máx. positivo	Ausencia
E.coli (ufc/g), (NMP/g)	"1x10 ³	100% " 1 x 10 ³ y 40% " 1x10 ²	Ausencia ó < 3 NMP/g

Nota:

Para la Toma de Muestras por la Autoridad Competente se establecerá una frecuencia en base al volumen de producción:

1. **1,000,000 aves/mes: 2 muestras/mes = 24 muestras/año**
2. **De 500,000 a 999,999 aves/mes: 1 muestra/mes = 12 muestras/año**
3. **De 100,000 a 499,999 aves/mes: 1 muestra/2meses = 6 muestras/años**
4. **De menos de 100,000 aves/mes 1 muestra/3meses = 4 muestras/año**

6 MUESTREO

6.1 Conceptos básicos.

6.1.1 Muestra: Es un conjunto de unidades extraídas de un lote o de una partida, con el propósito de obtener la información necesaria que permita obtener las características del lote de la cual fue extraída, lo que servirá de base para la toma de decisión sobre el lote producido o sobre el proceso por el cual fue manufacturado. La unidad de muestreo podrá corresponder a un envase primario con producto, a una unidad de producto, o a una porción determinada del producto.

1.
 1. Muestra Elemental: También conocida bajo la denominación de unidad de muestreo, se considera al producto o porción del producto tomado de cualquier parte del lote o de la partida. La muestra elemental también se conoce como muestra primaria
 2. Muestra secundaria o testigo: Es la porción del producto tomada de la muestra elemental o primaria.

Toma de muestras: Para la toma de muestras para la inspección y verificación de la calidad del producto de acuerdo a la presente norma, deberá realizarse bajo el siguiente procedimiento:

6.2.1 En el caso del pollo procesado listo para cocinar producido en el país, las muestras deberán ser recolectadas al azar, en las plantas de proceso nacionales, de pollo en canal tomadas al final del proceso de enfriamiento. En el caso de pollo procesado importado, las muestras se recolectarán al momento de llegada en el punto de ingreso al país.

6.2.2 Se coloca el pollo dentro de una bolsa estéril de polietileno impermeable se cierra y se envía al laboratorio manteniendo una temperatura de refrigeración

1. Los análisis deben iniciarse dentro de las 24 horas siguientes a su recolección.

7. ROTULADO O ETIQUETADO

7.1 Impresión: Para los efectos de esta norma, los rótulos deben imprimirse en los envases o bien en papel o en cualquier otro material que pueda ser adherido a los mismos.

7.2 Legibilidad e idioma: Las etiquetas deben ser fácilmente legibles en condiciones de visión normal, redactadas en español, y adicionalmente en otro(s) idioma(s) si las necesidades del país así lo dispusieran, y hechas en forma tal que no desaparezcan bajo condiciones de uso normal.

7.3 Fidelidad del contenido: Los rótulos no pueden tener ninguna leyenda de significado ambiguo, ilustraciones o adornos que induzcan a error o engaño, ni descripciones de características del producto que no se puedan comprobar.

7.4 Observancia de la Norma de Etiquetado: Los rótulos deben cumplir con lo especificado en la Norma DGNTI-COPANIT 52-79 Etiquetado de Alimentos Envasados para Consumo Humano, y contener la expresión "Manténgase en refrigeración, a una temperatura no mayor de 0 a 7 grados Celsius, durante un máximo de diez (10) días" o bien la expresión "Manténgase en congelación, a una temperatura entre -22 y -18 grados Celsius, durante un máximo de doce (12) meses", según sea el caso, o ambas;

7.5 Fecha de Sacrificio

7.6 En el caso del Pollo Marinado se indicara el proceso, porcentaje del ingrediente agregado y el porcentaje de absorción de agua.

7.7 Condiciones de Manejo: "Cocínese antes de consumir"

8 ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

8.1 Las condiciones de almacenamiento y transporte deberán ser tales que el pollo conserve sus características al ser manipulado en condiciones apropiadas.

8.2 El despacho deberá de realizarse siguiendo un sistema de estricta rotación del pollo.

8.3 En las plantas, el pollo se almacenará en envases específicos para este fin o en envases primarios dentro de envases secundarios adecuados.

8.4 En los centros de expedición o venta, el pollo se almacenará en su envase primario original, y estos a su vez en el envase secundario original. El producto no se almacenará ni transportará junto a sustancias químicas, tóxicas u otras que le comuniquen olores o sabores extraños.

8.5 El producto refrigerado debe almacenarse a una temperatura igual o menor a 7 grados Celsius y el producto congelado deberá almacenarse a una temperatura entre -22 y -18 grados Celsius. Durante el transporte el pollo procesado debe mantener una temperatura interna no mayor de 7 Celsius y se prohíbe transportar productos o sustancias capaces de contaminar las canales o productos de aves.

8.6 El hielo que se utilice para el almacenamiento y el transporte del producto, debe cumplir con lo especificado en las normas que le fueren pertinentes.

8.7 La carrocería de los vehículos destinados al transporte del producto debe ser refrigerada o isotérmica o estar revestida con un material aislante e impermeable y permitir una limpieza fácil. Además debe contar con un Permiso de Operación otorgado por la Autoridad Sanitaria Competente.

9. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- a) Codex Alimentarius FAO/OMS
- b) Norma Oficial Mexicana NOM-FF-80-1992. Carne de pollo en canal Especificaciones.
- c) Federal Register 1 Vol. 61, #144 1 Rules and Regulations, United States Department of Agriculture, Thursday, July 25, 1996.
- d) USDA, Poultry-Grading Manual, Agriculture Handbook Number 31, United States Department of Agriculture, Revised April 1998.
- e) Norma Guatemalteca Obligatoria COGUANOR NGO 34 212:99, Pollo Beneficiado listo para cocinar (pollo crudo) entero y en cortes, y sus menudos. Especificaciones.
- f) USDA, US Trade Description for Poultry, August 2000
- g) Norma Peruana NTP 201.154, CARNE Y PRODUCTOS CARNES. Aves para consumo. Definiciones, requisitos y

clasificación de las carcasas y carnes de pollo, gallos, gallinas, pavos, patos y gansos. 2001.

- h) USDA, United States Classes, Standards and Grades. AMS 70.200 et seq., Effective September 5, 2002
- i) USDA, Regulations Governing The Voluntary Grading of Poultry Products and Rabbit Products, 7 CFR Part 70, Effective January 1, 2004
- j) UNECE Standard - Chicken Meat, Carcasses and Parts, 2006 Edition
- k) Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense, NTON 03 023 - 06 Primera Revisión, Pollo Beneficiado Listo Para Cocinar (Pollo Crudo), Entero y en Cortes, y sus Menudos, Especificaciones'
- l) Literatura Técnica.

Anexo A (Normativo)

Cortes de Pollo



Figura 1. Pollo Entero (4.1)



Figura 2. Medio Pollo (4.3.4)



Figura 3. Cuartos de pollo (4.3.5)

Cuarto superior (Pechuga con ala) (4.3.6)

Cuarto inferior (Muslo encuentro) (4.3.7)



Figura 4. Pollo Entero Cortado (4.3.3)

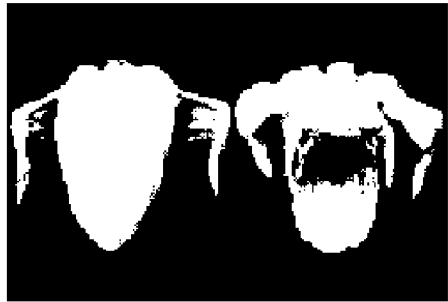


Figura 5. Medio Pollo Anterior (Superior) (4.3.4.1)

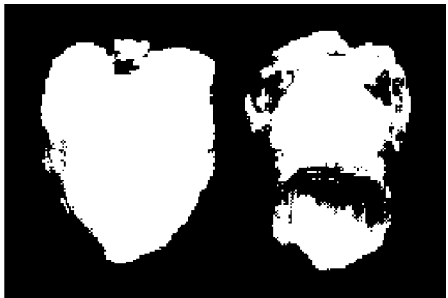


Figura 6 Pechuga 4.3.1.1

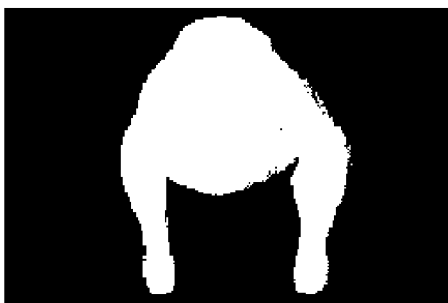


Figura 7. Medio Posterior (Muslo encuentro con colita) (4.3.7.1)



Figura 8. Medio Posterior (Muslo encuentro sin colita) (4.3.7.1)



Figura 9. Cuarto Superior (Pechuga con ala) (4.3.6)

0x01 graphic

Figura 10. Pechuga con Dorso (Media pechuga) (4.3.1.4)



Figura11. Pechuga sin Hueso y sin Piel (Filete de pechuga) (4.3.1.5)



Figura 12. Pechuga con costilla (4.3.1.2)

Pechuga con hueso y sin piel (4.3.1.6)

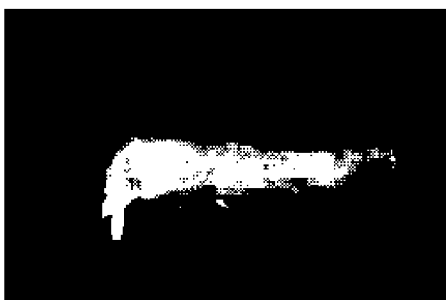


Figura 13. Filete (Tenderloin) (4.3.1.7)



Figura 14. Muslo Encuentro (4.3.7)

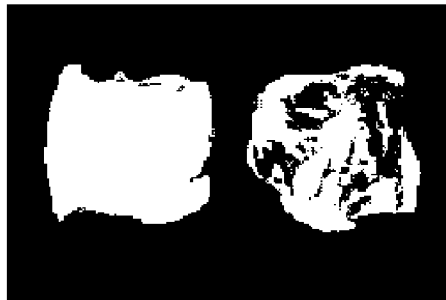


Figura 15. Encuentro (4.3.2.1)



Figura 16. Encuentro sin hueso y sin piel (Filete) (4.3.2.2)



Figura 17. Muslo (4.3.2.3)



Figura 18. Alas (4.3.1.8)



Figura 19. Muslito de Ala (4.3.1.8) (a)



Figura 20. Anteala (4.3.1.8) (b)



Figura 21. Punta de ala (4.3.1.8) (c)



Figura 22. Dorso (Espalda) (4.3.2.4)

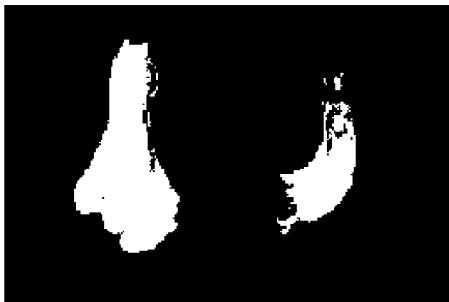


Figura 23. Menudos (Pescuezo con o sin piel) (4.3.9)

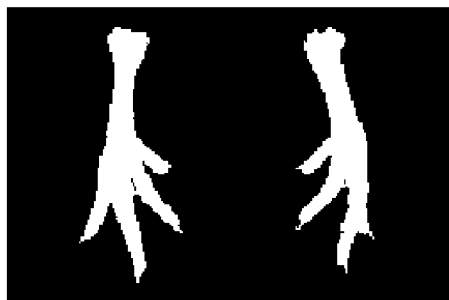


Figura 24. Menudos (Patas sin piel) (4.3.9)

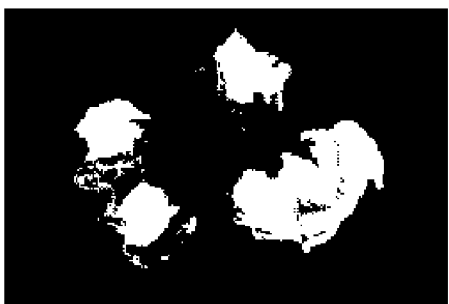


Figura 25. Menudos (Molleja) (4.3.9)

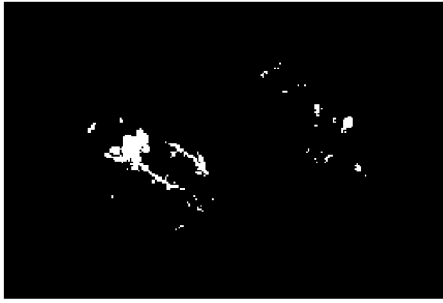


Figura 26. Menudos (Hígado) (4.3.9)

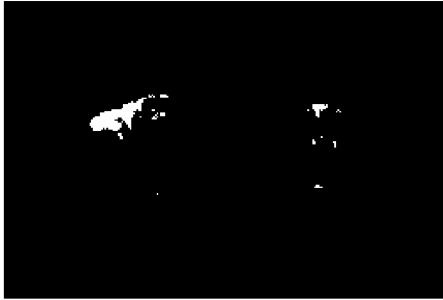


Figura 27. Menudos (Corazón) (4.3.9)

ARTICULO SEGUNDO: La vigilancia y control de los establecimientos, sus actividades y procesos de las plantas procesadoras de carne pollo nacionales serán realizados por el Departamento de Protección de Alimentos (DEPA) del Ministerio de Salud (MINSA), los cuales realizarán inspecciones periódicas a las instalaciones para garantizar el cumplimiento de la normativa vigente.

ARTICULO TERCERO: Corresponde al Departamento de Protección de Alimentos (DEPA) del Ministerio de Salud (MINSA) y a la Autoridad de Protección al Consumidor y Defensa de la Competencia, realizar las verificaciones de cumplimiento de lo establecido en este Reglamento Técnico.

ARTICULO CUARTO: Corresponde a la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos (AUPSA) emitir los requisitos sanitarios de importación y sus correspondientes registros para la carne de pollo.

ARTICULO QUINTO: La presente Resolución entrará en vigencia a partir de su publicación en la Gaceta Oficial.

COMUNIQUESE Y CUMPLASE

MANUEL JOSE PAREDES

VICEMINISTRO DE INDUSTRIAS Y COMERCIO