

Higiene de las carnes, aves y huevos— Salchichas — Especificaciones

ANTEPROYECTO

Advertencia

Este documento no es una Norma Nacional NORDOM. Se distribuye para su revisión y comentarios. Está sujeto a cambios sin previo aviso y no puede ser referido como un Estándar Internacional.

Los destinatarios de este borrador están invitados a enviar, con sus comentarios, la notificación de cualquier derecho de patente relevante del que tengan conocimiento y proporcionar documentación de respaldo.

Contenido

Prefacio	iii
Dirección de Normas, Guías y Protocolos (DNGP) / Ministerio de	iii
Salud Pública y Asistencia Social (MISPAS)	iii
Depto. de Inocuidad Agroalimentaria (DIA) / Ministerio	iv
de Agricultura MA)	iv
Instituto Nacional de Protección de los Derechos del	iv
1 Objeto y campo de aplicación	1
1.1 Objeto	1
1.2 Campo de aplicación	1
1.2.1 La presente norma se aplica a las salchichas según se define en el apartado 3.31.	1
2 Referencias normativas	1
3 Términos y definiciones	2
4 Materiales, diseño y fabricación	5
5 Clasificación y Designación	6
5.1 Clasificación	6
5.2 Designación	6
6 Condiciones generales	6
7 Requisitos	6
7.1 Requisitos Organolépticos o Sensoriales	6
8 Aditivos alimentarios	6
9 Contaminantes	6
10 Requisitos Microbiológicos para Salchicha Cocida	7
10.1 Requisitos Microbiológicos para Salchichas Curadas	7
10.2 Requisitos Microbiológicos para Salchicha Cruda y/o precocida	7
11 Composición	8
11.1 Las salchichas cocidas, deberán tener los porcentajes de composición consignados en la tabla siguiente:	8
Tabla No. 4 Requisitos físico químicos para Salchichas Cocidas de picado fino o emulsionado	8
12 Higiene	9
13 Muestreo	9
14 Métodos de ensayo	9
15 Etiquetado, envase y embalaje	10
15.2 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor	10
Bibliografía	11

Prefacio

El Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL) es el organismo oficial responsable del estudio y desarrollo de las Normas Dominicanas (NORDOM) a nivel nacional. Es miembro de la Organización Internacional de Normalización (ISO), de la Comisión Electrotécnica Internacional (IEC), de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) y de la Comisión Panamericana de Normas Técnicas (COPANT), representando a la República Dominicana ante dichos organismos.

La norma **NORDOM 392 (2^{da} Rev.) Higiene de las carnes, aves y huevos — Salchichas — Especificaciones**, ha sido desarrollada por la Dirección de Normalización del INDOCAL conforme a las directrices establecidas en la Directiva INDOCAL Parte 2, el procedimiento PR-DNO-002, la norma COPANT ISO/IEC 21-1:2006 y la Guía ISO/IEC 59.

Esta edición reemplaza a la NORDOM 392 (1^{ra} Rev. 2012) Higiene de las carnes — Salchichas — Especificaciones, la cual ha sido revisada técnicamente.

El estudio de esta norma estuvo a cargo del Comité Técnico de Normalización CTN 67-19 Higiene de las carnes, aves y huevos, integrado por representantes de los sectores regulador, oficial, académico, privado y consumidor, quienes iniciaron su trabajo tomando como referencia la NORDOM 392 (1^{ra} Rev. 2012) Higiene de las carnes — Salchichas— Especificaciones, de la cual partió la propuesta a ser estudiada por el comité técnico.

Esta propuesta fue aprobada como anteproyecto de norma en la reunión No.160, celebrada el 12 de junio del año 2026, y enviada a consulta pública durante un período de 60 días.

Formaron parte del Comité Técnico, las entidades y personas naturales siguientes:

PARTICIPANTES:

José Luis Soto
Yesenia Belén
Mariseyda Castillo

Belkis Mercedes
Karla Brea
Luis Vásquez
María Cruz

José Valenzuela

Anel Payero
Kirsys feliz

Julia Carrasco

Diana Pimentel
Pedro de Padua
Ana Aguilera

REPRESENTANTES DE:

Departamento de Regulación de Mercado Interno / Dirección de Comercio Interno/ Ministerio de Industria, Comercio y Mipymes (MICM)

Induveca, Grupo SID, S. A.

Productos Chef, S. A.

Universidad Nacional Pedro Henríquez Ureña (UNPHU)

Dirección de Normas, Guías y Protocolos (DNGP) / Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MISPAS)

Sigma Alimentos Dominicana, S. A.

Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS) / Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MISPAS)

Roger Peña
Jhoan Novas
Andrea Delgado
Ariel Castillo
Anaury Sosa
Kiara Rosario
Juan Carlos Mejía

Depto. de Inocuidad Agroalimentaria (DIA) / Ministerio
de Agricultura MA)

Katherine Ceballos
Roxanna de la Cruz

Instituto Nacional de Protección de los Derechos del
Consumidor (Pro Consumidor)

Ángela Urbáez
Kevinson Mateo
Rocío de la Cruz
Gleen Sánchez

Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL)

Higiene de las carnes, aves y huevos— Salchichas — Especificaciones

1 Objeto y campo de aplicación

1.1 Objeto

Esta norma establece las denominaciones y clasificaciones comerciales de los diferentes tipos de salchichas, así como las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas, los métodos de prueba para demostrar su cumplimiento y la información que debe aparecer en los envases que los contienen.

1.2 Campo de aplicación

1.2.1 La presente norma se aplica a las salchichas según se define en el apartado 3.31.

1.2.2 Esta norma no se aplica a las salchichas enlatadas

2 Referencias normativas

Los siguientes documentos se mencionan en el texto de tal manera que parte o todo su contenido constituyen requisitos de este documento. Para las referencias con fecha, sólo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha, se aplica la última edición del documento referenciado (incluidas las enmiendas).

NORDOM 1, *Agua potable — Requisitos*

NORDOM 106, *Carne y productos cárnicos— Definiciones y requisitos de las carnes rojas*

NORDOM 581, *Principios de generales de higiene de los alimentos*

NORDOM 623, *Directrices para el uso de aromatizantes*

NORDOM 631, *Higiene de los alimentos—Principios y directrices para llevar a cabo la evaluación de riesgos microbiológicos*

NORDOM 660, *Higiene de las carnes — Código de prácticas de higiene para las carnes*

NORDOM 675, *Etiquetado nutricional— Definiciones y directrices*

NORDOM 689, *Higiene de las carnes — Norma para el etiquetado de embutidos*

NORDOM CXS 192-1995, *Norma general de los aditivos alimentarios*

NORDOM CXC 23-1979, *Código de prácticas de higiene para alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados*

NORDOM CXS 193-1995 *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos*

CXS 346-2021 *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor*

CXG 50-2004, *Directrices generales sobre muestreo*

3 Términos y definiciones

A los efectos de este documento, se aplican los siguientes términos y definiciones.

3.1

Carne

Estructura compuesta por fibra muscular estriada, acompañada o no de tejido elástico, grasa, fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos de las especies animales aprobadas para consumo humano, de acuerdo con la normativa vigente, que no han sido sometidas a ningún proceso que modifique de modo irreversible sus características organolépticas y fisicoquímicas.

3.2

Carne separada mecánicamente (CSM) o (MDM, por sus siglas en inglés)

Producto que se obtiene separando la carne de los huesos que la sustentan después del deshuesado de cerdos o de aves de corral, utilizando medios mecánicos que causan la pérdida o modificación de la estructura de la fibra muscular.

3.3

Recortes de cerdo, res y aves de corral

Subproducto cárnico resultante del proceso de deshuese.

3.4

Grasa de cerdo

Tejido adiposo que procede del cerdo.

3.5

Grasa de res

Tejido adiposo que procede de la res.

3.6

Carne de cabeza, cachetes y corazón

Músculos cárnicos contenidos en la cabeza o la cavidad torácica de animales de abasto sacrificados bajo inspección veterinaria oficial.

3.7

Grasa animal

Tejido adiposo de los animales de abasto, por ejemplo: tocino, lomo, grasa de pecho, grasa de piel de aves.

3.8

Grasa vegetal

Aceite o grasa proveniente de especies vegetales.

3.9

Subproductos

Partes comestibles de los animales de abasto que no están comprendidos en los conceptos de carne o vísceras, autorizados.

3.10

Piel de cerdo y de aves de corral

Tejido formado por la dermis y epidermis del porcino o de aves de corral, rico en colágeno, libre de pelos, plumas y materiales extraños, que cubre todo el animal.

3.11

Especias o condimentos

Productos vegetales sin materias extrañas, que se utilizan enteras o en polvo, o sus extractos, en pequeñas cantidades, para proporcionar sabor, aroma y color a los alimentos.

3.12

Aditivo alimentario

Sustancia que normalmente no se consume como alimento ni se usa normalmente como ingrediente característico del alimento, tenga o no valor nutritivo y cuya adición intencional al alimento con un fin tecnológico (incluso organoléptico) en la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetamiento, transporte o conservación de los alimentos, resulta, o es de prever que resulte (directa o indirectamente) en que el o sus derivados pasen a ser un componente de tales alimentos o afecten a las características de estos. El término no comprende los contaminantes ni las sustancias añadidas a los alimentos para mantener o mejorar la calidad nutricional ni el cloruro de sodio.

3.13

Ingrediente

Sustancia que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada, incluidos los aditivos alimentarios,

3.14

Agua potable

Agua apta para consumo humano que cumple con los requisitos organolépticos, físico químicos y microbiológicos, establecidos en la NORDOM 1.

3.15

Tripas naturales

Para la elaboración de embutidos se consideran como tales diversos segmentos de intestino grueso, medio o delgado y otras membranas tales como peritoneo, epiplón, vejiga y esófago de animales de abasto.

3.16

Tripas artificiales

Producto flexible, elaborado con un material de colágeno de origen animal, celulosa, materiales sintéticos o mezclas de éstos; de permeabilidad variable, que se utiliza para embutir productos cárnicos procesados.

3.17

Productos manipulados, envasados o empacados en el punto de venta

Productos que en el punto de venta y en ausencia del consumidor son colocados en un envase de cualquier naturaleza garantizando la inocuidad del producto.

3.18

Proteína libre de grasa (PLG)

Contenido de proteína libre de grasa presente en el producto terminado.

3.19

Refrigeración

Proceso por el cual se mantiene la temperatura de los productos entre 0°C y 4.4 °C en forma constante.

3.20

Ahumado

Proceso por medio del cual los productos cárnicos procesados adquieren mediante la acción del humo, las características de color, sabor o conservación. El humo puede ser aplicado directamente por ignición de aserrín o trozos de maderas no resinosas o por el uso de humo líquido o sólido ya sea atomizado o en formulación. El proceso de ahumado debe realizarse de tal forma que garantice la ausencia de compuestos cancerígenos. Cuando el humo sea aplicado en formulación se declarará el producto con sabor a humo.

3.21

Buenas Prácticas de Manufactura

Condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de alimentos, bebidas y productos afines, con el objetivo de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas nacional e internacionalmente.

3.22

Cocción o cocimiento

Tratamiento térmico por el cual el producto en elaboración es sometido a una relación temperatura interna/tiempo de exposición tal, que garantiza la eliminación de patógenos.

3.23

Precocción

Aplicación tecnológica térmica mediante la cual se modifica una o más características físicas del producto. Para efecto de esta norma el producto sometido a este proceso no se considera listo para el consumo.

3.24

Curado

Proceso mediante el cual se adicionan a la carne nitritos o nitratos de sodio o potasio, y agentes coadyuvantes para la estabilización del color y para la conservación de las características sensoriales propias del producto.

3.25

Embutido cocido

Embutido que sufre un proceso de cocimiento adecuado y está listo para consumo. cualquiera que sea su forma de elaboración.

3.26

Empaque primario

Material que está en contacto con el alimento, de grado alimentario y aprobado por la autoridad competente.

3.27

Empaque secundario

Material que está en contacto con el empaque primario, que puede ser utilizado como embalaje final y aprobado por la autoridad competente.

3.28

Producto listo para el consumo

Producto que puede ser consumido sin ningún tratamiento previo.

3.29

Contaminante

Sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelo de roedores y otras materias extrañas.

3.30

Inocuo

Alimento que no causa daño a la salud.

3.31

Salchicha

Embutido de pasta fina, semi fina o de picado grueso, de color característico, elaborado en base de carne de bovino, carne de porcino, carne de aves de corral, carne de aves o cerdo mecánicamente separada, o combinaciones de estas, adicionando o no tejido graso de las especies autorizadas o grasa de origen vegetal, adicionando o no piel de las especies autorizadas, el cual podrá contener proteínas no cárnicas autorizadas, fécula o almidones, condimentos, aditivos y especias y otros ingredientes permitidos, ahumada o no, curada o cocida.

3.32

Salchicha cocida

Salchicha que ha sufrido un proceso de cocimiento.

3.33

Salchicha cruda fresca

Salchicha que no ha sido sometida a ningún tipo de cocimiento y cuya durabilidad es limitada.

3.34

Salchicha cruda madurada

Salchicha que ha sido sometida a un proceso de maduración para favorecer su conservación.

3.35

Salchicha de picado fino o emulsionado

Embutido cocido elaborado sobre la base de carne de bovino, carne de porcino, carne de aves de corral, carne de aves o cerdo mecánicamente separada, o combinaciones de estas, adicionando o no tejido graso de origen animal o vegetal, con o sin piel, ahumado o no. Podrá contener proteínas no cárnicas autorizadas, fécula o almidones, condimentos, aditivos y especias y otros ingredientes permitidos. Embutido en tripas autorizadas.

3.36

Salchicha de picado semi fino o grueso

Embutido cocido, precocido o crudo, elaborado sobre la base de carne de bovino, carne de porcino, carne de aves de corral, carne de aves o cerdo mecánicamente separada, o combinaciones de estas, adicionando o no tejido graso de origen animal o vegetal, con o sin piel, ahumado o no. Podrá contener proteínas no cárnicas autorizadas, fécula o almidones, condimentos, aditivos y especias y otros ingredientes permitidos. Embutido en tripas autorizadas.

4 Materiales, diseño y fabricación

4.1 La carne empleada en la elaboración del producto, deberá ajustarse a la definición de "carne" dada en el capítulo 3 de esta norma y los requisitos establecidos en la NORDOM 106. ~~Carne y productos cárnicos. Definiciones y requisitos de las carnes rojas.~~

4.2 El producto deberá prepararse de las especies de animales de abasto sanos que han sido sacrificados en mataderos autorizados y bajo inspección veterinaria oficial.

4.3 La grasa del producto no podrá presentar rancidez ni color amarillento.

4.4 La salchicha deberá ser manipulada en buenas condiciones de higiene y estar exenta de contaminación.

4.5 El producto terminado deberá tener buena apariencia, consistencia firme, aroma, sabor y color característicos.

5 Clasificación y Designación

5.1 Clasificación

El producto se clasificará según los requisitos nutricionales especificados en las tablas 4 y 5.

1. Grado Extra-Premium
2. Grado Premium
3. Grado Superior.

5.2 Designación

El producto será designado salchicha, según el grado de calidad y el diseño de fabricación.

6 Condiciones generales

6.1 Podrán utilizarse, además, otros aditivos aprobados por el Codex Alimentarius y el Reglamento de Carnes y Productos Cárnicos 329-11.

6.2 Las salchichas deberán prepararse de carnes provenientes de animales sanos, sacrificados en mataderos autorizados sujetos a inspección pre y post *mortem*.

6.3 Pueden utilizarse sustancias conservadoras autorizadas por el organismo competente del país o del Codex Alimentarius.

7 Requisitos

7.1 Requisitos Organolépticos o Sensoriales

El producto deberá presentar color, olor y sabor característicos.

8 Aditivos alimentarios

8.1 El uso de sustancias conservadoras, humectantes y colorantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la NORDOM CXS 192-1995 en la categoría principal de alimentos 08.0 Carne y productos cárnicos, incluyendo su subcategoría 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).

8.2 El uso de aromatizantes deberá estar conforme con la NORDOM 623.

8.3 Se deberá aplicar la Sección 4.1 de la NORDOM CXS 192-1995, que se refiere a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos.

9 Contaminantes

9.1 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán cumplir con los niveles máximos de la NORDOM CXS 193-1995.

9.2 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 Comisión del Codex Alimentarius.

10 Requisitos Microbiológicos para Salchicha Cocida

Tabla No. 1 Requisitos microbiológicos para salchicha cocida

Agente microbiano	Plan de Muestreo			Límites por gramo de alimento		
	Categoría	Clase	n	c	m	M
Recuento total aerobios mesófilos (RTMA)	3	3	5	1	10^4 UFC/g	10^5 UFC/g
Coliformes Totales	6	3	5	1	10^2 UFC/g	10^3 UFC/g
E. coli	6	3	5	1	5×10 UFC/g	5×10^2 UFC/g
S.aureus	8	3	5	1	10 UFC/g	10^2 UFC/g
Hongos y Levaduras	3	3	5	1	10 UFC/g	10^2 UFC/g
Salmonella sp. 25 g	10	2	5	0	*Ausente/Negativo	0
Listeria sp. 25g	10	2	5	0	*Ausente/Negativo	0

*Ausente en 25 g del alimento y Negativo por PCR

10.1 Requisitos Microbiológicos para Salchichas Curadas

Tabla No. 2 Requisitos microbiológicos para salchicha curadas

Agente microbiano	Plan de Muestreo			Límites por gramo de alimento		
	Categoría	Clase	n	c	m	M
S.aureus	5	3	5	2	10 UFC/g	10^2 UFC/g
Clostridium perfringens	6	3	5	1	1 UFC/g	10 UFC/g
Hongos y Levaduras	3	3	5	1	10^2 UFC/g	10^3 UFC/g
E.coli O157:H7	10	2	5	0	*Ausente/Negativo	-
Salmonella sp. 25 g	10	2	5	0	*Ausente/Negativo	-
Listeria sp. 25g	10	2	5	0	*Ausente/Negativo	-

*Ausente en 25 g del alimento y Negativo por PCR

10.2 Requisitos Microbiológicos para Salchicha Cruda y/o precocida

Tabla No. 3 Requisitos microbiológicos para salchichas cruda y/o precocidas

Agente microbiológico	Plan de muestreo				Límites por gramo de alimento	
	Categoría	clase	n	c	m	M
Recuento total aerobios	1	3	5	3	10^6 UFC/g	10^7 UFC /g

mesófilos (RTMA)						
Coliformes Totales	6	3	5	1	10^2 UFC/g	10^3 UFC/g
E.coli	6	3	5	1	5×10 UFC/g	5×10^2 UFC/g
S.aureus	6	3	5	1	10^2 UFC/g	10^3 UFC/g
Clostridium perfringens	6	3	5	1	10^2 UFC/g	10^3 UFC/g
Salmonella sp. 25 g	10	2	5	0	Ausente/Negativo*	-
Listeria sp. 25g	10	2	5	0	Ausente/Negativo *	-

*Ausente en 25 g del alimento y Negativo por PCR

n = número de unidades de muestras a ser examinadas

c = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendidos entre “m” y “M” para que el producto sea aceptable.

M = valor del parámetro microbiológico por encima del cual el alimento representa un riesgo para la salud.

m = valor del parámetro microbiológico para el cual o por debajo del cual el alimento no representa un riesgo para la salud.

Categoría = Escala relativa al riesgo que representa un alimento y a la manipulación posterior prevista.

Clase = Es un plan de muestreo por atributo donde puede establecerse únicamente la condición de aceptable o rechazable, pudiendo ser de 2 clases y 3 clases.

Nota: si **n** es igual o menor que 5 unidades de muestra, el valor de los indicadores, recuento de aerobios mesófilos (RTMA), coliformes, E. coli, no deberá sobrepasar el valor de **M** en ninguna de las unidades de muestra y deberá cumplir con los valores de **c** establecidos en este apartado. Para los microorganismos que representen riesgos para la salud el valor no deberá exceder de **m**.

Estos parámetros microbiológicos deberán aplicar siempre que se mantengan las condiciones de almacenamiento indicadas por el fabricante.

11 Composición

11.1 Las salchichas cocidas, deberán tener los porcentajes de composición consignados en la tabla siguiente:

Tabla No. 4 Requisitos físico químicos para Salchichas Cocidas de picado fino o emulsionado

	% Proteína mínimo	% Grasa máximo	% Proteína agregada máximo**	Humedad máximo	Almidones agregados en formula máximo
Grado Premium	12%	30%	4%	75%	5%
Grado Superior	9%	30%	6%	75%	10%

** Representa el máximo valor de proteína no cárnica agregada.

* Los resultados obtenidos para cada parámetro se expresan en fracción de masa según el sistema

internacional de unidades, S.I.

11.2 Las Salchichas Cocidas, pre-cocidas y frescas, deberán tener los porcentajes de composición consignados en la tabla 5:

Tabla No. 5 Requisitos fisicoquímicos para Salchichas Cocidas, pre-cocidas y frescas de picado semi- fino o grueso

	% Proteína mínimo	% Grasa máximo	% Proteína agregada máximo **	Humedad máximo	Almidones agregados en formula máximo
Grado Extra Premium	16%	35%	3%	60%	2%
Grado Premium	14%	35%	3%	60%	2%
Grado Superior	10%	35%	5%	65%	5%

** Representa el máximo valor de proteína no cárnica agregada.

* Los resultados obtenidos para cada parámetro se expresan en fracción de masa según el sistema internacional de unidades, S.I.

12 Higiene

12.1 El proceso de elaboración y las materias primas destinadas a la fabricación o preparación deberá ser conforme a la NORDOM 581 y otros códigos pertinentes del Codex alimentarius.

12.2 Se deberá aplicar la NORDOM 660, la NORDOM 631, la NORDOM CXC 23-1979 y otros códigos de prácticas aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

12.3 Todas las materias primas, deberán manipularse, almacenarse o transportarse de modo que estén protegidos contra la contaminación y el deterioro.

12.4 El producto final deberá conservarse de modo que se reduzca al mínimo la posibilidad de contaminación, que resista el deterioro y no presente ningún peligro para la salud pública en las condiciones de manipulación, almacenamiento, transporte y venta indicadas por el fabricante en la etiqueta.

12.5 Los materiales de empaque no deberán presentar ningún peligro para la salud ni permitir la posibilidad de contaminación en condiciones normales de manipulación.

13 Muestreo

El muestreo para las salchichas se deberá efectuar según la norma CXG 50-2004.

14 Métodos de ensayo

Los ensayos necesarios para verificar los requisitos consignados en esta norma, se efectuarán según las metodologías aprobadas por la Asociación Oficial Internacional de Químicos Analíticos (traducido al español) AOAC.

15 Etiquetado, envase y embalaje

15.1.1 La etiqueta deberá ser de un material que pueda adherirse o imprimirse a la tripa o a la envoltura del producto.

15.1.2 Las inscripciones deberán ser de color y tamaño tales que puedan ser leídas fácilmente y hechas en forma tal que no desaparezcan bajo condiciones normales de uso. En caso de impresión de tinta deberá ser grado alimenticio.

15.1.3 Otros requisitos establecidos en la NORDOM 53, NORDOM 689 y NORDOM 675.

15.1.4 Deberá estar hecho de tripas naturales o artificiales aprobadas por el organismo competente, sin manchas ni defectos.

15.1.5 Las tripas deberán recibirse limpias y en aquellos casos que operacionalmente necesiten hidratarse, deberá utilizarse agua potable.

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

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la CXS 346-2021.

Bibliografía

- [1] NORDOM 392 (1ra Rev. 2012) *Higiene de las carnes, aves y huevos — Salchichas— Especificaciones*