

Especificaciones: Carnes y Huevos

CARNE		Carne de VACA: Color: rojo característico del producto. Olor: característico que no sea fétido. Sabor: Característico del producto. Apariencia: Semiblando, contorno limpio, textura firme (que no presente viscosidad), debe estar excepto de cualquier elemento extraño que represente un riesgo para el consumidor. Cortes a utilizar: paleta, roast beff, palomita y aguja.
	Específicamente se llama carne al tejido muscular del animal después de su muerte. Las carnes estarán limpias, exentas de piel y vísceras. Selladas por la inspección sanitaria. Es obligatorio reservar las partes selladas de las reses que tengan el sello de la inspección sanitaria que certifica su buena aptitud para el consumo. Queda prohibido el expendio o la utilización en preparados destinados al consumo de: carnes de animales enfermos; de carnes abombadas o que presenten reacción alcalina, anfótera o neutra al tornasol, como asimismo las que ennegrezcan un papel impregnado de subacetato de plomo o contengan productos de alteración; las que presenten más de 30 mg de nitrógeno básico volátil por 100 g; las carnes contaminadas por microorganismos, insectos o sus larvas, suciedad; las procedentes de fetos, neonatos o bacaray y las tratadas con materias colorantes y sustancias antisépticas prohibidas. Las carnes que se encuentren en estas condiciones serán decomisadas en el acto.	Carne de CERDO: Color: rosado claro. Olor: Característico que no sea fétido. Sabor: característico del producto. Apariencia: Semiblando, contorno limpio, textura firme (que no presente viscosidad), debe estar excepto de cualquier elemento extraño que represente un riesgo para el consumidor.
		Carne de POLLO: Las aves para consumo deben venderse desplumadas y evisceradas. Se considerará Ave eviscerada, a aquella que se le ha extraído cabeza, tráquea, esófago, estómagos glandular y muscular, intestinos, pulmón, sacos aéreos, corazón, bazo e hígado con la vesícula biliar, ovarios y testículos. Retirar las vísceras comestibles (hígado, corazón y estómago muscular sin mucosa) y cuello sin cabeza. Asimismo, se determina que las aves deberán ser sacrificadas en locales tales como mataderos habilitados por la autoridad veterinaria, la que ejercerá una inspección permanente durante la faena. Las aves faenadas deberán llegar hasta el lugar de venta en contenedores cerrados y aprobados para tal uso de hasta 30 unidades, debiendo constar en ellos el establecimiento oficial, tipo de ave, lugar de origen y temperatura de conservación y fecha de vencimiento. La misma deberá estar comprendida entre -2°C y 2°C para las aves enfriadas y no deberá ser mayor de -15°C para las aves congeladas. Las aves podrán ser comercializadas fraccionadas en trozos. La piel se debe encontrar húmeda, intacta y sin manchas marrones, verdosas o violetas. Su color puede ser blanco o amarillo, y siempre uniforme, sin presentar zonas manchadas. Las puntas de las alas no deben estar oscurecidas, ni presentarse pegajosas. El pollo debe estar siempre embolsado, ya que es la garantía de origen. La bolsa no debe encontrarse rota, ni llena de escarcha o hielo rojizo. El olor debe ser agradable, fresco, libre de olores extraños.
FIAMBRES (JAMON COCIDO)	Se entiende por Jamón cocido, una salazón preparada con pernil de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción en agua salada con o sin condimentos autorizados.	El jamón cocido deberá responder a las siguientes exigencias: No tener proteínas agregadas ni otros extensores. Hidratos de carbonos totales máximo: 1,5 % expresado como glucosa. Relación Humedad/proteínas: 4,65. Reacción de almidón negativa. Sólo podrán utilizarse los aditivos que están permitidos por este Código para salazones cocidas. Estos productos tendrán como máximo 1196 mg de sodio/100 g de producto.
MILANESAS DE CERDO	Producto consistente en una rebanada o un filete de bifés de cerdo que han sido rebozados o empanados.	Gramos de milanesa
MILANESAS DE POLLO	Producto consistente en una rebanada o un filete de bifés de pollo que han sido rebozados o empanados.	Gramos de milanesa
HUEVO	Solo podrán expendirse los huevos frescos de gallina. Se entiende por huevo fresco al no fecundado (proveniente de gallinas que no han sido inseminadas en firma natural o artificial) y que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación. No podrá ser denominado huevo fresco el huevo que haya sido sometido intencionalmente a temperaturas inferiores a los 8 grados centígrados.	Se entiende por huevo fresco al que reúne por unidad las siguientes condiciones, comprobadas macroscópicamente y al ovoscopio: * Cáscara: naturalmente limpia, con su correspondiente cutícula, o lavada y tratada posteriormente de acuerdo a lo establecido en el artículo 492 bis (*), sana, fuerte y de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia roja o rojiza. * Cámara de aire: de 5 a 8 milímetros de profundidad, fija y sana. * Yema: casi invisible a ligeramente visible, de contorno difuso, céntrica, fija y de color uniforme. * Clara o albúmina: traslúcida, de consistencia firme y de aspecto homogéneo. * Cicatricula o germen: ausente. Para todas los huevos comestibles, la cantidad de nitrógeno amoniacal no podrá superar en el conjunto de huevos, los 3 miligramos por cada 100 gramos, y la cantidad de fósforo en la clara no superar 0,1 miligramos por cada 100 gramos.

(*) Artículo 492 bis – (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 2 – E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación]. Queda prohibido el lavado de la cáscara de los huevos, destinados al consumo directo, sin su posterior revestimiento protector. Enseguida del secado, el huevo deberá ser recubierto con una película de un material que reemplace la cutícula, aprobado por la Autoridad Sanitaria Competente. Los destinados a industrialización inmediata quedan exceptuados de la antecedente exigencia