



NTP 201.059:2005 CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Charqui, Requisitos



Elaborado por Zootecnista Edwin Flores valdes

1.- OBJETO

Establece las especificaciones de calidad para el charqui elaborado a partir de carne de camélido sudamericano domestico (alpaca llama y sus híbridos) destinado al consumo humano.

2.- CAMPO DE APLICACIÓN

Se aplica al producto elaborado a partir de la carne de camélido sudamericano domestico (alpaca, llama y sus híbridos).

3.- DEFINICIONES

Charqui: carne salada y desgrasada de alpaca, llama y sus híbridos, obtenida mediante el proceso de secado o deshidratado con la finalidad de prolongar su tiempo de vida útil. Comercialmente puede presentarse con hueso o sin hueso, así como fileteado, deshilachado, desmenuzado o en cubos

Fileteado: es la operación mediante el cual se obtienen laminas de masa muscular, en algunos

casos de aprox. 1 cm. de espesor, dependiendo del tamaño de la presentación que se le quiera dar al producto final.

Sal: se entiende por la sal de calidad alimentaría, al producto cristalino que consiste predominantemente en cloruro de sodio.

Salado: procedimiento que consiste en agregar sal sobre los filetes y/o piezas de carne directamente (salazón) o por medio de solución salina (salmuera) para favorecer la conservación, influyendo en su sabor aspecto y textura

Salazón: salazón en seco o en pila, procedimiento que consiste en añadir sal directamente sobre los filetes o piezas carnicas.

Salmuerado: procedimiento que consiste en colocar filetes y/o piezas de carne en una solución de sal en agua, durante el tiempo suficiente para que el tejido de la carne absorba una cantidad considerable.

Secado: proceso natural o mecánico (deshidratado) que consiste en la disminución de la actividad del agua en las piezas o filetes.

Tasajeado: es la operación de realizar cortes sobre el músculo previamente trozado para mejorar la infiltración de la sal.

Trozado o desposte: seccionado manual y/o mecánico para la separación de determinadas partes anatómicas de la canal o carcasa.

4.- REQUISITOS

La carne destinada a la elaboración de charqui, deberá provenir de animales faenados bajo inspección veterinaria y de centros de faenamiento autorizados por la entidad competente y cumplir con la NTP 201.018.

Para la elaboración de charqui se utilizarán las carnes provenientes de las carcasas especificadas en la NTP 201.043

Sensoriales

Sabor: salado característico.

Color: típico en tonalidad blanco pajizo.

Olor: característico, exento de olores de rancidez y otros olores extraños.

textura: debe ser seca al tacto sin presentar apariencia viscosa.

Químicos

No debe tener residuos de medicamentos de uso veterinario, conservadores, o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor, de acuerdo a la normatividad vigente.

Debe cumplir por las normas del codex alimentarius sobre los residuos de plaguicidas y aditivos alimentarios.

La sal utilizada debe cumplir los sigtes.

Requisitos:

El contenido de NaCl no debe ser inferior al 97% de la MS con exclusión de aditivos.

No podrá tener contaminantes en cantidades nocivas

Máximos permisibles:

- Arsenico: no > 0,5 mg/kg expresado como As
- Cobre: no > 2,0 mg/kg expresado como Cu
- Plomo: no > 2,0 mg/kg expresado como Pb
- Cadmio: no > 0,5 mg/kg expresado como Cd
- Mercurio: no > 0,1 mg/kg expresado como Hg

Parámetro	Porcentaje
Proteínas	45 min.
Grasas	12 min.
Humedad	20 max.

Sanitarios

Parámetro	Limite
Coliformes	102 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25 g
Microorg. AM	Menor a 102 ufc/g

ENVASE

1. Deberá ser inocuo, no comunicando olores ni sabores.
2. Deben estar limpios e higiénicos.
3. Ser impermeables.
4. No ser contaminantes de alimentos.

ROTULADO

1. Nombre o denominación del producto
2. Numero de registro sanitario
3. Código o clave del lote
4. País de fabricación
5. Fecha de vencimiento

6. Condiciones de conservación
7. Contenido neto
8. Declaración de los ingredientes y aditivos empleados.
9. Nombre y domicilio legal en el Perú, del fabricante o envasador o distribuidor responsable, así como el RUC

En caso de utilizar etiquetas, estas no deben estar en contacto directo con el producto.

ALMACENAMIENTO

Considerar las condiciones climáticas, a menor humedad relativa y temperaturas, menor será el tiempo de vida útil.

6.- EXTRACCION DE PREPARADOS Y MUESTRAS

Según norma ISO 3100-1 y iso31002

Medición de Ph

Contenido de humedad

Determinación de grasa total

Determinación de proteína

Determinación de cenizas







