



# NTP 201.043:2005 CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS.

Definiciones, requisitos y  
clasificación de las  
carcasas y carne de  
alpacas y llamas

## 1.- OBJETO

Establece las definiciones, requisitos y clasificación de las carcasas y carne de alpacas y llamas.



## 2.- CAMPO DE APLICACIÓN

Se aplica a las carcasas y cortes de carne de alpacas y llamas para consumo humano e industrial, que no hayan sido tratadas en forma alguna para conseguir su conservación, excepto haber sido sanitizadas, enfriadas o congeladas.



## 3.- DEFINICIONES

Ancuta: Llamas consideradas desde el destete hasta el inicio de su edad reproductiva (primera monta en machos y primer parto en hembras)

Tui: Alpacas consideradas desde el destete hasta el inicio de su edad reproductiva (primera monta en machos y primer parto en hembras)

#### **4.- CLASIFICACIÓN**

Factores: Edad, sexo, sanidad, conformación, acabado

Conformación: relación armoniosa entre el tejido muscular y óseo de la carcasa.

Acabado: Grado de gordura del animal determinada por la cantidad, distribución, infiltración, almacenamiento y cobertura del tejido adiposo.

Extra: carcasas de machos enteros o capones hasta 2 dientes permanentes, buena conformación, configuración ósea y distribución del tejido adiposo de color blanco cremoso.

Primera: carcasas de machos castrados y de hembras no aptas para la reproducción con hasta 4 dientes permanentes, con adecuada proporción ósea y desarrollo convexo de músculos en especial los de mayor valor comercial, buena distribución de grasa de manto de color amarillo cremoso.

Segunda: carcasas de machos y hembras de regular desarrollo óseo y muscular, con incipiente grasa de cobertura.

Procesamiento o industrial: carcasas que no alcanzan las calificaciones anteriores, considerándolas no aptas para el consumo humano directo, por lo que para su comercialización



deberán ser transformadas en carnes secas—saladas, ahumadas, cocinadas a más de 60°C, embutidos y/o afines , previo análisis microbiológicos

## **5.- IDENTIFICACIÓN DE CORTES COMERCIALES Y MENUDENCIAS**

Carcasa, media carcasa y cuarto de carcasa.

Cortes primarios: cuello, pecho entero, pierna, osobuco con codo, costillar. churrasco largo.

Cortes finos o especiales: churrasco redondo, pescuezo angosto, pierna deshuesada, bistec de paleta, asado redondo, asado ruso, guiso, malaya, garrón.

### **5.5- Menudencias**

Bazo, corazón, estómago, hígado, pulmones, riñones, tripas.

### **5.6 Apéndices**

Cabeza, cola, patas

## **6.- REQUISITOS**

### 6.1 Generales

- Las carcasas y cortes deberán proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de camales autorizados por la autoridad competente.
- No deberán tener residuos de antibióticos, conservadores, ablandadores o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.
- Deberán cumplir los requisitos fijados por las normas del Codex Alimentarius sobre residuos de plaguicidas y aditivos alimentarios.

### 6.2 Características físicas y organolépticas

- Aspecto general: Buena conformación y acabado
- Color: De acuerdo a la especie
- Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal
- Consistencia: Firme al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa

### 6.3 Químicos : pH entre 5.5 y 6.4

#### Composición química

	ALPACA	LLAMA
HUMEDAD (%)	71.90 – 77.30	69.17 – 73.83
PROTEINAS (%)	18.93 – 21.74	19.40 – 24.82
GRASA (%)	1.06 – 7.20	1.17 – 4.80
CENIZAS (%)	1.11 – 1.60	1.21 – 1.70
COLESTEROL (%)	0.20	0.16

### 6.4 Microbiológicos

- Salmonella Ausencia en 25 gr.
- Recto de m. aerobios mesófilos < 10<sup>6</sup> ufc/g
- E. coli < 10<sup>2</sup> ufc/g
- Bacterias psicrófilas < 10<sup>5</sup> NMP/g

- Coliformes totales < 10<sup>2</sup> ufc/g
- Staphylococcus aureus < 10<sup>2</sup> ufc/g

## 6.5 Temperatura y procedimientos de conservación por frío

- Refrigeración:  
Entre -2°C y 4°C
- Congelación: -  
18°C en el núcleo



## 6.6 Transporte

Sistema de refrigeración o isotérmicos, materiales aislantes e impermeables para su fácil limpieza y desinfección

## 6.7 Envase y embalaje



➤ Se recomienda que los cortes sean envasados o empacados

➤ Inocuos y no deberán comunicar olores sabores al producto.



y

➤ Limpios e higiénicos.

➤ Impermeables, resistentes y protegerán al producto.

➤ Al eliminar el envase, no deberán quedar residuos de éste sobre la carne

## 6.8 Rotulado

a) Nombre o denominación del producto

b) Número de registro sanitario

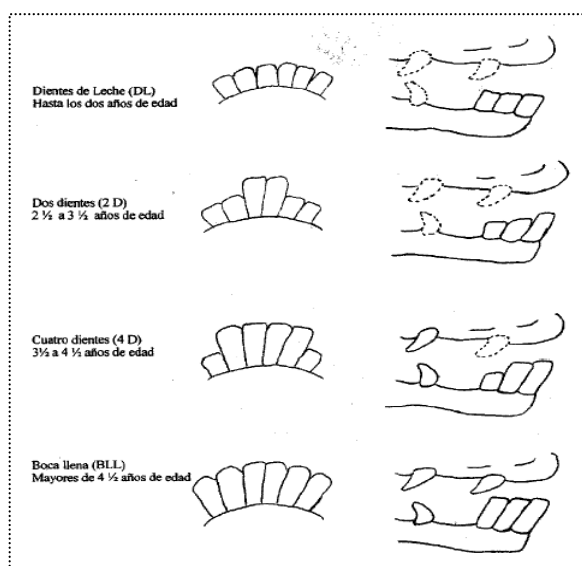
c) Código o clave del lote

d) País de fabricación

- e) Fecha de vencimiento
- f) Condiciones de conservación
- g) Contenido neto
- h) Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o envasador o distribuidor, así como su número de RUC

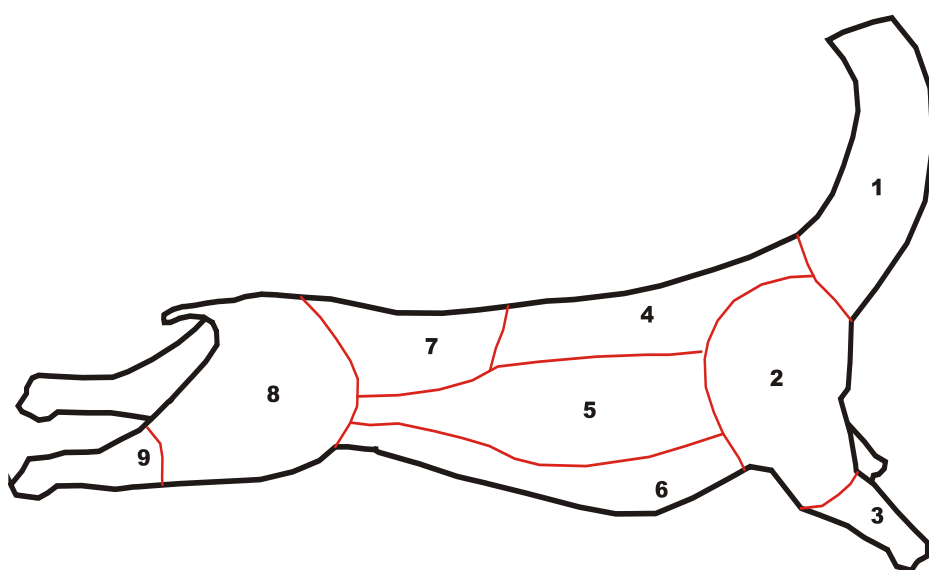
## Anexo A

### Determinación de la edad en base a la dentición



## Anexo B Distribución de los cortes en alpacas y llamas

- 1.Cuello
- 2.Brazuelo
- 3.Ozobuco anterior
- 4.Agujas
- 5.Costillas
- 6.Pecho falda
- 7.Lomo
- 8.Pierna
- 9.Ozobuco posterior



## **Ventajas**

- Mejora la calidad e inocuidad de los productos
- Incrementa la confiabilidad del cliente
- Valor agregado
- Facilita las actividades de comercialización