

Anexo No. 1
al Reglamento Técnico
de la Unión Aduanera
"Sobre Inocuidad de Carne
y Productos Cárnicos"
(TR TS 034/2013)

NORMATIVAS MICROBIOLÓGICAS
de inocuidad de productos de faena y productos cárnicos

Nombre del producto	Índices	Niveles permitidos, no más de	Notas
1	2	3	4
I. Carne fresca, enfriada y congelada. Productos semielaborados enfriados y congelados (todo tipo de animales productivos)			
1. Carne fresca y enfriada:			
a) fresca en reses, media reses, cuartos, cortes	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 1 gr	10 no se permiten	
b) fresca en reses, media reses, cuartos, cortes para nutrición infantil	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 1 gr	10 no se permiten	
c) enfriada en reses, media reses, cuartos, cortes	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 0,1 gr Bacterias del tipo Proteus en 0,1 gr	1×10^3 no se permiten no se permiten	Para productos con plazo de validez de más de 7 días

d) enfriada en reses, media reses, cuartos, cortes para nutrición infantil	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 0,1 gr Bacterias del tipo Proteus en 1 gr	1 x 10 ³ no se permiten no se permiten	
e) enfriada en cortes empacada al vacío o bajo atmósfera gaseosa modificada	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 0,01 gr Levaduras, UFC*/gr, no más de Clostridios sulfito reductores en 0,01 gr	1 x 10 ⁴ no se permiten 1 x 10 ³ no se permiten	
2. Carne congelada:			
a) en reses, media reses, cuartos, cortes	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 0,01 gr	1 x 10 ⁴ no se permiten	
b) en reses y cortes para nutrición infantil	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 0,01 gr	1 x 10 ⁴ no se permiten	
c) bloques de carne	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de Bacterias del grupo de bacilos	5 x 10 ⁵ no se permiten	

	intestinales (coliformes) en 0,001 gr		
d) bloques para nutrición infantil	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 0,001 gr	1 x 10 ⁵ no se permiten	
e) carne mecánicamente separada	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 0,0001 gr	5 x 10 ⁶ (preparación para muestreo sin el flambeado de superficie) no se permiten (preparación para muestreo sin el flambeado de superficie)	
3. Productos semielaborados para alimentación de preescolares y escolares	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de	5 x 10 ⁵	Para productos semielaborados picados
	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de	1 x 10 ⁵	Para productos semielaborados en trozos
	Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 0,001 gr	no se permiten	
	S. aureus en 0,1 gr	no se permiten	
	Moho, UFC*/gr, no más de	250	Para productos semielaborados empanados
4. Productos semielaborados de carne (con carne) deshuesados (enfriados, congelados), incluso al escabeche:			
a) en trozos grandes	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de Bacterias del grupo de bacilos	5 x 10 ⁵ no se permiten	

	intestinales (coliformes) en 0,001 gr		
b) en trozos chicos	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 0,001 gr	1 x 10 ⁶ no se permiten	
5. Productos semielaborados de carne (con carne) cortados (enfriados, congelados):			
a) moldeados, incluso empanados	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 0,0001 gr Moho, UFC*/gr, no más de	5 x 10 ⁶ no se permiten 500	Para productos semielaborados con plazo de validez de más de 1 mes
b) envueltos en masa, rellenos	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 0,0001 gr Moho, UFC*/gr, no más de	2 x 10 ⁶ no se permiten 500	Para productos semielaborados con plazo de validez de más de 1 mes
c) picada	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 0,0001 gr	5 x 10 ⁶ no se permiten	
6. Productos de carne y hueso (en trozos grandes, en porciones, en trozos chicos)	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de	5 x 10 ⁶	

	Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 0,0001 gr	no se permiten	
II. Menudencias enfriadas y congeladas. Sangre y productos de su procesamiento (todo tipo de animales productivos)			
7. Sangre de uso alimenticio	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de	5 x 10 ⁵	
	Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 0,1 gr	no se permiten	
	Clostridias sulfito reductoras en 1 gr	no se permiten	
	S. Aureus en 1 gr	no se permiten	
8. Sangre de uso alimenticio en polvo para nutrición infantil	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de	2,5 x 10 ⁴	
	Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 0,1 gr	no se permiten	
	S. aureus en 1 gr	no se permiten	
9. productos de procesamiento de sangre:			
a) Albúmina de uso alimenticio	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de	2,5 x 10 ⁴	
	Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 0,1 gr	no se permiten	
	Clostridias sulfito reductoras en 1 gr	no se permiten	
	S. aureus en 1 gr	no se permiten	
	Bacterias del tipo Proteus en 1 gr	no se permiten	
b) Concentrado de plasma (suero)	Cantidad de microorganismos mesófilos	5 x 10 ⁴	

de sangre en polvo	aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de		
	Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 0,1 gr	no se permiten	
	Clostridias sulfito reductoras en 1 gr	no se permiten	
III. Productos embutidos de carne (con carne). Productos cárnicos de carne (con carne). Productos culinarios de carne (con carne) congelados (todo tipo de animales productivos)			
10. Productos embutidos y productos cárnicos de carne (con carne) ahumados en crudo, curados en crudo con plazo de validez de más de 5 días, incluso los feteados, empacados al vacío, bajo atmósfera modificada	Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 0,1 gr	no se permiten	
	Clostridias sulfito reductoras en 0,01 gr	no se permiten	
	S. aureus en 1 gr	no se permiten	
	E. coli en 1 gr	no se permiten	
11. Productos embutidos de carne (con carne) semiahumados y cocidos y ahumados	Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 1 gr	no se permiten	
	Clostridias sulfito reductoras en 0,01 gr	no se permiten	
	S. aureus en 1 gr	no se permiten	
12. Productos embutidos de carne (con carne) semiahumados, cocidos y ahumados con plazo de validez de más de 5 días, incluso los feteados y empacados al vacío bajo atmósfera modificada	Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 1 gr	no se permiten	
	Clostridias sulfito reductoras en 0,1 gr	no se permiten	
	S. aureus en 1 gr	no se permiten	
13. Choricitos pasteurizados de carne (con carne)	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de	2×10^2	
	Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 1 gr	no se permiten	

	Clostridias sulfito reductoras en 0,1 gr	no se permiten	
	B. cereus en 1 gr	no se permiten	
14. Productos embutidos para alimentación de preescolares y escolares	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de	1×10^3	
	Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 1 gr	no se permiten	Para productos con plazo de validez de más de 5 días
	E. coli en 1 gr	no se permiten	
	S. aureus en 1 gr	no se permiten	
	Clostridias sulfito reductoras en 0,1 gr	no se permiten	
	Levaduras, UFC*/gr, no más de	100	Para productos con plazo de validez de más de 5 días
	Moho, UFC*/gr, no más de	100	Para productos con plazo de validez de más de 5 días
15. Productos embutidos de carne (con carne) cocidos	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de	$2,5 \times 10^3$	
	Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 1 gr	no se permiten	
	Clostridias sulfito reductoras en 0,01 gr	no se permiten	
	S. aureus en 1 gr	no se permiten	
16. Productos embutidos de carne (con carne) cocidos con plazo de validez de más de 5 días, incluso los feteados y empacados al vacío bajo atmósfera modificada	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de	1×10^3	
	Bacterias del grupo de bacilos	$2,5 \times 10^3$	Para productos feteados
		no se permiten	

	<p>intestinales (coliformes) en 1 gr</p> <p>Clostridias sulfito reductoras en 0,1 gr</p> <p>S. aureus en 1 gr</p>	<p>no se permiten</p> <p>no se permiten</p>	
17. Productos cárnicos de carne (con carne) cocidos	<p>Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de</p> <p>Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 1 gr</p> <p>Clostridias sulfito reductoras en 0,1 gr</p>	<p>1×10^3</p> <p>no se permiten</p> <p>no se permiten</p>	
18. Productos cárnicos de carne (con carne) cocidos y ahumados:			
a) Jamones (de garrón), arrollados, costillar, pechito, cuello, balik (lomo) porcino y en envoltorio	<p>Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de</p> <p>Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 1 gr</p> <p>Clostridias sulfito reductoras en 0,1 gr</p>	<p>1×10^3</p> <p>no se permiten</p> <p>no se permiten</p>	
b) Nuez de quijada, jamones (de brazuelo)	<p>Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de</p> <p>Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 1 gr</p> <p>Clostridias sulfito reductoras en 0,01 gr</p>	<p>1×10^3</p> <p>no se permiten</p> <p>no se permiten</p>	
19. Productos cárnicos de carne (con carne) ahumados y horneados, horneados	<p>Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de</p> <p>Bacterias del grupo de bacilos</p>	<p>1×10^3</p> <p>no se permiten</p>	

	intestinales (coliformes) en 1 gr		
	Clostridias sulfito reductoras en 0,1 gr	no se permiten	
20. Productos cárnicos de carne (con carne) cocidos, horneados, ahumados y horneados con plazo de validez de más de 5 días, incluso los feteados y empacados al vacío bajo atmósfera modificada	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de	1×10^3	Para productos feteados
	Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 1 gr	$2,5 \times 10^3$	
	Clostridias sulfito reductoras en 0,1 gr	no se permiten	
	S. aureus en 1 gr	no se permiten	
21. Productos culinarios para alimentación de preescolares y escolares	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de	1×10^3	Para productos con plazo de validez de más de 72 hs. Para productos con plazo de validez de más de 72 hs. Para productos con plazo de validez de más de 72 hs.
	Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 1 gr	no se permiten	
	E. coli en 1 gr	no se permiten	
	S. aureus en 1 gr	no se permiten	
	Clostridias sulfito reductoras en 0,1 gr	no se permiten	
	Levaduras, UFC*/gr, no más de	100	
	Moho, UFC*/gr, no más de	100	
22. Productos culinarios de carne (con carne) congelados:			
a) De carne	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de	1×10^4	

	Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 0,01 gr	no se permiten	
	S. aureus en 0,1 gr	no se permiten	
	Baterías del tipo Enterococcus, UFC*/gr, no más de	1×10^3	
b) Con carne	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de	2×10^4	
	Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 0,01 gr	no se permiten	
	S. aureus en 0,1 gr	no se permiten	
	Baterías del tipo Enterococcus, UFC*/gr, no más de	1×10^3	
IV. Productos embutidos de ingredientes térmicamente procesados (todo tipo de animales productivos)			
23. Productos de sangre	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de	2×10^3	
	Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 1 gr	no se permiten	
	Clostridias sulfito reductoras en 0,01 gr (para productos con plazo de validez de más de 2 días – en 0,1 gr)	no se permiten	
	S. aureus en 1 gr	no se permiten	Para productos con plazo de validez de más de 2 días
24. Zelts, salcesones	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de	2×10^3	

	<p>Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 1 gr</p> <p>Clostridias sulfito reductoras en 0,1 gr</p> <p>S. aureus en 1 gr</p>	<p>no se permiten</p> <p>no se permiten</p> <p>no se permiten</p>	<p>Para productos con plazo de validez de más de 2 días</p>
25. Embutidos de picadillo de hígado	<p>Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de</p> <p>Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 1 gr</p> <p>Clostridias sulfito reductoras en 0,01 gr (para productos con plazo de validez de más de 2 días – en 0,1 gr)</p> <p>S. aureus en 1 gr</p>	<p>2×10^3</p> <p>no se permiten</p> <p>no se permiten</p> <p>no se permiten</p>	<p>Para productos con plazo de validez de más de 2 días</p>
26. Patés	<p>Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de</p> <p>Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 1 gr</p> <p>Clostridias sulfito reductoras en 0,1 gr</p> <p>S. aureus en 0,1 gr (para productos con plazo de validez de más de 2 días – en 1 gr)</p>	<p>1×10^3</p> <p>no se permiten</p> <p>no se permiten</p> <p>no se permiten</p>	
27. Áspics, galantinas, gelatinas, etc.	<p>Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios ,</p>	<p>2×10^3</p>	

	UFC*/gr, no más de		
	Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 0,1 gr	no se permiten	
	Clostridias sulfito reductoras en 0,1 gr	no se permiten	
	S. aureus en 0,1 gr (para productos con plazo de validez de más de 2 días – en 1 gr)	no se permiten	
28. Patés para alimentación de preescolares y escolares	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de	1×10^3	
	Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 1 gr	no se permiten	
	E. coli en 1 gr	no se permiten	Para productos con plazo de validez de más de 72 horas
	S. aureus en 1 gr	no se permiten	
	Clostridias sulfito reductoras en 0,1 gr	no se permiten	
	Levaduras, UFC*/gr, no más de	100	Para productos con plazo de validez de más de 72 horas
	Moho, UFC*/gr, no más de	100	Para productos con plazo de validez de más de 72 horas
V. Conservas de carne, de carne y vegetales, de vegetales y carne (de todo tipo de animales productivos)			
29. Conservas pasteurizadas	Deben cumplir con normativas microbiológicas de inocuidad (esterilidad industrial) para conservas pasteurizadas según el Anexo No. 2 para el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Carne y Productos Cárnicos” (TR TS 034/2013)		
30. Conservas esterilizadas	Deben cumplir con normativas microbiológicas de inocuidad (esterilidad industrial) para conservas esterilizadas según el Anexo No. 2 para el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera “Sobre Inocuidad de Carne		

	y Productos Cárnicos" (TR TS 034/2013)		
31. Conservas para nutrición infantil	Deben cumplir con normativas microbiológicas de inocuidad (esterilidad industrial) para conservas esterilizadas según el Anexo No. 2 para el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre Inocuidad de Carne y Productos Cárnicos" (TR TS 034/2013)		
VI. Conservas de paté de carne, de carne y vegetales, de vegetales y carne (de todo tipo de animales productivos)			
32. Conservas pasteurizadas	Deben cumplir con normativas microbiológicas de inocuidad (esterilidad industrial) para conservas pasteurizadas según el Anexo No. 2 para el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre Inocuidad de Carne y Productos Cárnicos" (TR TS 034/2013)		
33. Conservas esterilizadas	Deben cumplir con normativas microbiológicas de inocuidad (esterilidad industrial) para conservas esterilizadas según el Anexo No. 2 para el Reglamento Técnico de la Unión Aduanera "Sobre Inocuidad de Carne y Productos Cárnicos" (TR TS 034/2013)		
VII. Productos de carne (con carne) en polvo			
34. Productos de carne (con carne) en polvo	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de	$2,5 \times 10^4$	
	Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 1 gr	no se permiten	
	Moho, UFC*/gr, no más de	100	
VIII. Panceta porcina enfriada, congelada y productos de ella			
35. Panceta porcina enfriada, congelada, no salada	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de	5×10^4	
	Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 0,001 gr	no se permiten	
36. productos de panceta porcina y pechito porcino salados, ahumados, ahumados y horneados	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de	5×10^4	
	Bacterias del grupo de bacilos	no se permiten	

	intestinales (coliformes) en 1 gr S. aureus en 0,1 gr	no se permiten	
IX. Gelatina			
37. Gelatina	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de	1 x 10 ⁵	
	Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 1 gr	no se permiten	
X. Gelatina para elaboración de productos cárnicos para nutrición infantil			
38. Gelatina para elaboración de productos cárnicos para nutrición infantil	Cantidad de microorganismos mesófilos aerobios y facultativo-anaerobios , UFC*/gr, no más de	1 x 10 ⁴	
	Bacterias del grupo de bacilos intestinales (coliformes) en 1 gr	no se permiten	

* Unidad formadora de colonias.