Publicado en *SENASA* (http://www.senasa.gob.ar)

Estos productos cárneos son los de mayor consumo, y de gran variedad, en el mercado nacional.
Del capítulo XV, del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (Decreto N°4238/1968 [1]): “Se entiende por salazón, los órganos, trozos de carne o de tejidos adiposo que han sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la sal, adicionada en forma masiva acorde a la tecnología del producto a elaborar. La salazón a que se someten los productos puede ser seca (cloruro de sodio) o húmeda (salmuera). La elaboración puede concluirse con el ahumado”.
Como ejemplo de salazón de origen bovino, tenemos el Pastrón.

Del capítulo XVI, del mismo Reglamento: “Se entiende por chacinados, los productos preparados sobre la base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionados o no con sustancias aprobadas a tal fin”.
Los chacinados, a su vez, pueden ser:

•Embutidos, si fueron “introducidos a presión en un fondo de saco de origen orgánico o inorgánico aprobado para tal fin, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan del continente”.
Como ejemplo podemos nombrar: chorizos, salchichas, longaniza, salame, morcilla, mortadela.
•No embutidos, no están introducidos en un fondo de saco orgánico o inorgánico. Como ejemplo podemos nombrar: hamburguesa, matambre arrollado, picadillo con jamón, milanesa.

Última modificación:
Viernes, Septiembre 21, 2018 - 15:30

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - AV. PASEO COLÓN N° 367 - ACD1063 - BUENOS AIRES, ARGENTINA | TELÉFONO (+54 - 011) 4121-5000

Enlace del contenido:
http://www.senasa.gob.ar/cadena-animal/bovinos-y-bubalinos/industria/productos-y-subproductos/productos-carneos/chacinados-y-salazones

Enlaces
[1] http://www.senasa.gob.ar/normativas/decreto-nacional-4238-1968-senasa-servicio-nacional-de-sanida

d-y-calidad-agroalimentaria