

## Anexo 2 FSIS.

### Categorización del Producto

El FSIS ha desarrollado este documento para ayudar con la identificación precisa de: carnes, aves y los productos de huevo certificados para la exportación a los Estados Unidos.

#### Categoría del proceso:

Existen nueve (9) categorías de proceso identificados en el 9CFR 417.2 (b). De estas nueve (9) en la lista, el sacrificio es considerado como un proceso interno, que ocurre en establecimientos donde los animales o aves son sacrificados. Esta categoría no se utiliza para los productos a ser exportados. Los productos de huevo son una categoría de proceso adicional que no está contenida en el 9CFR 417.2 (b).

El FSIS ha renombrado dos categorías de proceso recientemente: **Producto crudo-molido** y **Producto crudo-no molido** están siendo referidos ahora como **Producto crudo-No Intacto** y **Producto crudo-Intacto**, respectivamente. Sin embargo, el uso de cualquiera de ambas terminologías será aceptable para el FSIS.

Se deberá tener en cuenta que los certificados oficiales de exportación deben reflejar el nombre de la categoría proceso, en lugar de la obsoleta codificación utilizada anteriormente por el FSIS (por ejemplo, 03B, 03C, etc.). Estos códigos se han incluido en la tabla anexa en este documento, ya que algunos países previamente habían certificado las categorías de procesos en el documento de inspección con esta codificación.

**1. Producto Crudo-No intacto:** Esta categoría de proceso se aplica a los establecimientos los cuales someten a mas procedimientos la materia prima, mediante el uso de etapas de procesamiento tales como la molienda, trituración, la inyección de producto con soluciones o tenderización mecánica por punción, cubicación, dispositivos de golpeo u otros medios de proceso de productos no intactos. Ejemplos de productos terminados en esta categoría incluyen productos crudos reconstruidos en pre formados, separadas mecánicamente o productos obtenidos con el Sistema Avanzado de Recuperación del producto. Si el establecimiento produce trozos de carne a partir de la carne no intacta, entonces el recorte o piezas también se considera como no intacta.

**2. Producto Crudo-Intacto:** El FSIS considera que los productos crudos están intactos a menos que hayan sido sometidos a alguno de los procesos asociados a la categoría de proceso de Producto crudo- No intacto.

**3. Procesados Térmicamente - Comercialmente Estéril:** Esta categoría de proceso se aplica a los Establecimientos que utilizan una etapa de tratamiento térmico. Los productos Térmicamente procesados, productos terminados comercialmente estériles son productos en latas o envases flexibles, tales como bolsas, o bolsas semi-rígidas, como los tazones de comida. Los productos Térmicamente procesados, productos comercialmente estériles se abordan en la Subparte G, de la 381.300 a la 311 para productos alimenticios cárnicos, y la Subparte X, de la 381.300 a 311, de productos avícolas.

**4. Sin Tratamiento Térmico - Estables en Estantería:** Esta categoría de proceso se aplica a los establecimientos que tienen un proceso de curado, secado, fermentado los cuales representan un paso en el procesamiento y que sirven como el único medio por el cual el producto alcanza la seguridad alimentaria. Los establecimientos de esta categoría de proceso pueden aplicar un tratamiento de calor de bajo nivel, siempre y cuando el tratamiento térmico no se utilice como medio para lograr la seguridad alimentaria. Los productos terminados producidos bajo esta categoría de proceso son de larga conservación. El FSIS no requiere que los productos estables en estantería sean congelados o refrigerados con motivos de seguridad alimentaria.

**5. Tratados Térmicamente – Estables en Estantería:** Esta categoría de proceso se aplica a los establecimientos que tienen una etapa de procesamiento de tratamiento térmico para lograr la seguridad alimentaria, en combinación con el curado, secado, fermentación o algún otro paso de procesamiento para lograr la seguridad alimentaria. Los productos terminados producidos bajo esta categoría son productos estables en estantería y de larga conservación. El FSIS no requiere que los productos estables en estantería sean congelados o refrigerados con motivos de seguridad alimentaria. Si el establecimiento produce alimentos mediante las etapas de procesamiento aplicables en esta categoría de proceso y el producto no es estable en el almacenamiento, entonces el establecimiento está produciendo productos bajo la categoría de **Totalmente cocido- No estable en estantería.**

**6. Totalmente Cocido- No estable en Estantería-:** Esta categoría de proceso se aplica a los establecimientos que como parte del proceso de productos, utiliza principalmente una etapa de calor letal como una fase dentro del proceso (por ejemplo, la cocción) para lograr la seguridad alimentaria. Los productos terminados que los Establecimientos producen bajo esta categoría de procesos no son estables durante el almacenamiento o en estantería. El FSIS requiere que los productos sean congelados o refrigerados por motivos de seguridad alimentaria. Estos productos también cumplen con la definición de **Listo para consumo o Ready To Eat (RTE)** como se define en el 9 CFR 430.1.

**7. Tratamiento térmico pero No Cocidos Completamente, No Estables en Estantería:** Esta categoría de proceso se aplica a los establecimientos que procesan productos que son (1) **No listos para el consumo (NRTE)** o (2) o que son productos procesados crudos que son refrigerados o congelados durante el periodo de estantería o vida útil del producto. La carne y los productos avícolas serán producidos mediante un proceso térmico que cumpla alguno de los siguientes criterios:

**a.** La etapa del tratamiento térmico no es suficiente para lograr la seguridad alimentaria. Los productos pueden ser parcialmente cocidos o calentados para asegurar la seguridad alimentaria.

**b.** La etapa de tratamiento térmico aplicado a la carne o a las aves es el adecuado para lograr la seguridad alimentaria, sin embargo el producto tiene un proceso adicional, es ensamblado, o envasados de manera que la carne o los productos cocidos de carne o ave puedan tener contacto con los ingredientes **no listos para comer** del producto. En este caso, el producto final es una forma que no es comestible a menos que sea sometido a formas adicionales de preparación para lograr la seguridad alimentaria. Un ejemplo de este producto la una empanada que contiene pollo cocido y masa cruda.

**NOTA:** Esta categoría también puede incluir productos que reciben un tratamiento de letalidad completa, pero no existe un estándar de la identidad para definirlos como completamente cocido (por ejemplo, perros calientes o barbacoa) o un nombre común o usual que los consumidores entiendan para referirse al producto como **RTE** (por ejemplo, los patés).

**8. Productos con inhibidores secundarios - No estables en estantería:** Esta categoría de proceso se aplica a los establecimientos que aparte utilizan una etapa de procesamiento de curado o una etapa de procesamiento utilizando otros ingredientes que inhiben el crecimiento bacteriano. Estos productos son generalmente refrigerados o congelados durante toda la vida útil del producto. Dependiendo del proceso y los ingredientes, estos productos pueden o no pueden cumplir con la definición de **RTE** como se define en el 9 CFR 430.1.

**Ovoproductos / huevos:** Esta categoría proceso se aplica a productos de huevos pasteurizados y no pasteurizados, así como a secos.

**Categorías del producto** (con Especies aplicables)

Las categorías de productos se muestran en la tabla de clasificación de productos del FSIS con las especies correspondientes que se indican para cada uno.

Las **designaciones de las especies** que el FSIS está utilizando para el PHIS son: para la Carne: Carne de vaca, ternera, de cerdo, cordero y cabra; para Aves: pollo, pavo, pato, ganso, gallina de Guinea, pichón, incluso para aves corredoras: Emú, Avestruz y la Rhea; para huevos: pollo, pavo, pato, ganso y gallina de Guinea; y para los productos de huevo: pollo, pavo, pato, ganso y gallina de Guinea. Para cada producto, la certificación debe indicar qué especies es predominante en el producto para asegurar la aplicación de la normativa correspondiente a cada producto cuando sea el caso.

**Grupo de productos.** El grupo de productos define el producto a un nivel de manera que el FSIS puede programar tipos apropiados de inspecciones (TOI) para examinación y toma de muestras de laboratorio. Referencias normativas se añaden en su caso para una aclaración. Si bien estos parecen explicarse por sí mismo, para **Producto crudo-intacto**, los cortes son cortes de carne (por ejemplo, filetes, chuletas, etc.) que se encuentran por debajo del nivel primario y Subprimario.

**No Listo Para Comer.** Aplica a los productos con instrucciones de cocción o etiquetados con declaraciones sobre el panel principal como "Cocine a fondo, cocinar y servir, no Listo para comer, o para la Seguridad y la Calidad siga estas instrucciones de cocina." Estos productos se consideran **NRTE**. Ciertos productos **NRTE** están obligados a dar instrucciones para un manejo seguro (**SHI**).

Algunos productos terminados **NRTE** son tratados con calor, pero no están completamente cocidos. Estos productos **NRTE** deben tener información de etiquetado suficiente para informar al consumidor de que el producto debe ser cocinado para su seguridad. Esta información puede estar contenida en el nombre del producto en el panel principal, y puede contener instrucciones de cocción que se refieren a la cocción del producto para la seguridad en lugar de calentar el producto para mejor calidad. El producto muchas veces puede tener una instrucción de manejo seguro.

**Algunos productos NRTE** son productos terminados que se preparan con ambos componentes; carne / carne de aves de corral que han recibido un tratamiento de letalidad en combinación con componentes no cárnicos carne / carne de aves de corral que deben recibir un tratamiento de letalidad. Estos productos de componentes múltiples, por ejemplo, comidas, cenas y platos principales, tienen las características de etiquetado que son visibles para que los usuarios sean plenamente conscientes de que el producto debe ser cocinado para su seguridad. El panel principal de visualización sobre la etiqueta define estos productos, por ejemplo, "cocinar y servir," debe estar completamente cocido ", " cocinar antes de comer ", y el producto debe incluir instrucciones de cocción cuando sea necesario.

La siguiente tabla muestra las categorías de procesos y los tipos de productos terminados que pueden estar presentes en una categoría de proceso.

<b>Tipos de productos terminados por categoría de proceso</b>				
<b>Categoría de proceso</b>	<b>Productos terminados</b>			
	<b>Producto crudo</b>	<b>Productos no listos para consumo</b>	<b>Productos listos para consumo</b>	<b>Productos térmicamente procesados</b>
Sacrificio	•			
Crudo no intacto (crudo molido)	•			
Crudo intacto (crudo no molido)	•			
Procesados térmicamente comercialmente Estériles				•
No tratados térmicamente – estables en estantería		•	•	
Tratados térmicamente – estables en estantería		•	•	
Cocinado totalmente- No estable en estantería		•	•	
Tratado térmicamente pero no totalmente cocinado- No estable en estantería		•	•	
Productos con inhibidores secundarios- no estables en estantería		•	•	
Huevo/ productos de huevos	No aplica			

**Listo para comer** se aplica a cualquier producto destinado al consumo humano, sin más pasos de preparación.

**Nota:** los productos que están completamente cocidos, o son habitualmente consumidos sin más preparación, pero la etiqueta no incluye instrucciones de cocción, son por defecto considerados como **RTE**.

**Listos para Consumo**, completamente cocido significa que los productos han sido suficientemente cocidos para que sean seguros para el consumo, sin más preparación requerida por el consumidor. **Nota:** Muchos de estos productos son habitualmente consumidos calientes y las instrucciones de cocina pueden ser incluidos en la etiqueta.

Algunos **Productos Listos para Consumo congelados** pueden requerir recalentamiento para dar palatabilidad al producto. Estos: productos congelados siguen siendo seguros para comer sin esta preparación posterior por el consumidor y por lo tanto, se siguen considerando RTE. Ejemplos incluyen: jamones completamente cocidos, carne cocida, carne asada, pastrami, carne en lata, perros calientes, panes de carne, ensaladas con carne y pollo, almuerzo en rodajas, carnes; pollo al horno, platos congelados, rollos.

Los platos frescos o congelados con porciones de carne o aves de corral totalmente cocinados combinados con salsas completamente cocidas, verduras, pasta, u otros ingredientes son productos listos para el consumo. Estos productos están diseñados para ser re-calentados por el consumidor y puede incluir instrucciones para el re-calentamiento.

## 1. Producto crudo – No intacto

Categoría de Proceso (HACCP)	Categoría de Producto (Terminado)	Especie	Grupo de Productos
<b>Producto crudo- No intacto</b>	Molida cruda, triturada o de alguna otra manera, no intacta.	Carne de vaca o de ternera	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carne molida [§319.15(a)]</li> <li>- Hamburguesa[§319.15(b)]</li> <li>- Productos de carne de res [§319.15(c)]</li> <li>- Filetes formados [§313.1S(d)]</li> <li>- Salchichas(§319.142; 319.143 }</li> <li>- Producto de recuperación (AMR) }</li> <li>- Carne texturizada finamente</li> <li>- Cortes sin hueso no intactos</li> <li>- Cortes no intactos</li> <li>- Recortes no intactos</li> <li>- Otros no intactos</li> <li>- Productos sometidos a bajas temperaturas</li> <li>- Carne cortada parcialmente desgrasada (PDCB)</li> <li>- Carne parcialmente desgrasada con grasa{PDBFT)[§319.15(a)]</li> </ul>
	Molida cruda, triturada o de algún otra manera, no intacta..	Cerdo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto crudo</li> <li>- Salchicha [1319.141; 319.143; 319.144; 319.145]</li> <li>- Otros productos no intactos (incluye PDPFT (§319.291)</li> <li>- Productos de recuperación (AMR)</li> <li>- Mecánicamente separados [§3195]</li> </ul>
	Molida cruda, triturada o de algún otra manera, no intacta.	Cabra, borrego o cordero	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto crudo</li> <li>- Salchicha</li> <li>- Otros productos no intactos</li> <li>- Productos de recuperación (AMR)</li> <li>- Mecánicamente separados [§3195]</li> </ul>
	Molida cruda, triturada o de algún otra manera, no intacta.	Pollos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto crudo</li> <li>- Salchicha</li> <li>- Otros productos no intactos</li> <li>- Productos de recuperación (AMR)</li> <li>- Mecánicamente separados [§3195]</li> </ul>
	Molida cruda, triturada o de algún otra manera, no intacta.	Pavos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto crudo</li> <li>- Salchicha</li> <li>- Otros productos no intactos</li> <li>- Productos de recuperación (AMR)</li> <li>- Mecánicamente separados [§3195]</li> </ul>
	Molida cruda, triturada o de algún otra manera, no intacta..	Pato, ganso. Gallina de guinea, emú, avestruz, pichón, ñandú	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Producto crudo</li> <li>- Salchicha</li> <li>- Otros productos no intactos</li> <li>- Productos de recuperación (AMR)</li> <li>- Mecánicamente separados [§3195]</li> </ul>

## 2. Producto crudo – Intacto

Categoría de Proceso (HACCP)	Categoría de Producto (Terminado)	Especie	Grupo de Productos
<b>Producto crudo – Intacto</b>	Carne cruda intacta.	Res y ternera	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Canales (mitades o cuartos)</li> <li>– Cortes primarios y subprimarios</li> <li>– Cortes</li> <li>– Cortes sin hueso</li> <li>– Carne de cabeza</li> </ul>
	Carne cruda intacta.	Res y ternera	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Carne de cachete</li> <li>– Carne de la tráquea</li> <li>– Carne de corazón</li> <li>– Menudencias comestibles</li> <li>– Otros intactos</li> </ul>
	Carne cruda intacta.	Porcino	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Canales (mitades o cuartos)</li> <li>– Cortes primarios y subprimarios</li> <li>– Cortes</li> <li>– Trimmings</li> <li>– Otros intactos</li> </ul>
	Carne cruda intacta.	Cabra, borrego, cordero	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Canales (mitades o cuartos)</li> <li>– Cortes primarios y subprimarios</li> <li>– Cortes</li> <li>– Cortes sin hueso</li> <li>– Otros intactos</li> </ul>
	Carne cruda intacta.	Pollo	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ave entera</li> <li>– Partes (cuellos, patas, menudencias)</li> <li>– Partes sin hueso o piel</li> <li>– Cortes sin hueso</li> </ul>
	Carne cruda intacta.	Pavo	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ave entera</li> <li>– Partes (cuellos, patas, menudencias)</li> <li>– Partes sin hueso o piel</li> <li>– Corte sin hueso</li> </ul>
	Carne cruda intacta.	Pato, ganso. Gallina de guinea, emú, avestruz, pichón, ñandu	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ave entera</li> <li>– Partes (cuellos, patas, menudencias)</li> <li>– Partes sin hueso o piel</li> <li>– Corte sin hueso</li> </ul>

### 3. Procesados Térmicamente - Comercialmente Estéril

Categoría de Proceso (HACCP)	Categoría de Producto (Terminado)	Especie	Grupo de Productos
Procesados Térmicamente - Comercialmente Estéril	Térmicamente procesado – Comercialmente estéril.	Res, ternera, cerdo, cabra, borrego, cordero	– Salchicha {§319.140; 319.180; 319.181J}
		Cerdo	– Jamón incluye: hombros, trasero, lomo [§319.104]; jamón picado, jamón prensado – Jamón especiado f§319.1051)
		Toda la carne o aves	– Sopas – Especies en conserva – Otros
		Pollo, pavo, pato, ganso. Gallina de guinea, emú, avestruz, pichón, ñandu	– Salchicha

#### 4. Sin Tratamiento Térmico - Estables en Estantería

Categoría de Proceso (HACCP)	Categoría de Producto (Terminado)	Especie	Grupo de Productos
<b>Sin Tratamiento Térmico - Estables en Estantería</b>	No listos para consumo (NRTE) carne procesado de otra manera	Res, ternera, cerdo, cabra, borrego, cordero	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grasa extraída y aceites</li> <li>- Tocino</li> <li>- Comidas / cenas / entradas</li> <li>- Sándwiches y rollos</li> <li>- Salsas</li> <li>- Pays, pasteles de carne</li> <li>- Partes ahumadas</li> <li>- Sopas</li> <li>- Otros</li> </ul>
	No listos para consumo (NRTE) carne de ave procesado de otra manera	Pollo, pavo, pato, ganso. Gallina de guinea, emú, avestruz, pichón, ñandú	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grasa extraída y aceites</li> <li>- Tocino</li> <li>- Comidas / cenas / entradas</li> <li>- Sándwiches y rollos</li> <li>- Salsas</li> <li>- Pays, pasteles de carne</li> <li>- Partes ahumadas</li> <li>- Sopas</li> <li>- Otros</li> </ul>
	Listo para consumo (RTE) acidificado / carne fermentada (c/s cocer)	Res, ternera, cerdo, cabra, borrego, cordero	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salchicha / salami – sin rebanar</li> <li>- Salchicha / salami –rebanado</li> <li>- Otros – no rebanados</li> <li>- Otros – rebanados</li> </ul>
	Listo para consumo (RTE) acidificado / carne de ave fermentada (c/s cocer)	Pollo, pavo, pato, ganso. Gallina de guinea, emú, avestruz, pichón, ñandú	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salchicha / salami – sin rebanar</li> <li>- Salchicha / salami –rebanado</li> <li>- Otros – no rebanados</li> <li>- Otros – rebanados</li> </ul>
	Listo para consumo (RTE) carne seca	Res, ternera, cerdo, cabra, borrego, cordero	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Otros – no rebanados (excepto jamón)</li> <li>- Otros – rebanados (excepto jamón)</li> </ul>
	Listo para consumo (RTE) carne seca	Cerdo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jamón rebanado</li> <li>- Jamón no rebanado</li> </ul> <p>Jamón incluye: hombros, cuartos traseros, lomo [§319.104]; jamón picado, jamón prensado, Jamón especiado f§319.1051)</p>
	Listo para consumo (RTE) carne de ave seca	Pollo, pavo, pato, ganso. Gallina de guinea, emú, avestruz, pichón, ñandú	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Otros – no rebanados</li> <li>- Otros – rebanados</li> </ul>
	Listo para comer (RTE) carne curada en sal	Res, ternera, cerdo, cabra, borrego, cordero	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rebanados</li> <li>- Sin rebanar</li> </ul>
	Listo para comer (RTE) carne de ave curada en sal	Pollo, pavo, pato, ganso. Gallina de guinea, emú, avestruz, pichón, ñandú	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rebanados</li> <li>- Sin rebanar</li> </ul>

### 5. Tratados Térmicamente – Estables en Estantería

Categoría de Proceso (HACCP)	Categoría de Producto (Terminado)	Especie	Grupo de Productos
<b>Tratados Térmicamente – Estables en Estantería</b>	No listos para consumo (NRTE) carne procesado de otra manera	Res, ternera, cerdo, cabra, borrego, cordero	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Grasa extraída y aceites</li> <li>– Tocino</li> <li>– Comidas / cenas / entradas</li> <li>– Sándwiches y rollos</li> <li>– Salsas</li> <li>– Pays, pasteles de carne</li> <li>– Partes ahumadas</li> <li>– Sopas</li> <li>– Otros</li> </ul>
	No listos para consumo (NRTE) carne de ave procesado de otra manera	Pollo, pavo, pato, ganso. Gallina de guinea, emú, avestruz, pichón, ñandú	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Grasa extraída y aceites</li> <li>– Tocino</li> <li>– Comidas / cenas / entradas</li> <li>– Sándwiches y rollos</li> <li>– Salsas</li> <li>– Pays, pasteles de carne</li> <li>– Partes ahumadas</li> <li>– Sopas</li> <li>– Otros</li> </ul>
	Listo para consumo (RTE) acidificado / carne fermentada (c/s cocer)	Res, ternera, cerdo, cabra, borrego, cordero	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Salchicha / salami – sin rebanar</li> <li>– Salchicha / salami –rebanado</li> <li>– Otros – no rebanados</li> <li>– Otros – rebanados</li> </ul>
	Listo para consumo (RTE) acidificado / carne de ave fermentada (c/s cocer)	Pollo, pavo, pato, ganso. Gallina de guinea, emú, avestruz, pichón, ñandú	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Salchicha / salami – sin rebanar</li> <li>– Salchicha / salami –rebanado</li> <li>– Otros – no rebanados</li> <li>– Otros – rebanados</li> </ul>
	Listo para consumo (RTE) carne seca	Res, ternera, cerdo, cabra, borrego, cordero	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Otros – no rebanados (excepto jamón)</li> <li>– Otros – rebanados (excepto jamón)</li> </ul>
	Listo para consumo (RTE) carne seca	Cerdo	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Jamón rebanado</li> <li>– Jamón no rebanado</li> </ul> <p>Jamón incluye: hombros, cuartos traseros, lomo [§319.104]; jamón picado, jamón prensado, Jamón especiado f§319.1051)</p>
	Listo para consumo (RTE) carne de ave seca	Pollo, pavo, pato, ganso. Gallina de guinea, emú, avestruz, pichón, ñandú	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Otros – no rebanados</li> <li>– Otros – rebanados</li> </ul>
	Listo para comer (RTE) carne curada en sal	Res, ternera, cerdo, cabra, borrego, cordero	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rebanados</li> <li>– Sin rebanar</li> </ul>
	Listo para comer (RTE) carne de ave curada en sal	Pollo, pavo, pato, ganso. Gallina de guinea, emú, avestruz, pichón, ñandú	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rebanados</li> <li>– Sin rebanar</li> </ul>

**6. Totalmente Cocido- No estable en Estantería  
Con subsecuente exposición al ambiente (exposición Post letal)**

<b>Categoría de Proceso (HACCP)</b>	<b>Categoría de Producto (Terminado)</b>	<b>Especie</b>	<b>Grupo de Productos</b>
<b>Totalmente Cocido- No estable en Estantería</b>	Listos para consumo (RTE) carne totalmente cocinada	Res, ternera, cerdo, cabra , cordero	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos para hot-dogs (incluyendo las salchichas [§319.180; 319.181]</li> <li>- Productos de salchichas {§319.140}</li> <li>- Ensaladas, aderezos, pates</li> <li>- Carne con ingredients no cárnicos</li> <li>- En cubos / triturado</li> <li>- Nuggets</li> <li>- Partes</li> <li>- Otros sin rebanar (excepto jamón)</li> <li>- Otros rebanados (excepto jamón)</li> <li>- Empanadas (excepto jamón)</li> </ul>
	Listos para consumo (RTE) carne totalmente cocinada	Cerdo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jamón rebanado</li> <li>- Jamón no rebanado</li> </ul> <p>Jamón incluye: hombros, cuartos traseros, lomo [§319.104]; jamón picado, jamón prensado, Jamón especiado f§319.1051)</p>
	Listos para consumo (RTE) carne de ave totalmente cocinada	Pollo, pavo, pato, ganso. Gallina de guinea, emú, avestruz, pichón, ñandú	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos para hot-dogs (incluyendo las salchichas [§319.180; 319.181]</li> <li>- Productos de salchichas {§319.140}</li> <li>- Ensaladas, aderezos, pates</li> <li>- Carne con ingredients no cárnicos</li> <li>- En cubos / triturado</li> <li>- Nuggets</li> <li>- Partes</li> <li>- Otros sin rebanar (excepto jamón)</li> <li>- Otros rebanados (excepto jamón)</li> </ul>

**6. Totalmente Cocido- No estable en Estantería**  
**Sin subsecuente exposición al ambiente (NO exposición Post letal)**

Categoría de Proceso (HACCP)	Categoría de Producto (Terminado)	Especie	Grupo de Productos
<b>Totalmente Cocido- No estable en Estantería</b>	Listos para consumo (RTE) carne totalmente cocinada (c/s exposición subsecuente al ambiente)	Res, ternera, cerdo, cabra , cordero	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos para hot-dogs (incluyendo las salchichas [§319.180; 319.181]</li> <li>- Productos de salchichas {§319.140}</li> <li>- Ensaladas, aderezos, pates</li> <li>- Carne con ingredients no cárnicos</li> <li>- En cubos / triturado</li> <li>- Nuggets</li> <li>- Partes</li> <li>- Otros sin rebanar (excepto jamón)</li> <li>- Otros rebanados (excepto jamón)</li> <li>- Empanadas (excepto jamón)</li> </ul>
	Listos para consumo (RTE) carne totalmente cocinada (c/s exposición subsecuente al ambiente)	Cerdo	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jamón rebanado</li> <li>- Jamón no rebanado</li> </ul> Jamón incluye: hombros, cuartos traseros, lomo [§319.104]; jamón picado, jamón prensado, Jamón especiado f§319.1051)
	Listos para consumo (RTE) carne de ave totalmente cocinada (c/s exposición subsecuente al ambiente)	Pollo, pavo, pato, ganso. Gallina de guinea, emú, avestruz, pichón, ñandú	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos para hot-dogs (incluyendo las salchichas [§319.180; 319.181]</li> <li>- Productos de salchichas {§319.140}</li> <li>- Ensaladas, aderezos, pates</li> <li>- Carne con ingredients no cárnicos</li> <li>- En cubos / triturado</li> <li>- Nuggets</li> <li>- Partes</li> <li>- Otros sin rebanar (excepto jamón)</li> <li>- Otros rebanados (excepto jamón)</li> </ul>

**7. Con tratamiento térmico pero no totalmente cocidos - No estables en estantería**

Categoría de Proceso (HACCP)	Categoría de Producto (Terminado)	Especie	Grupo de Productos
<p style="text-align: center;"><b>Con tratamiento térmico pero no totalmente cocidos - No estables en estantería</b></p>	<p>No listos para consumo (NRTE) carne procesada de otra manera</p>	<p>Res, ternera, cerdo, cabra , cordero</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grasa extraída y aceites</li> <li>- Tocino</li> <li>- Comidas / cenas / entradas</li> <li>- Sándwiches y rollos</li> <li>- Salsas</li> <li>- Pays, pasteles de carne</li> <li>- Partes ahumadas</li> <li>- Sopas</li> <li>- Otros</li> <li>- Salchichas {§319.1401</li> </ul>
	<p>No listos para consumo (NRTE) carne de ave procesada de otra manera</p>	<p>Pollo, pavo, pato, ganso. Gallina de guinea, emú, avestruz, pichón, ñandú</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grasa extraída y aceites</li> <li>- Tocino</li> <li>- Comidas / cenas / entradas</li> <li>- Sándwiches y rollos</li> <li>- Salsas</li> <li>- Pays, pasteles de carne</li> <li>- Partes ahumadas</li> <li>- Sopas</li> <li>- Otros</li> </ul>

### 8. Productos con inhibidores secundarios - No estables en estantería

Categoría de Proceso (HACCP)	Categoría de Producto (Terminado)	Especie	Grupo de Productos
<b>Productos con inhibidores secundarios- No estables en estantería</b>	No listos para consumo (NRTE) carne procesada de otra manera	Res, ternera, cerdo, cabra , cordero	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grasa extraída y aceites</li> <li>- Tocino</li> <li>- Comidas / cenas / entradas</li> <li>- Sándwiches y rollos</li> <li>- Salsas</li> <li>- Pays, pasteles de carne</li> <li>- Partes ahumadas</li> <li>- Sopas</li> <li>- Otros</li> </ul>
	No listos para consumo (NRTE) carne de ave procesada de otra manera	Pollo, pavo, pato, ganso. Gallina de guinea, emú, avestruz, pichón, ñandú	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grasa extraída y aceites</li> <li>- Tocino</li> <li>- Comidas / cenas / entradas</li> <li>- Sándwiches y rollos</li> <li>- Salsas</li> <li>- Pays, pasteles de carne</li> <li>- Partes ahumadas</li> <li>- Sopas</li> <li>- Otros</li> </ul>
	Listo para consumo (RTE) carne de ave seca	Pollo, pavo, pato, ganso. Gallina de guinea, emú, avestruz, pichón, ñandú	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Otros – no rebanados</li> <li>- Otros – rebanados</li> </ul>
	Listo para comer (RTE) carne de ave curada en sal	Pollo, pavo, pato, ganso. Gallina de guinea, emú, avestruz, pichón, ñandú	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rebanados</li> <li>- Sin rebanar</li> </ul>

## Huevo y Ovoproductos

Categoría de Proceso (HACCP)	Categoría de Producto (Terminado)	Especie	Grupo de Productos
<b>Huevo / Ovoproductos</b>	Ovoproductos	Gallina, pavo, pato ganso, gallina de guinea	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pasteurizado ( congelado o líquido)</li> <li>– Huevo entero (con o sin ingredientes añadidos)</li> <li>– Yema ( con o sin ingredientes añadidos)</li> <li>– Ovoproductos (mezclas de huevos enteres, con claras y/o con yemas) (con o sin ingredientes añadidos)</li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pasteurizado ( camiones cisterna o cisternas grandes)</li> <li>– Huevo entero (con o sin ingredientes añadidos)</li> <li>– Yema ( con o sin ingredientes añadidos)</li> <li>– Ovoproductos (mezclas de huevos enteres, con claras y/o con yemas) (con o sin ingredientes añadidos)</li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>– Sin pasteurizar ( congelado o líquido)</li> <li>– Huevo entero (con o sin ingredientes añadidos)</li> <li>– Yema ( con o sin ingredientes añadidos)</li> <li>– Ovoproductos (mezclas de huevos enteres, con claras y/o con yemas) (con o sin ingredientes añadidos)</li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>– Sin pasteurizar ( camiones cisterna o cisternas grandes)</li> <li>– Huevo entero (con o sin ingredientes añadidos)</li> <li>– Yema ( con o sin ingredientes añadidos)</li> <li>– Ovoproductos (mezclas de huevos enteres, con claras y/o con yemas) (con o sin ingredientes añadidos)</li> </ul>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>– Seco</li> <li>– Huevo entero (con o sin ingredientes añadidos)</li> <li>– Yema ( con o sin ingredientes añadidos)</li> <li>– Ovoproductos (mezclas de huevos enteres, con claras y/o con yemas) (con o sin ingredientes añadidos)</li> </ul>