

Información sobre Inocuidad de Alimentos



Jamón y la Inocuidad Alimentaria

Los jamones: pueden ser frescos, tipo "cocinar antes de comer", cocidos, picnic y del país. Existen muchos tipos y sus tiempos de almacenaje y cocción pueden ser confusos. Esta información básica le sirve para reducir los datos y hacerlos mas fáciles de entender.

Definición

Los jamones podrían estar frescos, curados, o curado y ahumado. Jamón es carne curada, proveniente de la pierna del cerdo. El jamón fresco es carne no curada proveniente de la pierna del cerdo. El jamón fresco contiene el término "fresco" como parte del nombre del producto, indicando que el producto no esta curado. El "jamón de pavo" es un producto listo para comer hecho de carne curada proveniente de la pierna del pavo. El término "jamón de pavo" siempre esta seguido por una declaración que dice "carne curada de la pierna del pavo".

El color usual del jamón curado es un rosado oscuro o rosa. El jamón fresco (que no esta curado) tiene un color rosa pálido o castaño claro de un usual asado fresco de cerdo. Los jamones de país y prosciutto (que son curados por curar seco) varían desde rosa hasta color caoba.

Los jamones pueden estar "listos para comer" o no. Los jamones "listos para comer" incluyen prosciutto y jamones cocidos (éstos pueden comerse en el momento, al sacarlo del empaque). El consumidor debe cocinar los jamones frescos y aquellos jamones que solo han sido tratados para triquina (que podría incluir calentar, congelar o curar en la planta) antes de comerlos. Los jamones que necesitan cocinarse llevaran instrucciones de cocción e instrucciones para un manejo adecuado.

Los jamones que no están "listos para comer", pero tienen una apariencia parecida a los productos "listos para comer" tendrán una declaración prominente en el panel principal de la etiqueta indicando que el producto necesita ser cocido, por ejemplo, "cueza completamente". Adicional, la etiqueta debe contener direcciones para la cocción.

Soluciones usadas para curar

El curar es añadir sal, nitrato de sodio o de potasio (o salitre), nitritos y algunas veces azúcar, condimentos, fosfatos y sustancias que aceleran el curado, por ejemplo, ascorbato de sodio para la carne de cerdo, para preservarla, desarrollar color e intensificar su sabor.

Los nitratos y nitritos contribuyen al sabor del curado y al color rojo-rosado tan característico del cerdo curado. Los nitritos y la sal inhiben el crecimiento de *Clostridium botulinum*, un microorganismo letal que puede ocurrir en los alimentos bajo ciertas condiciones.

Las soluciones para curar o para añadir sabor se añaden a la carne de cerdo por inyección y por medio de masaje y volteándolos con la solución en el músculo. Ambos producen un producto más tierno.

Curado seco

En el curado seco, el proceso usado para hacer jamón del país y prosciutto, el jamón fresco es rozado con una mezcla seca para curar, compuesta de sal y otros ingredientes. El curado seco produce un producto salado. En 1992, el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos (FSIS, por sus siglas en inglés) aprobó un método para tratar triquina que permite sustituir hasta la mitad del cloruro de sodio con cloruro de potasio para obtener niveles más bajos de sodio. Debido a que el curado seco elimina la humedad, reduce el peso del jamón hasta por lo menos un 18 % (usualmente 20 a 25 %). Esto resulta en un jamón con sabor más concentrado.

Los jamones curados por curado seco podrían estar añejados por más de un año. El proceso tradicional es 6 meses pero podría ser más corto de acuerdo con la temperatura usada para el proceso de añejar.

Estos jamones, sin cocer, pueden ser almacenados adecuadamente a temperatura ambiental porque contiene tan poca agua que las bacterias no se multiplican en ellos. El jamón curado por curado seco no está inyectado con una solución para curar ni procesado por inmersión en una solución curada, pero podría estar ahumado. Hoy en día, los jamones curados por curado seco podrían encontrarse en el mercado como productos que necesitan que el consumidor los prepare para hacerlos sanos para el consumo. Por lo tanto, como con todo producto de carne, es importante leer las etiquetas de los jamones para determinar cual es el método necesario para una preparación adecuada.

Curado húmedo o curar en salmuera

El curar en salmuera es la manera más popular de producir jamones. Es un curado mojado donde la carne fresca es inyectada con una solución para curar antes de la cocción. Los ingredientes para la salmuera pueden incluir ingredientes como sal, azúcar, nitrito de sodio, nitrato de sodio, eritorbato de sodio, fosfato de sodio, cloruro de potasio, agua y saborizantes. El saborizante para ahumar (humo líquido) también podría ser inyectado con una solución de salmuera. La cocción del producto puede ocurrir durante este proceso.

Ahumar y saborizantes para ahumar

Después de curar, algunos jamones son ahumados. Ahumar es un proceso donde se cuelga el jamón dentro de una casa para humar, permitiendo que éste absorba el humo del fuego lento, humeante (sin llamas). Ésto le da más sabor y color a la carne y atrasa el desarrollo de ranciedad. No toda carne ahumada se ahuma sobre un fuego lento humeante y sin llamas. Un proceso popular es calentar el jamon dentro de una casa para humar y generar humo por sabor atomizado (rociado) de humo.

Organismos que causan intoxicaciones alimentarias

Estos organismos patógenos que causan intoxicaciones alimentarias están asociados con el jamón:

- *Trichinella spiralis* (triquina) – Parásitos que a veces están presentes en los cerdos. Todos los jamones deben estar procesados de acuerdo con las pautas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) para matar triquina.
- *Staphylococcus aureus* (staph) – La bacteria es destruida por medio de la cocción y proceso, pero puede ser re-introducida si no se maneja adecuadamente. Entonces, la bacteria puede producir una toxina que no es destruida por medio de la cocción. El curado seco de los jamones podría destruir o no podría destruir *S. aureus*, pero el contenido alto de sal en el exterior inhibe estas bacterias. Cuando el jamón es cortado, la parte interior húmeda permitirá la multiplicación *Staphylococca*. Por lo que el jamón curado por curado seco, ya cortado, debe ser refrigerado.

- *Hongo* – Puede ser frecuentemente encontrado en jamón del país curado. La mayoría de éstos no son dañinos pero algunos hongos producen micotoxinas. El hongo crece en los jamones durante los procesos largos de curado y secado debido a que el alto contenido de sal y las temperaturas bajas no inhiben estos organismos robustos. NO DESECHE el jamón. Lávelo con agua caliente y restriegue el hongo con una brocha rígida vegetal.

Cantidad para comprar

Cuando compre un jamón, estime el tamaño de acuerdo con el número de porciones que el tipo de jamón suplirá:

- 1/4 - 1/3 lb. por porción de jamón deshuesado
- 1/3 - 1/2 lb. de carne por porción de jamón con hueso.

Cocinar o recalentar los jamones

Ambos, los jamones enteros o en mitad, cocidos, empacados al vacío en plantas inspeccionadas por el gobierno federal y los jamones enlatados, pueden comerse fríos, tal y como vienen en el empaque.

Sin embargo, si desea recalentar estos jamones cocidos, ajuste el horno a no menos de 325 °F (162.8 °C) y caliente hasta una temperatura interna de 140 °F (60 °C), medido con un termómetro de alimentos.

Existe la probabilidad de que el jamón cocido, no empacado, este contaminado con patógenos. Para un jamón cocido que ha sido reempacado en cualquier otro lugar fuera de una planta inspeccionada por el gobierno federal o para las sobras de jamón cocido, caliente hasta 165 F (73.9 °C).

Los jamones cocidos, rebanados en forma espiral también están sanos para comerse fríos. Este método de rebanar único, que fue inventado en 1957, resuelve cualquier dificultad que pueda tener al rebanar. Es mejor servir fríos estos jamones debido a que al calentar los jamones enteros ya rebanados o en mitad puede reseca la carne y causa que el jarabe se derrita y deslice fuera de la carne. Sin embargo, si desea recalentarlo, los jamones empacados en plantas inspeccionadas por el USDA deben ser calentados hasta 140 °F (60 °C), medido con un termómetro de alimentos 165 °F (73.9 °C) para las sobras de jamón rebanado en forma espiral o un jamón que ha sido reempacado en otro lugar fuera de la planta). Para recalentar un jamón rebanado en forma espiral en un horno convencional, cubra todo el jamón o la porción con papel duro de aluminio y caliente a 325 °F (162.8 °C) por aproximadamente 10 minutos por libra. Los pedazos individuales podrían calentarse también en un salten o en el horno de microondas.

Los jamones "cocer antes de comer" o jamones frescos deberan alcanzar 160 °F (71.1 °C) para estar cocidos adecuadamente antes de servir. Cuezca en un horno ajustado a no menos de 325 °F (162.8 °C). Los jamones también pueden ser cocidos adecuadamente en un horno de microondas, en otros aparatos electrodomésticos y en la estufa. Consulte con un libro de cocina para métodos y tiempos específicos.

Los jamones del país pudieran remojar por 4 a 12 horas o más en el refrigerador para reducir el contenido de sal antes de la cocción. Entonces, pueden ser cocidos hervidos u horneados. Siga las instrucciones del fabricante para la cocción.

Tabla de Tiempos para la Cocción de Jamón

NOTA: Ajuste la temperatura del horno a 325 °F (162.8 °C). Cocine todos los jamones frescos (crudos) hasta una temperatura interna mínima de 145 °F (62.8 °C), al medir con un termómetro para alimentos antes de remover la carne de la fuente de calor. Para inocuidad y calidad, permita un tiempo de reposo de al menos tres minutos, antes de picar y consumir la carne. Por razones de preferencia personal, los consumidores pueden escoger cocinar las carnes hasta alcanzar una temperatura más alta. Recaliente los jamones cocidos, empacados en una planta inspeccionada por el USDA, hasta 140 °F (60 °C) y todos los demás, hasta 165 °F (73.9 °C).

Corte	Peso (lbs)	Minutos/lbs	Temperatura Interna & Tiempo de Reposo
JAMÓN AHUMADO, "cocer antes de comer"			
Entero, con hueso	10 a 14	18 a 20	145 °F (62.8 °C) y permite un tiempo de reposo de 3 minutos
Mitad, con hueso	5 a 7	22 a 25	
Porción de la pierna delantera o trasera, con hueso	3 a 4	35 a 40	
Carne del cuarto delantero "Picnic", deshuesado	5 a 8	30 a 35	
Carne del cuarto delantero enrollada, deshuesada	2 a 4	35 a 40	
JAMÓN AHUMADO, cocido			
Entero, con hueso	10 a 14	15 a 18	Recaliente hasta 140 °F (60 °C) los jamones cocidos, empacados en plantas inspeccionadas por el USDA. Otros: hasta 160 °F (71.1 °C)
Mitad, con hueso	5 a 7	18 a 24	
Carne del cuarto delantero "Picnic", deshuesado	5 a 8	25 a 30	
Jamón en lata, deshuesado	3 a 10	15 a 20	
Empacado al vacío, deshuesado	6 a 12	10 a 15	
Rebanado en forma espiral, entero o mitad	7 a 9	10 a 18	
JAMÓN FRESCO, no cocido			
Pierna entera, con hueso	12 a 16	22 a 26	145 °F (62.8 °C) y permite un tiempo de reposo de 3 minutos
Pierna entera, deshuesada	10 a 14	24 a 28	
Mitad, con hueso	5 a 8	35 a 40	
JAMÓN DEL PAÍS			
Entero o mitad. (Remoje de 4 a 12 horas en el refrigerador. Cubra con agua y hervir, por 20 a 25 minutos por libra. Drene, añada el jarabe y dore a 400 °F (204.7 °C) por 15 minutos).			

Tabla de Almacenaje para Jamón

NOTA: El tiempo de almacenaje en el congelador es solo para calidad. Los jamones congelados permanecen sanos indefinidamente.

Tipo de Jamón	Refrigerador	Congelador
Jamón fresco (no curado), no cocido	3 a 5 días	6 meses
Jamón fresco (no curado), cocido	3 a 4 días	3 a 4 meses
Jamón curado, cocinar antes de comer, no cocido	5 a 7 días o siga la fecha "usar hasta"*	3 a 4 meses
Jamón curado, cocinar antes de comer; después de ser cocido por el consumidor	3 a 5 días	1 a 2 meses
Jamón cocido, sellado al vacío en la planta, <i>sin fecha</i> ; sin abrir	2 semanas	1 a 2 meses
Jamón cocido, sellado al vacío en la planta, <i>con fecha</i> ; sin abrir	fecha "usar hasta"*	1 a 2 meses
Jamón cocido, sellado al vacío en la planta, con o sin fecha; <i>abierto</i>	3 a 5 días	1 a 2 meses
Jamón cocido, entero, empacado en la tienda	7 días	1 a 2 meses
Jamón cocido, mitad, empacado en la tienda	3 a 5 días	1 a 2 meses
Jamón cocido, rebanado, empacado en la tienda	3 a 5 días	1 a 2 meses
Jamón rebanado en forma espiral y sobras de jamones cocidos por el consumidor	3 a 5 días	1 a 2 meses
**Jamón del país, no cocido, cortado	2 a 3 meses	1 mes
Jamón del país, cocido	7 días	1 mes
Jamón enlatado, etiquetado como "Mantener refrigerado", <i>sin abrir</i>	6 a 9 meses	No congele
Jamón enlatado, etiquetado como "Mantener refrigerado", <i>abierto</i>	7 días	1 to 2 meses
***Jamón enlatado, no perecedero, abierto	3 a 4 días	1 a 2 meses
Embutidos de jamón, sellado en la planta, sin abrir	2 semanas o use la fecha "usar hasta"*	1 a 2 meses
Embutidos de jamón, sellado en la planta, <i>después de abierto</i>	3 to 5 días	1 a 2 meses
Embutidos de jamón, rebanado en la tienda	3 a 5 días	1 a 2 meses
Prosciutto, jamón Parma o Serrano, tipo Italiano o Español seco, cortado	2 a 3 meses	1 mes

* La compañía determina la fecha "usar hasta" y la respalda.

** Un jamón del país entero, sin cortar, puede ser almacenado adecuadamente a temperatura ambiental por hasta 1 año. Después del año, el jamón esta sano pero podría afectarse su calidad.

***Un jamón enlatado, no perecedero, sin abrir, podría ser almacenado a temperatura ambiental por 2 años.

GLOSARIO PARA JAMÓN

CAPACOLLA, JAMÓN, COCIDO: Jamón que ha sido curado y entonces, cocido.

CAPACOLLO, COCIDO (Capicola, Capocollo, Capicola, Capicollo, Cappicola, Capacolo- Italiano) – Este producto no sigue la definición de jamón porque no proviene de la pierna trasera del cerdo. Es carne de cerdo deshuesada del cuarto delantero, los cuales están curados y entonces cocidos. El proceso de curar podría ser un curado seco, curar por inmersión o curar por pompa. El producto curado está cubierto con especias y paprika antes de la cocción. Este producto siempre debe tener "Cocido" como parte del nombre del producto en la etiqueta. Se permite añadir agua.

COCCINE ANTES DE COMER: Necesita ser cocido o cocerlo por más tiempo. No está cocido en una planta o tratado con calor en una planta y debe ser cocido hasta una temperatura interna mínima adecuada de 160 F (71.11 C).

COMPLETAMENTE COCIDO o COCIDO: No necesita cocinarse más porque fue completamente cocido en el establecimiento donde se produjo y empacó. Los productos se pueden comer tal y como están en el paquete o recalentados. Completamente cocido es un sınonimo de cocido.

CUARTO DELANTERO DEL CERDO, PICNIC: Un corte de carne de cerdo proveniente del cuarto delantero. El término "picnic" no puede ser usado a menos que este acompañado por un corte primario o sub-primario. El cuarto delantero picnic del cerdo no siempre es un producto curado. El cuarto delantero "picnic" proviene de la porción baja del cuarto delantero.

CURAR CON AZUCAR: Podra ser usado en la etiqueta de un producto curado (1) si la azúcar añadida es azúcar de caña o de remolacha; (2) azúcar es el único ingrediente para dulcificar o cuando otros ingredientes para dulcificar usados en combinación con el azúcar no exceden la mitad de la cantidad de azúcar usada; y (3) el azúcar es usada en una cantidad suficiente para añadir sabor y/o afectar la apariencia del producto terminado.

CURAR CON MIEL: Podra estar indicado en la etiqueta del producto curado si (1) la miel usada contiene por lo menos un 80 % de sólidos o si es clasificada como grado C de EE.UU. o un grado mayor; (2) el único ingrediente para dulcificar es miel o cuando cualquier otro de los ingredientes dulcificantes usados en combinación con miel no exceden la mitad de la cantidad de miel usada; y (3) la miel es usada en una cantidad suficiente para dar sabor y/o afectar la apariencia del producto terminado.

ENSALADA DE JAMÓN: El producto debe contener por lo menos 35 % de jamón cocido. El jamón cortado podra ser usado sin aparecer en el nombre del producto.

FILETE DE JAMÓN: Otro nombre para rebanadas de jamón.

GELATINA: Gelatina es un aglutinante/extensor y está permitido en solo algunos productos de carnes y aves, como salchichas, embutidos y pasteles de carne molida. Aproximadamente 1/4 de onza de gelatina en polvo es usualmente añadido al jamón enlatado antes de sellarlo para amortiguar el jamón durante su envío. Durante su proceso, los jugos naturales se liberan del jamón y combinan con la gelatina. Un gel se forma cuando el jamón se enfría. La gelatina está incluida en la declaración de peso neto en la etiqueta y su presencia también está clasificada en el nombre del producto (ej. "Jamón enlatado, Gelatina añadida.")

JAMÓN: Carne curada de la pierna del cerdo. Para estar etiquetado como "Jamón", una porción magra del producto debe tener por lo menos 20.5 % proteína, como está descrito en el 9 CFR 319.104. Es permitido añadir agua a un producto etiquetado como "Jamón". Es un hecho que el agua será declarada en la declaración de ingredientes, en orden de predominancia. Así es como la solución para curar es introducida en el "jamón".

"JAMÓN" COTTAGE: Un corte del extremo superior del cuarto delantero, conocido como jamón del cuarto delantero, el cual ha sido curado bañado en solución. Debido a que no proviene de la pierna trasera del cerdo, no satisface la definición del jamón. La carne no está cocida. Otro término para éste es "rollo cottage".

JAMÓN "EXTRA MAGRO": Un jamón etiquetado como "extra magro" debe contener menos de 5 gramos de grasa, menos de 2 gramos de grasa saturada y la misma cantidad de colesterol permitida para la cantidad de jamón "magro."

JAMÓN "MAGRO": El término "magro" podra ser usado en la etiqueta del jamón si el producto contiene menos de 10 gramos de grasa, 4.5 gramos o menos de grasa saturada y menos de 95 miligramos de colesterol por 100 gramos y Referencia de la Cantidad Consumida Acostumbrada (RACC, por sus siglas en inglés).

JAMÓN AHUMADO HICKORY: Un jamón curado que ha sido ahumado dentro de una casa para ahumar, colgado sobre carbón Hickory encendido. Podra no estar etiquetado como "humo hickory", a menos que se use madera hickory. Para producir el "humo hickory", se puede combinar líquido de humo hickory pulverizado y calor.

JAMÓN - CON AGUA AÑADIDA: El producto es por lo menos un 17.0 % proteína, con un 10 % de solución añadida.

JAMÓN con JUGOS NATURALES: El producto es por lo menos un 18.5 % de proteína.

JAMÓN de SMITHFIELD: Este es un jamón añejado y curado en curado seco hecho exclusivamente en Smithfield, Virginia. El uso de las palabras "marca" o "estilo", ej. "Jamón marca Smithfield", "Jamón estilo Smithfield", no elimina este requerimiento.

JAMÓN DEL FINAL DE LA PARTE INFERIOR DEL MUSLO, MITAD DE JAMÓN DE LA PARTE INFERIOR DEL MUSLO o PORCIÓN DE JAMÓN DE LA PARTE INFERIOR DEL MUSLO: La parte baja, un poco puntiaguda, de la pierna. La "porción" tiene los pedazos del centro removidos que se usan para vender por separado, como "filetes de jamón". La mitad del jamón no tiene los pedazos removidos.

JAMÓN DEL PAIS, JAMÓN ESTILO DEL PAIS; o JAMÓN CURADO POR CURADO SECO; y CARNE DE CERDO DEL CUARTO DELANTERO, DEL PAIS; CARNE DE CERDO DEL CUARTO DELANTERO, ESTILO DEL PAIS; o CARNE DE CERDO DEL CUARTO DELANTERO CURADA POR CURADO SECO: Los productos de alimentos de carne no cocidos, curados, secos, ahumados o sin ahumar, hechos respectivamente de un solo pedazo de carne que compone la definición de "jamón" o de un solo pedazo de carne del cuarto delantero del cerdo. Están preparados añaden en seco sal o sal y uno o más ingredientes opcionales (ej. dulcificantes nutritivos, especias, condimentos, saborizantes, nitrato de sodio o de potasio y nitrito de sodio o de potasio. Pueden no estar inyectados con soluciones para curar, ni colocados en soluciones para curar. El producto debe estar tratado para destruir cualquier posible triquinina que esté viva.

JAMÓN ENLATADO: Es aceptado usar "Jamón enlatado con jugos naturales" para un producto que ha sido "pompeado" o que contiene hasta un 10% de una solución antes de ser enlatado y procesado. Los productos de carnes procesadas, enlatadas y sin curar (cuando agua o caldo se ha añadido a la lata) podrían no llamarse "con jugos naturales". El nombre aceptado sería "con jugos". Los jamones enlatados vienen en dos formas:

- No perecedero – Puede ser almacenado en la alacena hasta 2 años a temperatura ambiental. Generalmente su tamaño no es mayor de 3 libras. Son procesados para matar toda bacteria de putrefacción y organismos patógenos como *Clostridium botulinum*, *Salmonella* y *Trichinella spiralis*. El producto está libre de microorganismos capaces de crecer a temperaturas ambientales normales. Sin embargo, si se almacena a altas temperaturas [sobre 122 °F (50 °C)], podría resultar en la multiplicación de bacterias termofílicas no dañinas y en la inflación del producto, o lo hace más rancio.
- Refrigerado – Podría estar almacenado en el refrigerador hasta 6 a 9 meses. Su peso puede consistir de hasta un 8 % más que el peso del producto original, no curado, debido al agua absorbida durante el proceso de curar. No tiene que etiquetarse como "Agua añadida" excepto por "En Jugos Naturales". El peso neto es el peso real del jamón, excluyendo el envase. Es procesado a temperatura lo suficientemente alta para matar organismos infecciosos (incluyendo triquinina). Sin embargo, el jamón no está esterilizado, por lo que eventualmente las bacterias de putrefacción podrían crecer.

JAMÓN SECCIONADO Y FORMADO o JAMÓN EN PEDAZOS Y FORMADO: Un jamón deshuesado que está hecho de diferentes cortes, ya sea volteados o masajeados y montado nuevamente dentro de una funda o moldeado y cocido. Usualmente, durante este proceso, se le elimina la grasa. Ya no se requiere la frase aprobada "seccionado y formado" para productos de jamón deshuesados (por ejemplo, "jamón" y "agua de jamón añadida". El añadir cantidades pequeñas de jamón molido para usarse como aglutinante para dichos productos podría hacerse sin declaración. La cantidad de jamón molido que podría usarse no puede representar más de un 15 % del peso de los ingredientes del jamón al momento de preparar la fórmula. Los productos que contienen más de un 15 % de recortes de jamón molido deben indicar en la etiqueta que contiene jamón molido, por ejemplo, "una porción añadida de jamón molido".

JAMÓN WESTPHALIAN: un jamón curado por curado seco, estilo alemán, similar al prosciutto; ahumado, algunas veces hecho con fresas de color negro-azuladas originarias de Europa y América, conocidas en inglés como "juniper berries".

JAMÓN, ESTILO ESCOZÉS: Un jamón entero curado, sin cocer, deshuesado y enrollado, podría estar amarrado o dentro de una funda.

JAMÓN, FRESCO (o sin curar): La pierna de cerdo sin curar. Debido a que la carne está sin curar o ahumar, tiene un sabor de asado de lomo, de cerdo fresco, o chuletas de cerdo. El color cuando está crudo es rojo rosado y después de cocido, blanco grisáceo. El jamón que no está curado debe ser etiquetado como "Fresco" o "Sin curar" (preparado sin nitrato o nitrito). Esto también abarca productos cocidos y deben estar etiquetados como productos cocidos "Jamón cocido sin curar".

JAMÓN, HERVIDO – Un producto deshuesado, completamente cocido, que fue cocido en agua y podrían haber sido procesado dentro de una funda o lata. El producto podría ser de varios tamaños y podría ser parcialmente cocido en agua hirviendo.

JAMÓN, SIN PELLEJO, SIN CARNE DE LA PARTE INFERIOR DEL MUSLO: Un jamón al cual se le ha removido todo el pellejo y la carne de la parte inferior del muslo. Tendrá todavía el hueso de la pierna y la cadera.

Jamón y la inocuidad alimentaria

MITAD DEL JAMÓN: "Mitad del jamón" está permitido en las etiquetas para productos de jamón medio-deshuesados, los cuales tienen removidos los músculos de la pierna durante su proceso. Las dos mitades del producto final tienen aproximadamente una cantidad de hueso similar. El término "Sin pedazos removidos" también puede ser considerado para usarse con productos de jamón, referido como "Mitad de Jamón".

PRODUCTOS DE JAMÓN Y AGUA, CON X % del peso en ingredientes añadidos: Los productos contienen más aditivos que "Jamón con agua añadida", pero el nombre del producto debe indicar el por ciento de "ingredientes añadidos". Por ejemplo, "Un producto de Jamón y Agua, con 25 % del peso en Ingredientes Añadidos" para cualquier jamón enlatado con menos del 17.0 % de proteína.

PROSCIUTTO: Es la palabra usada en italiano para jamón curado por curado seco. El nombre del producto "Prosciutto" es aceptado en etiquetas para identificar un jamón curado por curado seco. Un jamón crudo, curado por curado seco, estilo italiano; sin ahumar; usualmente con una cubierta de pimienta. El Prosciutto se puede comer crudo debido a que el contenido bajo de agua evita el crecimiento bacteriano. El **JAMÓN PARMA** es Prosciutto proveniente de Parma, localizado en Italia. Estos jamones tienden a ser más grandes que los productos producidos en los Estados Unidos, ya que los cerdos en Italia son más grandes al momento de la matanza.

PROSCIUTTO, COCIDO: El nombre del producto "Prosciutto Cocido" es aceptado en las etiquetas para identificar un prosciutto que está cocido.

NOTA: Muchas de las definiciones en este glosario son una traducción del "Libro para Estándares de los Alimentos y Política de sus Etiquetas". Para tener acceso a este libro (disponible en inglés "Food Standards and Labeling Book"), visite http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/larc/Policias/Labeling_Policy_Book_082005.pdf

¿Preguntas sobre inocuidad alimentaria?

Llame a la Línea de Información sobre Carnes y Aves

Si tiene preguntas sobre carnes, aves y productos de huevos, llame gratis a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los EE.UU. al **1-888-674-6854**.



La Línea está abierta durante todo el año, de lunes a viernes, desde las 10 a.m. hasta las 4 p.m., hora del este (inglés y español). Puede escuchar mensajes grabados sobre la inocuidad alimentaria, disponibles durante las 24 horas del día. Visite la página electrónica, es Español, del FSIS, www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp

Envíe sus preguntas por correo electrónico al **MPHotline.fsis@usda.gov**.

¡Pregúntale a Karen!

El sistema automático de respuestas del FSIS puede proveerle información sobre la inocuidad de los alimentos, 24 horas del día/7 días a la semana, y "charlas" en vivo durante las horas laborales de la Línea de Información.



PregunteleaKaren.gov

El FSIS estimula la reproducción y distribución de esta publicación para usarse con el propósito de difundir información sobre inocuidad alimentaria. Sin embargo, las imágenes incluidas del PhotoDisc, fueron usadas con aprobación (licencia), y están protegidas bajo las leyes de derecho al autor en los EE.UU., Canadá y otros países del mundo, y no deben ser grabadas o bajadas, con la excepción de cuando se imprimen incluidas en

El USDA provee igualdad de oportunidad y de empleo.
Revisado enero 2012