

1. Carne y productos cárnicos varias especies

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
1.1. Carne, incluyendo productos semielaborados, frescos, enfriados, semicongelados, congelados (todo tipo de animales de faena, de caza y silvestres) incluyendo:	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5	
	arsénico	0,1	
	cadmio	0,05	
	mercurio	0,03	
	Antibióticos* (salvo animales silvestres):		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se admite	<0,01 mg/kg
	grupo de tetraciclinas	no se admite	<0,01 mg/kg
	grisina	no se admite	<0,5 mg/kg
	bacitracina	no se admite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas**:		
	HCH (α , β , γ - isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitas	0,1	
	Dioxinas***	0,000003 carne bovina, ovina (en términos de grasa)	
		0,000001 carne porcina (en términos de grasa)	
1.1.1. Carne (todo tipo de animales de faena):	Indices microbiológicos:		
- fresca, en reces, media reces, cuartos,	RTVA, UFC/g, no más de	10	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g	no se admiten	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
cortes	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
- carne semicongelada en reces, media reces, cuartos, cortes	RTVA, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
- carne enfriada en reces, media reces, cuartos, cortes	RTVA, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
	Proteus - en 0,1g para productos con plazao de vencimiento de más de 7 días; - en 1,0 g para alimentación infantil, dietética y de tratamiento y prevención	no se admite	
- carne enfriada en cortes (con y sin hueso), envasada al vacío o en atmósfera gaseosa modificada	RTVA, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
	levaduras, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	clostridios sulfitorreductores en 0,01g	no se admiten	
1.1.2. carne congelada de animales de faena:	Indices microbiológicos:		
- en reces, media reces, cuartos, cortes	RTVA, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
- bloques de carne con y sin hueso, sin tendones ni venas	RTVA, UFC/g, no más de	5x10 ⁵	
	enterobacterias (coliformas) en 0,001 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
- masa cárnica después del deshuesado mecánico de huesos de animales de faena	RTVA, UFC/g, no más de	5x10 ⁶ (preparación de la muestra sin flameado de la superficie)	
	enterobacterias (coliformas) en 0,0001 g	no se admiten (ítem)	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten (ítem)	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten (ítem)	
1.1.3. Carne semielaborada sin hueso (enfriada, semicongelada, congelada), incluyendo la marinada:	Indices microbiológicos:		
- en trozos grandes	RTVA, UFC/g, no más de	5x10 ⁵	
	enterobacterias (coliformas) en 0,001 g	no se admiten	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
- en trozos chicos	RTVA, UFC/g, no más de	1x10 ⁶	
	enterobacterias (coliformas) en 0,001 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
1.1.4. Carne semielaborada picada (enfriada, congelada):	Indices microbiológicos:		
- moldeada, incluyendo la rebozada	RTVA, UFC/g, no más de	5x10 ⁶	
	enterobacterias (coliformas) en 0,0001 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
	Moho, UFC/g (para carne semielaborada empanada con plazo de vencimiento de más de 1 mes), no más de	500	
- envuelta en masa, rellena (niños envueltos, zapallitos rellenos), productos semielaborados con carne picada	RTVA, UFC/g, no más de	2x10 ⁶	
	enterobacterias (coliformas) en 0,0001 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
	Moho, UFC/g (para carne semielaborada con plazo de vencimiento de más de 1 mes), no más de	500	
- carne picada bovina, porcina, de otros animales de	RTVA, UFC/g, no más de	5x10 ⁶	
	enterobacterias (coliformas) en 0,0001 g	no se admiten	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
faena	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
1.1.5. Productos cárnicos semielaborados con hueso (en trozos grandes, en porciones, en trozos chicos)	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/g, no más de	5x10 ⁶	
	enterobacterias (coliformas) en 0,0001 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
1.2. Menudencias de animales de faena enfriados, congelados (hígado, riñones, lengua, sesos, corazón), cuero porcino, sangre de uso alimenticio y productos de su procesamiento	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,6; 1,0 (riñones)	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,3; 1,0 (riñones)	
	mercurio	0,1; 0,2 (riñones)	
	Antibióticos* (salvo animales silvestres):		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se admiten	<0,01 mg/kg
	grupo de tetraciclinas	no se admiten	<0,01 mg/kg
	grisina	no se admiten	<0,5 mg/kg
	bacitracina	no se admiten	<0,02 mg/kg
	Pesticidas**:		
	HCH (α, β, γ - isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitas	0,1	
	Dioxinas ****	0,000006 – hígado y sus derivados	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
		(en términos de grasa)	
1.2.1. Menudencias de animales de faena enfriados, congelados, congelados en block, cuero porcino	Indices microbiológicos:		
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten (preparación de la muestra con flameado de blocks congelados)	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten (ítem)	
1.2.2. Sangre de uso alimenticio	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/g, no más de	5×10^5	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g	no se admiten	
	clostridios sulfitorreductores en 1,0 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
S.aureus en 1g	no se admiten		
1.2.3. Productos de procesamiento de sangre:	Indices microbiológicos:		
- albúmina de uso alimenticio	RTVA, UFC/g, no más de	$2,5 \times 10^4$	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g	no se admiten	
	clostridios sulfitorreductores en 1,0 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	S. aureus y Proteus en 1 g	no se admiten	
- concentrado de plasma (suero) de sangre en polvo	RTVA, UFC/g, no más de	5×10^4	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g	no se admiten	
	clostridios sulfitorreductores en 1,0 g	no se admiten	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten		
1.3. Grasa cruda bovina, porcina, ovina, etc. de animales de faena (enfriada, congelada), panceta porcina y sus derivados	Ver Sección «Materia prima y productos de grasa»			
1.4. Productos embutidos, productos de carne de todo tipo de animales de faena, productos culinarios de carne	Elementos tóxicos:		Para embutidos y conservas cárnico-vegetales el cálculo de índices de inocuidad se realiza por el tipo de materia(s) prima(s) principal(es), como por el porcentaje de masa, así como por los niveles admitidos de contaminantes reglamentados.	
	plomo	0,5		
	arsénico	0,1		
	cadmio	0,05		
	mercurio	0,03		
	Benzopireno	0,001 (para productos ahumados)		
	Antibióticos* (salvo animales silvestres):			
	levomicetina (cloranfenicol)	no se admite	<0,01 mg/kg	
	grupo de tetraciclinas	no se admite	<0,01 mg/kg	
	grisina	no se admite	<0,5 mg/kg	
bacitracina	no se admite	<0,02 mg/kg		

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	Pesticidas**:		
	HCH (α , β , γ - isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitas	0,1	
	Dioxinas***	0,000003 – de carne bovina, ovina (en términos de grasa)	
		0,000001 - de carne porcina (en términos de grasa)	
	Nitrosaminas:		
	La suma de NDMA y NDEA	0,002; 0,004 (para productos ahumados)	
1.4.1. Embutidos y productos de carne de animales de faena ahumados y curados en crudo, el plazo de validez de los cuales no supera 5 días, incluyendo feteados y envasados al vacío	Indices microbiológicos:		
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g	no se admiten	
	clostridios sulfitorreductores en 0,01 g	no se admiten	
	S.aureus en 1,0 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	E.coli en 1g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
1.4.2. Embutidos (productos embutidos) semiahumados y hervido-ahumados	Indices microbiológicos:		
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g	no se admiten	
	clostridios sulfitorreductores en 0,01 g	no se admiten	
	S.aureus en 1,0 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
1.4.3. Embutidos (productos embutidos) hervido-ahumados, semiahumados, el plazo de validez de los cuales no supera 5 días, incluyendo feteados y envasados al vacío en atmósfera modificada	Indices microbiológicos:		
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g	no se admiten	
	clostridios sulfitorreductores en 0,1 g	no se admiten	
	S.aureus en 1,0 g patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
1.4.4. Productos embutidos hervidos (salchichones, salchichas, panes de carne):	Indices microbiológicos:		
- de calidad superior y primera, sin clasificación de calidad	RTVA, UFC/g, no más de	1×10^3	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g	no se admiten	
	clostridios sulfitorreductores en 0,01 g	no se admiten	
	S.aureus en 1,0 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g (salchichas)	no se admiten	
- de segunda y tercera calidad	RTVA, UFC/g, no más de	$2,5 \times 10^3$	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g	no se admiten	
	clostridios sulfitorreductores en 0,01 g	no se admiten	
	S.aureus en 1,0 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	L.monocytogenes en 25 g (salchichas)	no se admiten	
1.4.5. Embutidos hervidos con agregado de conservantes, incluyendo productos de exquisitez	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/g, no más de	1×10^3	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g	no se admiten	
	clostridios sulfitorreductores en 0,1 g	no se admiten	
	S.aureus en 1,0 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
1.4.6. Productos embutidos hervidos feteados, el plazo de validez de los cuales no supera 5 días, feteados y envasados al vacío en atmósfera modificada	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/g	1×10^3 ; $2,5 \times 10^3$ – para productos feteados listos para servir	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g	no se admiten	
	clostridios sulfitorreductores en 0,1 g	no se admiten	
	S.aureus en 1,0 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
1.4.7. Productos cárnicos hervidos: jamón cocido, arrollados de carne porcina y bovina, carne porcina y bovina prensada, panceta, carne de cabeza porcina prensada, carne ovina	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/g, no más de	1×10^3	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g	no se admiten	
	clostridios sulfitorreductores en 0,1 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
en moldes			
1.4.8. Productos cárnicos ahumado-hervidos:	Indices microbiológicos:		
- jamones, arrollados, costillares, pechito, aguja/cogote, carne porcina ahumada y embutida	RTVA, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g	no se admiten	
	clostridios sulfitorreductores en 0,1 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
- nuez de quijada, garrón/brazuelo	L. monocytogenes en 25 g	no se admiten	
	RTVA, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g	no se admiten	
	clostridios sulfitorreductores en 0,01 g	no se admiten	
1.4.9. Productos cárnicos ahumado-horneados, horneados	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L. monocytogenes en 25 g	no se admiten	
	RTVA, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g	no se admiten	
	clostridios sulfitorreductores en 0,1 g	no se admiten	
1.4.10. Productos cocidos por hervor y horneados, ahumado-horneados, plazos de vencimiento de los cuales no superan 5 días, incluyendo	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/g, no más de	1x10 ³ ; 2,5x10 ³ - para productos feteados listos para servir	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
feteados y envasados al vacío en atmósfera modificada	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g	no se admiten	
	clostridios sulfitorreductores en 0,1 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L. monocytogenes en 25 g	no se admiten	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g	no se admiten	
1.4.11. Platos de carne preparados de rápido congelado:	Indices microbiológicos:		
- de trozos de carne en porciones de todo tipo de animales de faena (sin salsas), asados, hervidos	RTVA, UFC/g, no más de	1x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g	no se admiten	
	S. aureus en 0,1 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	Enterococcus, UFC/g, no más de	1x10 ³	
- de carne picada con salsas; canelones con relleno de carne o menudencias, etc.	L. monocytogenes en 25 g	no se admiten	
	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/g, no más de	2x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g	no se admiten	
	S. aureus en 0,1 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
1.5. Productos cárnicos con utilización de menudencias (patés, picadillo de hígado, zelts, áspics, etc.) y sangre.	Enterococcus, UFC/g, no más de	1x10 ³	
	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,6 1,0 (riñones)	
arsénico	1,0		

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas	
Productos hervidos con utilización de menudencias, sangre, salchichones, productos con gelatina (panes, salchichones, áspics, picadillo de hígado, platos gelatinosos)	cadmio	0,3 1,0 (riñones)		
	mercurio	0,1 0,2 (riñones)		
	Benzopireno (para productos ahumados)	0,001		
	Antibióticos* (salvo animales silvestres):			
	levomicetina (cloranfenicol)	no se admite	<0,01 mg/kg	
	grupo de tetraciclinas	no se admite	<0,01 mg/kg	
	grisina	no se admite	<0,5 mg/kg	
	bacitracina	no se admite	<0,02 mg/kg	
	Pesticidas**:			
	HCH (α , β , γ - isómeros)	0,1		
	DDT y sus metabolitas	0,1		
	Dioxinas *****	0,000006 – hígado y sus derivados (en términos de grasa)		
1.5.1.Morcillas	Indices microbiológicos:			
	RTVA, UFC/g, no más de	2x10 ³		
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g	no se admiten		
	clostridios sulfitorreductores en 0,01 g; para productos, plazos de vencimiento de los cuales superan 2 días - en 0, 1 g	no se admiten		
	S.aureus en 1,0 g - para productos, plazos de vencimiento de los cuales superan 2 días	no se admiten		

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
1.5.2. Zelts, salcesones	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/g, no más de	2×10^3	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g	no se admiten	
	clostridios sulfitoreductores en 0,1 g	no se admiten	
	S.aureus en 1,0 g - para productos, plazos de vencimiento de los cuales superan 2 días	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
1.5.3. Picadillo de hígado	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/g, no más de	2×10^3	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g	no se admiten	
	clostridios sulfitoreductores en 0,01 g; para productos, plazos de vencimiento de los cuales superan 2 días - en 0, 1 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	S.aureus en 1,0 g - para productos, plazos de vencimiento de los cuales superan 2 días	no se admiten	
1.5.4. Patés de hígado y (o) carne, incluyendo los embutidos	RTVA, UFC/g, no más de	1×10^3	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g	no se admiten	
	clostridios sulfitoreductores en 0,1 g	no se admiten	
	S. aureus – en 0,1g - para productos, plazos de vencimiento de los cuales superan 2 días - en 1,0 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas	
1.5.5. Productos cárnicos gelificados (zelts, áspics, gelatinas, etc.)	L. monocytogenes en 25 g	no se admiten		
	RTVA, UFC/g, no más de	2x10 ³		
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g	no se admiten		
	clostridios sulfitorreductores en 0,1 g	no se admiten		
	S. aureus – en 0,1g - para productos, plazos de vencimiento de los cuales superan 2 días - en 1,0 g	no se admiten		
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten		
1.6. Conservas de carne, de carne y vegetales	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten		
	Elementos tóxicos:			
	plomo	0,5 1,0 (para conservas en envase armado de hojalata)		
	arsénico	0,1		
	cadmio	0,05 0,1 (para conservas en envase armado de hojalata)		
	mercurio	0,03		
	estaño	200,0 (para conservas en envase armado de hojalata)		
cromo	0,5 (para conservas en			

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
		envase cromado)	
	Pesticidas**:		
	HCH (α , β , γ - isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitas	0,1	
	Nitrosaminas (cárnico-vegetales con verduras):		
	La suma de NDMA y NDEA	0,002 (para conservas con agregado de nitrito de sodio)	
	Nitratos (cárnico-vegetales con verduras)	200	
	Dioxinas***	0,000003 carne bovina, ovina (en términos de grasa)	
		0,000001 carne porcina (en términos de grasa)	
1.6.1. Conservas pasteurizadas: - de carne bovina y porcina - picadillo de jamón	Indices microbiológicos:		
	Deben cumplir con requerimientos de esterilidad industrial para conservas del grupo “D” según el Anexo 1 para la Sección 1 del Capítulo II de Requerimientos Sanitario-epidemiológicos e Higiénicos Únicos para productos sujetos a supervisión (control) sanitario-epidemiológico		
1.6.2. Conservas de carne bovina, porcina, equina, etc. esterilizados: - naturales - con guarnición de granos,	Deben cumplir con requerimientos de esterilidad industrial para conservas del grupo “A” según el Anexo 1 para la Sección 1 del Capítulo II de Requerimientos Sanitario-epidemiológicos e Higiénicos Únicos para productos sujetos a supervisión (control) sanitario-epidemiológico		

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
vegetales			
1.7. Conservas de menudencias, incluyendo de paté (todo tipo de animales de faena y de caza)	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,6 1,0 (para conservas en envase armado de hojalata)	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,3 0,6 (riñones)	
	mercurio	0,1 0,2(riñones)	
	estaño	200,0 (para conservas en envase armado de hojalata)	
	cromo	0,5 (para conservas en envase cromado)	
	Nitrosaminas:		
	La suma de NDMA y NDEA	0,002	
	Antibióticos* (salvo animales silvestres):		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se admite	<0,01 mg/kg
	grupo de tetraciclinas	no se admite	<0,01 mg/kg
	grisina	no se admite	<0,5 mg/kg
	bacitracina	no se admite	<0,02 mg/kg
Pesticidas**:			
HCH (α , β , γ - isómeros)	0,1		

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	DDT y sus metabolitas	0,1	
	Dioxinas***	0,000006 - hígado y sus derivados (en términos de grasa)	
	Indices microbiológicos:		
	Las conservas esterilizadas deben cumplir con requerimientos de esterilidad industrial para conservas del grupo “A” según el Anexo 1 para la Sección 1 del Capítulo II de Requerimientos Sanitario-epidemiológicos e Higiénicos Únicos para productos sujetos a supervisión (control) sanitario-epidemiológico		
1.8. Carne de secado por sublimación y térmico	Elementos tóxicos: en términos del producto inicial considerando los niveles de sustancias secas en el mismo y en producto terminado		
	plomo	0,5	
	arsénico	0,1	
	cadmio	0,05	
	mercurio	0,03	
	Antibióticos* (salvo animales silvestres):		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se admite	<0,01 mg/kg
	grupo de tetraciclinas	no se admite	<0,01 mg/kg
	grisina	no se admite	<0,5 mg/kg
	bacitracina	no se admite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas**:		
	HCH (α , β , γ - isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitas	0,1	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	Dioxinas***	0,000003 carne bovina, ovina (en términos de grasa)	
		0,000001 carne porcina (en términos de grasa)	
	Nitrosaminas:		
	La suma de NDMA y NDEA	0,002	
1.8.1. Concentrados alimenticios en polvo de carne, menudencias	RTVA, UFC/g	2,5x10 ⁴	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	moho UFC/g, no más de	100	
1.9. Carne aviar, incluyendo semielaborada, enfriada, congelada (todo tipo de aves de faena, aves silvestres)	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5	
	arsénico	0,1	
	cadmio	0,05	
	mercurio	0,03	
	Antibióticos* (salvo animales silvestres):		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se admiten	<0,01 mg/kg
	grupo de tetraciclinas	no se admiten	<0,01 mg/kg
	grisina	no se admiten	<0,5 mg/kg
	bacitracina	no se admiten	<0,02 mg/kg
	Pesticidas**:		
HCH (α, β, γ - isómeros)	0,1		