

**1. Carne y productos cárnicos; aves, huevos y productos de su procesamiento  
grupo 02, del grupo 04 (huevos de aves), grupo 16 (productos listos para usar)**

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 <sup>4</sup>	
	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		

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	DDT y sus metabolitas	0,1	
	Dioxinas***	0,000002 –aves de corral (en términos de grasa)	
1.9.1.Ave entera, carne aviar:	Indices microbiológicos:		
- enfriada	RTVA, UFC/g, no más de	$1 \times 10^4$	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
- congelada	RTVA, UFC/g, no más de	$1 \times 10^5$	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
- envasada enfriada, semigongelada, congelada	RTVA, UFC/g, no más de	$5 \times 10^5$	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
1.9.2. Productos semielaborados naturales de carne aviar:	Indices microbiológicos:		
- de carne con/sin hueso, sin rebozar	RTVA, UFC/g, no más de	$1 \times 10^5$	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
- de carne con/sin hueso rebozados, con especias, con salsa, en marinada	RTVA, UFC/g, no más de	$1 \times 10^6$	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
- carne en trozos deshuesada en block	RTVA, UFC/g, no más de	$1 \times 10^6$	
	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
1.9.3. Productos semielaborados de carne aviar (enfriados, semigongelados, congelados):	Indices microbiológicos:		
- envueltos en masa	RTVA, UFC/g, no más de	1x10 <sup>6</sup>	
	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	
- en envoltura natural, incluyendo chorizos	RTVA, UFC/g, no más de	1x10 <sup>6</sup>	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
- rebozados y sin rebozar (productos semielaborados de carne picada)	RTVA, UFC/g, no más de	1x10 <sup>6</sup>	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
1.9.4. Carne aviar de deshuesado mecánico, residuos oseos enfriados, congelados en block, producto oseo semielaborado congelado	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/g, no más de	1x10 <sup>6</sup>	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
1.9.5. Piel aviar	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/g, no más de	1x10 <sup>6</sup>	
	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	
1.10.Menudencias, productos semielaborados de menudencias de ave	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,6	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,3	
	mercurio	0,1	
	Antibióticos* (salvo aves 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 ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitas	0,1	
Dioxinas***	0,000006 – hígado de aves de corral (en términos de grasa)		
1.10.1. Menudencias, productos semielaborados de menudencias de ave	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/g, no más de	$1 \times 10^6$	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
1.11. Productos embutidos, ahumados, culinarios con utilización de carne aviar	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5	
	arsénico	0,1	
	cadmio	0,05	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas	
	mercurio	0,03		
	Benzopireno	0,001 (para productos ahumados)		
	Nitrosaminas: la suma de NDMA y NDEA	0,002; 0,004 (para productos ahumados)		
	Antibióticos* (salvo aves 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 ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - isómeros)	0,1		
	DDT y sus metabolitas	0,1		
	Dioxinas***	0,000002 – aves de corral (en términos de grasa)		
1.11.1. Embutidos ahumados y curados en crudo	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 1,0 g	no se admiten		
L.monocytogenes en 25 g	no se admiten			
1.11.2. Embutidos ahumados y curados en crudo, feteados y	Indices microbiológicos:			

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
envasados al vacío en atmósfera modificada	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g	no se admiten	
	clostridios sulfitoreductores 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	
	E.coli en 1,0 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g	no se admiten	
1.11.3. Embutidos: - semiahumados:	Indices microbiológicos:		
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g	no se admiten	
	clostridios sulfitoreductores 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	
- feteados y envasados al vacío en atmósfera modificada	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g	no se admiten	
	clostridios sulfitoreductores 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	
1.11.4. Productos embutidos hervidos (salchichones, panes de carne, salchichas, arrollados, jamón cocido, etc.)	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/g, no más de	$1 \times 10^3$	
	enterobacterias (coliformas) en 1,0 g	no se admiten	
	clostridios sulfitoreductores en 0,1 g	no se admiten	
	S. aureus – en 1,0 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	L.monocytogenes en 25 g (para salchichas)	no se admiten	
1.11.5. Embutidos hervido-	Indices microbiológicos:		

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
ahumados	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	
1.11.6. Ave entera y partes de ave y productos horneados, hervido-ahumados, ahumados	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/g, no más de	1x10 <sup>3</sup>	
	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	
1.11.7. Ave entera y partes de ave y productos ahumados y curados en crudo	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/g, no más de	1x10 <sup>3</sup>	
	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	
	E.coli en 1,0 g L.monocytogenes en 25 g	no se admiten no se admiten	
1.11.8. Productos culinarios de carne picada	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/g, no más de	1x10 <sup>3</sup>	
	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	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
1.11.9. Productos terminados de carne aviar de congelado rápido: - fritos, hervidos	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/g, no más de	1x10 <sup>4</sup>	
	enterobacterias (coliformas) 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	
	Enterococcus, UFC/g, no más de	1x10 <sup>4</sup>	
- de carne picada con salsas y/o guarnición	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/g, no más de	2x10 <sup>4</sup>	
	enterobacterias (coliformas) 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	
	Enterococcus, UFC/g, no más de	1x10 <sup>4</sup>	
1.12. Productos cárnicos con utilización de menudencias de ave, piel (patés, picadillo de hígado, etc.)	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,6	
	arsénico	1,0	
	cadmio	0,3	
	mercurio	0,1	
	Benzopireno	0,001 (para productos ahumados)	
	Nitrosaminas: la suma de NDMA y NDEA	0,002 0,004 (para productos ahumados)	
	Antibióticos* (salvo aves silvestres):		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se admiten	<0,01 mg/kg



Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	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 ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitas	0,1	
	Dioxinas***	0,000006 – hígado de aves de corral (en términos de grasa)	
1.12.1. Patés de carne aviar, incluyendo con utilización de menudencias de ave	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/g, no más de	$2 \times 10^3$	
	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	
1.12.2. Patés de hígado de ave	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/g, no más de	$5 \times 10^3$	
	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	
1.12.3. Productos gelificados de ave: zelts, áspics, gelatinas,	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/g, no más de	$2 \times 10^3$	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
etc, incluyendo surtidos con utilización de carne de animales de faena	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	
1.12.4. Picadillo de hígado (leverburst) de carne y menudencias de ave	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/g, no más de	5x10 <sup>3</sup>	
	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	
1.13. Conservas de ave (de carne aviar y cárnico-vegetales, incluyendo de paté y de carne picada)	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5 0,6 (de paté) 1,0 (para conservas en envase armado de hojalata)	
	arsénico	0,1 1,0 (de paté)	
	cadmio	0,05 0,3 (de paté) 0,1 (para conservas en envase armado de hojalata)	
	mercurio	0,03 0,1 (de paté)	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	estaño	200,0 (de paté, para conservas en envase armado de hojalata)	
	cromo	0,5 (de paté, para conservas en envase cromado)	
	Nitrosaminas: la suma de NDMA y NDEA	0,002	
	Antibióticos* (salvo aves 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 ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitas	0,1	
	Dioxinas***	0,000002 –aves de corral (en términos de grasa)	
	Nitratos	200 (cárnico-vegetales)	
	1.13.1. Conservas pasteurizadas de carne aviar	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	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	Únicos para productos sujetos a supervisión (control) sanitario-epidemiológico		
1.13.2. Conservas esterilizadas de carne aviar con aditivos vegetales y sin ellos, incluyendo patés	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		
1.14. Productos de carne aviar 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 aves 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 ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitas	0,1	
	Dioxinas***	0,000002 –aves de corral (en términos de grasa)	
Nitrosaminas:			

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	la suma de NDMA y NDEA	0.002	
	Indices microbiológicos:		
1.14.1. Carne picada de pollo de secado por sublimación	RTVA, UFC/g, no más de	1x10 <sup>4</sup>	
	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g	no se admiten	
	S.aureus, en 0,1 g	no se admiten	
	Proteus, en 1,0 g	no se admiten	
1.14.2. Carne picada de gallina de secado térmico	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	RTVA, UFC/g, no más de	5x10 <sup>3</sup>	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
1.14.3. Productos secos de carne aviar	Proteus, en 1,0 g	no se admiten	
	S.aureus, en 0,1 g	no se admiten	
	RTVA, UFC/g, no más de	10 <sup>4</sup>	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g	no se admiten	
1.15. Huevos y productos líquidos de huevo (mezcla, clara, yema)	S.aureus, en 0,01 g	no se admiten	
	Proteus, en 1,0 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,3	
	arsénico	0,1	
cadmio	0,01		
mercurio	0,02		
Antibióticos*:			
levomicetina (cloranfenicol)	no se admite	<0,01 mg/kg	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	grupo de tetraciclinas	no se admite	<0,01 un/g
	grisina	no se admite	<0,5 mg/kg
	bacitracina	no se admite	<0,02 mg/kg
	Pesticidas**:		
	HCH ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitas	0,1	
	Dioxinas***	0,000003 – huevos de gallina y sus derivados (en términos de grasa)	
1.15.1. Huevo de gallina dietético, de codorniz	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/g, no más de	100	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 125 g (no se admiten en 5 muestras de 25 g c/u; el análisis se realiza en yemas)	no se admiten	
1.15.2. Huevo de gallina de mesa y de otro tipo de aves	RTVA, UFC/g, no más de	$5 \times 10^3$	
	enterobacterias (coliformas) en 0,01 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 125 g (no se admiten en 5 muestras de 25 g c/u; el análisis se realiza en yemas)	no se admiten	
	1.15.3. Productos de huevo líquidos: - mezclas de huevo para omelette, filtradas, pasteurizadas	RTVA, UFC/g, no más de	$1 \times 10^5$
enterobacterias (coliformas) en 0,1 g		no se admiten	
S.aureus, en 1,0 g		no se admiten	
Proteus, 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
- congeladas: mezclas, yema, clara, incluyendo con sal o azúcar, mezclas para omelette	RTVA, UFC/g, no más de	5x10 <sup>5</sup>	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g	no se admiten	
	Proteus, en 1,0 g	no se admiten	
	S.aureus, en 1,0 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
1.16. Productos de huevo secos (huevo, clara, yema en polvo)	Elementos tóxicos:		
	plomo	3,0	
	arsénico	0,6	
	cadmio	0,1	
	mercurio	0,1	
	Antibióticos*: en términos del producto inicial considerando los niveles de sustancias secas en el mismo y en producto terminado		
	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**: en términos del producto inicial considerando los niveles de sustancias secas en el mismo y en producto terminado		
	HCH ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - isómeros)	0,1	
	DDT y sus metabolitas	0,1	
	Dioxinas***	0,000003 - huevos de gallina y sus derivados (en términos de	

Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
		grasa)	
1.16.1. Huevo en polvo, mezclas para productos de alimentación enteral	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/g, no más de	5x10 <sup>4</sup>	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g	no se admiten	
	S.aureus, en 1,0 g	no se admiten	
	Proteus, en 1,0 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
1.16.2. Mezclas, clara, yema en polvo, mezclas para omelette	RTVA, UFC/g, no más de	1x10 <sup>5</sup>	
	enterobacterias (coliformas) en 0,1 g	no se admiten	
	S.aureus, en 1,0 g	no se admiten	
	Proteus, en 1,0 g	no se admiten	
	patógenos, incluyendo salmonellas en 25 g	no se admiten	
1.16.3. Productos de huevo secados por sublimación: - yema	RTVA, UFC/g, no más de	5x10 <sup>4</sup>	
	enterobacterias (coliformas) 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	
- clara, albúmina	RTVA, UFC/g, no más de	1x10 <sup>4</sup>	
	enterobacterias (coliformas) 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	
1.17. Clara de huevo (albúmina) en polvo	Elementos tóxicos:		
	plomo	0,5	
	arsénico	0,2	



Nombre del producto	Indices	Niveles admitidos, mg/kg, no más de	Notas
	cadmio	0.05	
	mercurio	0.03	
	Antibióticos*: en términos del producto inicial considerando los niveles de sustancias secas en el mismo y en producto terminado		
	levomicetina (cloranfenicol)	no se admiten	<0,01 мг/кг
	grupo de tetraciclinas	no se admiten	<0,01 мг/кг
	grisina	no se admiten	<0,5 мг/кг
	bacitracina	no se admiten	<0,02 мг/кг
	Pesticidas**: en términos del producto inicial considerando los niveles de sustancias secas en el mismo y en producto terminado		
	HCH ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ - isómeros)	0.1	
	DDT y sus metabolitas	0.1	
	Indices microbiológicos:		
	RTVA, UFC/g, no más de	$1 \times 10^4$	
	enterobacterias (coliformas) 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	