Mundi-Prensa

Manual de legislación de la carne y de los productos cárnicos

Editorial: Mundiprensa
Autor: JAVIER MADRID CENZANO, A. MADRID
Clasificación: Universidad > Industrias Alimentarias
Tamaño: 16,5 x 23,5 cm.
Páginas: 390
ISBN 13: 9788471149978
ISBN 10: 8471149974
Precio sin IVA: $ 151421.00 COP
Precio con IVA: $ 151421.00 COP
Fecha publicacion: 01/01/2002

Sinopsis

La incorporación de España a la Unión Europea ha supuesto un cambio importante en la legislación sobre temas cárnicos. Además el sector ha sufrido problemas importantes (la enfermedad de las "vacas locas"). Por todo ello, ahora más que nunca, los técnicos y empresarios de la industria cárnica, deben conocer a fondo la legislación vigente. En este libro se incluyen los textos completos de la legislación española (armonizada con la de la Unión Europea), sobre: Condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas. Condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal. La legislación citada en los dos puntos anteriores, viene a sustituir a las "reglamentaciones técnico-sanitarias". Normas relativas a la protección de los animales durante el transporte. Protección de los animales en el momento de su sacrificio o matanza. Por el problema de las denominadas "vacas locas", se ha puesto en marcha un "Programa integral coordinado de vigilancia y control de las EET", cuyo texto también se incluye en este libro. Los capítulos 8, 9 y 10 describen íntegramente una serie de normas generales que afectan al sector cárnico: norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios. Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los alimentos. Norma relativa a los alimentos ultracongelados. Por último, se incluye un capítulo con las normas de calidad de los productos cárnicos (chorizo, salchichón, salami, embutidos, fiambres, jamón cocido, productos cárnicos curados, canales de vacuno, canales de ovino, canales de porcino, tocino, panceta, gelatinas, jamón, paleta y caña de lomo

ibérico, etc.). En estas normas de calidad se incluye una información de gran importancia para preparar correctamente los diversos productos cárnicos.
Este libro es de gran interés para todos los implicados en el sector de la carne (técnicos de producción, empresarios, veterinarios, técnicos de control de calidad, funcionarios, profesores, etc.)

Indice

Prólogo - 1. Condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas - 2. Condiciones sanitarias de producción y comercialización de productos cárnicos y de otros determinados productos de origen animal - 3. Condiciones sanitarias de producción y comercialización con países terceros de carnes frescas, productos cárnicos y otros determinados productos de origen animal - 4. Normas relativas a la protección de los animales durante el transporte - 5. Protección de los animales en el momento de su sacrificio o matanza - 6. Programa integral coordinado de vigilancia y control de las encefalopatías espongiformes transmisibles (ETT) de los animlaes - 7. Etiquetado de la carne de vacuno - 8. Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios - 9. Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios - 10.Norma general relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana - 11. Normas de calidad para la carne y los productos cárnicos.

Paraninfo Colombia Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
clientes@paraninfo.co www.paraninfo.mx