

FICHA TÉCNICA

PELONCITO

Mérida Yucatán, a 10 de julio 2025

1. Identificación del producto

- **Nombre comercial:** Peloncito.
- **Raza:** Cerdo Pelón Mexicano de Pureza Certificada (certificación oficial).
- **Especies:** Sus Scrofa Domesticus.
- **Origen:** La raza de cerdo Pelón Mexicano fue fundada oficialmente el 18 de septiembre del año 2013, mediante Autorización Gubernamental de su Reglamento Técnico e inicio de la creación de su Libro Genealógico. Originada de los Cerdos Criollos de Yucatán con patrón genético seleccionado desde año 2003 al año 2013 y tipificado de ADN a partir del año 2018.
- **Denominación legal:** Cerdo, mínimamente procesado, sin aditivos.
- **Presentación:** Lechón en canal entera limpia de 6 a 10 kg o en medias canales de 4 a 6 kg.
- **Categoría del producto:** Carne congelada de alta calidad con certificación, reproducción y uso regulado por AMECC, con autorización de Secretaría de Agricultura de México (SADER). Mediante convenio de concertación y reglamento técnico autorizado para dicha raza.
- **Uso previsto:** Producto cárnico para cocción a temperatura media, con mejores resultados a temperatura baja.
- **Disponibilidad:** La mayor disponibilidad de peloncitos es en canal entera de 7 a 9 kg, en segunda categoría de disponibilidad canal entera de 5 y 6 kg y en menor disponibilidad en medias canales y de 10 kg en canal entera. Otros productos cortes primarios en piezas, procesado artesanal en cochinita y carne de peloncito.
- **Certificación de producto:** De acuerdo a reglas de uso de, Marca Registrada de Certificación ["ICT INSPECCIONADO POR COMITÉ TECNICO AMECC MEXICO"](#)

2. Descripción del producto

Canal entera limpia o en medias canales de cerdo Pelón Mexicano sin vísceras. Incluye cuero color blanco al retirar capa negra, también incluye cabeza y pezuñas. Color de carne rosada con textura suave y enriquecida jugosamente con ácidos grasos de forma intramuscular y marmoleados con los aminoácidos de la proteína. Propiciando sabor exponencial durante la cocción. Cortes primarios de piezas de igual característica. El color de carne de cerdos mayor a 100 kg de peso vivo es de tonalidad roja con

entreverado y alto contenido de grasa intramuscular con sabor intenso, integrado a la carne por más de 12 meses de crecimiento.

- **Método de obtención:** Procesos inspeccionados por Comité Técnico Autorizado por Secretaría de Agricultura de México y de acuerdo a [Manual de Procedimientos de Comprobación](#), Incluido en Reglas de Uso de Marca de Certificación ICT.
- **Procedencia y comercialización:** Los productos deben proceder de progenie de reproductores con certificado de registro genealógico oficial y reproductores destinados a producción de abasto, registrados en libro de referencia del sistema de registros genealógicos administrado por AMECC. Los comercializadores certificados deben estar acreditados, mediante certificado de calidad emitido por Presidente de Comité Técnico Autorizado por SADER para la raza porcina Pelón Mexicano. Dicho Certificado de Calidad debe incluir código QR de enlace web a sitio oficial de AMECC, esto con el fin de validar que el comercializador o distribuidor esté registrado y certificado.
- **Trazabilidad:** Los productos que venden los comercializadores y distribuidores certificados por AMECC deben registrarse en [Plataforma web de Trazabilidad](#) para que el Comité Técnico pueda vigilar la movilización de productos de origen a destino y proteger la cartera de clientes de dichos comercializadores, evitar piratería y competencias innecesarias y principalmente garantizar a los usuarios de los productos calidad garantizada e inocuidad. Los comercializadores entregan a sus clientes el documento de trazabilidad que especifica lote y caducidad de productos y demás información requerida por el Comité Técnico.

3. Grasa dorsal promedio en ultima costilla (mm)

- Canal entera de 5 a 6 kg: 5 mm
- Canal entera de 7 a 9 kg: 6 mm
- Canal entera de 10 a 11 kg: 8 mm
- Canal entera de 15 kg: 10 mm
- Canal entera de 25 kg: 18 mm
- Canal entera de 50 kg: 22 mm
- Canal entera de 100 kg: 35 mm

4. Relación carne – cuero – hueso – grasa y rendimiento de canal completa (RC)

- Carne: 57%
- Hueso: 27%
- Grasa: 8.5%
- Cuero: 7.5%
- RC: de 65% a 70%

5. Conservación y almacenamiento

- Temperatura recomendada de refrigeración: Entre 3°C y 4°C máximo 2 semanas si el producto está empacado al alto vacío.
- Temperatura recomendada de congelación: Entre -7°C y -3°C máximo 6 meses si el producto está empacado al alto vacío.
- Para conservación durante periodos mayor a 6 meses, se recomienda temperatura de -18°C

6. Empaque

- Producto sellado al alto vacío, lo que garantiza una óptima conservación, manteniendo la frescura, textura y sabor natural de la carne. Este tipo de empaque prolonga la vida útil, preserva la calidad, funcionando como barrera física contra oxígeno, contribuyendo a evitar proliferación bacteriana por oxidación.
- Complementado con envoltura adicional de vita film de grado alimenticio. Este sistema de empaque doble brinda una protección superior durante el manejo y traslado, evitando daños físicos, garantizando la integridad del producto hasta su entrega final y contribuye a conservación de alto vacío del producto.

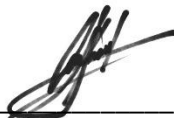
7. Etiquetado

- La etiqueta de productos debe incluir además del logotipo del comercializador; el distintivo de marca de certificación ICT. Acompañado de código QR de enlace web del certificado de calidad de comercializador, el cual garantiza:

Calidad Genética con Certificación Oficial; Inocuidad; Trazabilidad; Manejo Libre de Jaula en Gestación; Reproducción Sustentable y Responsable; Alimentación Adecuada al Genoma del Pelón Mexicano; Calidad y Sabor de Carne por Efecto de Pureza de Raza y Nutrientes Requeridos; Manejos y Procesos Avalados Por Comité Técnico Autorizado Por Secretaría de Agricultura (SADER) o por AMECC.



ATENTAMENTE



MC y MVZ. José Francisco Cen Aguilar
Presidente de Comité Técnico Autorizado por SADER
Para Raza Porcina Pelón Mexicano