NORMA TÉCNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE. BARRITAS O BARITAS, PORCIONES Y FILETES DE PESCADO EMPANADOS, EMPANIZADOS O REBOZADOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE

CERTIFICACIÓN

Publicada en La Gaceta, Diario Oficial No. 120 del 27 de Junio de 2012

La infrascrita Secretaria Ejecutiva de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, CERTIFICA que en el Libro de Actas que lleva dicha Comisión, en los folios que van de la noventa y cuatro (94) a la ciento uno (101), se encuentra el **Acta No. 003-11 "Tercera Sesión Ordinaria de la Comisión de Normalización Técnica y Calidad**", la que en sus partes conducentes, expone: *"En la ciudad de Managua, República de Nicaragua, a las nueve de la mañana del día jueves 22 de diciembre del año 2011, reunidos en el Auditorio Central del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC), por notificación de convocatoria enviada previamente el día 06 de diciembre del año 2011, de conformidad a lo establecido en el Reglamento Interno de Organización y Funcionamiento de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad, están presentes los miembros titulares y delegados de la Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad (CNNC) entre los cuales se encuentran:* ***Orlando Solórzano Delgadillo,*** *Ministro de Fomento Industria y Comercio (MIFIC) y Presidente de la CNNC;* ***Amanda Lorío Arana****, en representación del Ministro Agropecuario y Forestal (MAGFOR);* ***Nelda Rosa Hernández M,*** *en representación del Ministro de Transporte e Infraestructura (MTI);* ***Sheyla C. Gadea Salas,*** *en representación del Director Ejecutivo del Instituto Nicaragüense de Telecomunicaciones y Correos (TELCOR)* ***Onánis Delgado,*** *en representación del Director Ejecutivo del Instituto Nacional de Energía (INE);* ***Julio Solís Sánchez*** *en representación del Director del Instituto Nicaragüense de Acueductos y Alcantarillados (INAA;* ***Fernando Campos,*** *de representación del Ministro de Energía y Minas (MEM);* ***Francisco Javier Vargas*** *en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Agropecuario;* ***Maura Morales Reyes*** *en representación de las Organizaciones de Consumidores y* ***María del Carmen Fonseca*** *en representación de las Organizaciones Privadas del Sector Científico Técnico. Así mismo participan en esta sesión* ***Sara Amelia Rosales,*** *en su carácter de Secretaria Ejecutiva de la CNNC y los siguientes invitados especiales:* ***Jorge Enrique Rodríguez*** *de parte del MAGFOR;* ***Shu-Yan Delgado,*** *de parte del Ministerio de Energía y Minas (MEM); Brenda Ayerdis de parte de la Asociación Liga de Defensa del Consumidor de Nicaragua (LIDECONI);* ***Guillermo Thomas*** *de parte DE Cámara de Industrias de Nicaragua (CADIN);* ***Johanna Elizabeth Varela Martínez, Ingrid Matus, Adela Miranda, Valeria Pineda y Noemí Solano Lacayo,*** *todos ellos de parte del MIFIC. Habiendo sido constatado el quórum se procede a dar por iniciada esta sesión y de declara abierta:" (...).****2. (PRESENTACIÓN***

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16327

APROBACIÓN DE ONCE NORMAS TÉCNICAS NICARAGÜENSES). *La compañera Noemí Solano procede a realizar la presentación de once Proyectos de Normas Técnicas Nicaragüenses a los miembros de la CNNC que a continuación se describen (…)* ***4. NTON 03 095-11 Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense. Barritas o Varitas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados, Empanizados o Rebosados Congelados Rápidamente.*** *Los miembros de la CNNC deciden aprobar las normas antes descritas. (…). No habiendo otros asuntos que tratar se levanta la Sesión a las once y cuarenta minutos de la tarde del 22 de diciembre del año 2011 (f) Orlando Solórzano (Legible) – Ministro MIFIC, Presidente de la CNNC (f) Sara Amelia Rosales Castellón (Legible), Secretaria Ejecutiva CNNC". A solicitud* del Ministerio de Salud (MINSA)
extiendo, en una hoja de papel común tamaño carta, esta CERTIFICACIÓN, la cual es conforme con el documento original con el que fue cotejada, para su debida publicación en La Gaceta, Diario Oficial de la República, y la firmo, sello y rubrico en la ciudad de Managua a los doce días del mes de abril del año dos mil doce.

(F) Lic. Sara Amelia Rosales C., Secretaria Ejecutiva Comisión Nacional de Normalización Técnica y Calidad.

NORMA TÉCNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE. BARRITAS O BARITAS, PORCIONES Y FILETES DE PESCADO EMPANADOS, EMPANIZADOS O REBOZADOS CONGELADOS RÁPIDAMENTE
NTON 03 095 – 11

NORMA BASADA EN CODEX STAN 166-1989

NORMA TÉCNICA OBLIGATORIA NICARAGÜENSE

Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense NTON 03 095 – 11 ha sido aprobada por el Subcomité Técnico de Pescado y Productos Pesqueros y en su revisión y aprobación participaron las siguientes personas:

Nelly Betanco F. UNI-FIQ
Verónica Cáceres MINSA
Omega Rosalofamanana MINSA
Lujana Munguía CAMANICA ZONA FRANCA
Carlos E. Rodríguez LABAL-MIFIC
Salvador E. Guerrero MIFIC

Esta norma fue aprobada por el Subcomité Técnico en su sesión de trabajo el día miércoles 09 de febrero del 2011.

1. OBJETO

Establecer los requisitos mínimos de calidad e inocuidad que deben cumplir las barritas

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16327

o varitas, porciones y filetes de pescado empanados, empanizados o rebozados congelados rápidamente.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a las barritas y porciones de pescado congeladas rápidamente, cortadas de bloques de carne de pescado congelados rápidamente o preparadas con carne de pescado, y a los filetes de pescado naturales, empanados, empanizados o rebozados, solos o en combinación, crudos o parcialmente cocidos y que se presentan para el consumo directo sin elaboración industrial ulterior.

3. DESCRIPCIÓN

3.1 Definición del proceso

3.1.1 Por barrita o varita de pescado se entiende el producto que, comprendido el recubrimiento, pesa como mínimo 20 g cuya longitud es, como mínimo, tres veces su anchura máxima. Cada barrita tendrá, como mínimo, 10 mm de espesor.

3.1.2 La porción de pescado, comprendido el recubrimiento, que no esté incluida en la Sección 3.1.1 podrá tener cualquier forma o tamaño.

3.1.3 Las barritas o varitas y porciones de pescado podrán elaborarse con una sola especie de pescado o con una mezcla de especies de pescado con propiedades sensoriales análogas.

3.1.4 Se entiende por filetes las lonjas de pescado de forma y tamaño irregulares que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal así como los trozos cortados de dichas lonjas, con o sin piel.

3.2 Definición del proceso

El producto, una vez preparado convenientemente, se someterá a un proceso de congelación y deberá satisfacer las condiciones que se enuncian a continuación. La congelación se efectuará en un equipo apropiado, de forma que se atraviese rápidamente el intervalo de temperaturas de cristalización máxima. El proceso de congelación rápida no deberá considerarse completo hasta que el producto alcance una temperatura de -18 o C o inferior, en el centro térmico una vez estabilizada la temperatura. El producto se conservará ultracongelado de modo que se mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

Están permitidos el reenvasado o la elaboración industriales ulteriores del material intermedio congelado rápidamente, cuando se realicen en condiciones controladas que mantengan la calidad del producto y vayan seguidos de una nueva aplicación del proceso de congelación rápida

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16327

.
3.3 Presentación

Se permitirá cualquier presentación del producto, siempre y cuando:

i) cumpla con todos los requisitos de la presente Norma; y

ii) esté debidamente descrita en la etiqueta, de manera que no induzca a error o a engaño al consumidor.

4. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

4.1 Materia prima

4.1.1 Pescado

Las barritas o varitas, las porciones y los filetes de pescado empanados, empanizados o rebozados congelados rápidamente estarán preparados con filetes de pescado o carne de pescado picada o con mezclas de ambos, de especies comestibles de una calidad apta para venderse frescas para el consumo humano.

4.1.2 Recubrimiento

El recubrimiento y todos los ingredientes del mismo serán de calidad alimentaria y se ajustarán a todas las normas del Codex aplicables.

4.1.3 Grasa de freír (aceite)

La grasa (aceite) utilizada en la cocción será apta para el consumo humano y para dar al producto final las características deseadas (véase también la Sección 4)

4.2 Producto final

Se considerará que los productos cumplen los requisitos de la presente Norma, cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 9 se ajusten a las disposiciones establecidas en la Sección 8. Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 7.

4.3 Descomposición

Los productos no deben contener más de 10 mg /100 g de histamina, tomando como base la media de la unidad de muestra analizada. Esta disposición se aplica únicamente a las especies pertenecientes a las familias Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae y Coryphaenedae.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16327

5. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo está permitido el empleo de los siguientes aditivos:

6. HIGIENE Y MANIPULACIÓN

6.1 El producto final estará exento de toda materia extraña que constituya un peligro para la salud humana.

6.2 Cuando se someta a los métodos apropiados de muestreo y análisis prescritos por la Comisión del Codex Alimentarius (CCA), el producto:

i) estará exento de microorganismos o de sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud humana, de acuerdo con lo establecido en el Reglamento Técnico Centroamericano de Criterios Microbiológicos.

ii) no contendrá histamina en cantidades superiores a 20 mg/100 g de muestra. Esta disposición se aplica únicamente a las especies de las familias Clupeidae, Scombridae, Scombresocidae, Pomatomidae y Conyphaenidae;

iii) no contendrá ninguna otra sustancia en cantidades que puedan constituir un riesgo para la salud, con arreglo a las normas establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius.

6.3 Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen en conformidad en lo establecido en reglamento técnico Centroamericano de Buenas Practica de Manufactura y en la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Manipulación de Alimentos, además debe cumplir con lo establecido en:

i) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Congelado (CAC/RCP 16-1978);

ii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para los Productos Pesqueros Rebozados y/o Empanados y Congelados (CAC/RCP 35-1985);

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16327

iii) el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para el Pescado Picado Preparado por Separación Mecánica (CAC/RCP 27-1983);

iv) el Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente (CAC/RCP 8-1976).

7. ETIQUETADO

Además de lo establecido en la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Etiquetado de alimentos preenvasados para consumo humano. Se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

7.1 Nombre del alimento

7.1.1 El nombre del alimento que ha de declararse en la etiqueta será “barritas o varitas de pescado”, “porciones de pescado” o “filetes de pescado”, “empanados”, “empanizados” “y/o “rebozados” según corresponda, u otros nombres específicos utilizados de acuerdo con la legislación y costumbres del país en que se venda el alimento y expresado de manera que no induzca al consumidor a error o a engaño.

7.1.2 En la etiqueta se hará referencia a la especie o mezcla de especies.

7.1.3 La proporción de contenido de pescado se declarará en la etiqueta.

7.1.4 Además, en la etiqueta aparecerá la expresión “congelado rápidamente” o la palabra “congelado”, según se acostumbre a denominar en el país en que se venda el alimento que ha sido sometido al proceso de congelación definido en el apartado 3.2.

7.1.5 En la etiqueta se indicará si el producto se ha preparado con carne de pescado picada, filetes o una mezcla de ambos, de acuerdo con la legislación y la costumbre del país en que se venda el alimento y de manera que no induzca a error o a engaño al consumidor.

7.1.6 En la etiqueta se indicará que el producto debe conservarse en condiciones que mantengan su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

7.2 Instrucciones para la conservación

Se indicará en la etiqueta que el producto debe almacenarse a una temperatura de -18 °C o inferior.

7.3 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información especificada en las secciones anteriores debe indicarse en el envase o

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16327

en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador figurarán siempre en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador pueden sustituirse por una señal de identificación, siempre y cuando dicha señal se identifique claramente con los documentos que acompañan al envase.

8. MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

8.1 Muestreo

i) El muestreo de lotes para examinar el producto se efectuará en conformidad con un plan de muestreo apropiado con un Nivel de Calidad Aceptable (NCA) de 6,5 establecido en las Directrices Generales sobre Muestreo CAC/GL 50 - 2004. La unidad demuestra de los alimentos preenvasados será el envase entero. En el caso de los alimentos envasados a granel, la unidad de muestra será, como mínimo, 500 g de barritas, porciones o filetes de pescado.

ii) El muestreo de lotes para la determinación del peso neto se realizará con arreglo a un plan apropiado de muestreo que satisfaga los criterios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

8.2 Determinación del peso neto

Se determinará el peso neto (con exclusión del material de envasado) de cada envase primario íntegro de cada muestra que represente un lote y se hará en el estado congelado.

8.3 Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello, ajustándose a los procedimientos previstos en las secciones 8.4 a 8.7, en el Anexo A y en las Directrices para la Evaluación Sensorial del Pescado y los Mariscos en Laboratorio (CAC/GL 31-1999).

8.4 Estimación del contenido de pescado

De acuerdo al Método AOAC 996.15. En casos en los que quedan algunas dudas sobre la composición del núcleo de pescado, podrá utilizarse el método de análisis reseñado a continuación, es decir como un método de referencia.

8.4.1 Determinación del Contenido de Pescado
El contenido de pescado de una barrita o varita de pescado se calcula utilizando la siguiente ecuación:

$$\% \text{ de Contenido de pescado} = \frac{\text{Peso del pescado incluido}}{} \times 100$$

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16327

Peso final del producto

Por lo tanto, para la mayoría de los productos, el peso del ingrediente de pescado es el del ingrediente crudo. Cualquier cifra colocada o declarada en la etiqueta de un producto debe ser una cantidad típica reflejando las variaciones normales de manufactura del productor, de acuerdo a buenas prácticas de manufactura.

Comprobación del contenido de pescado por análisis químico

El porcentaje de contenido de pescado, corregido para nitrógeno no proveniente de la carne de pescado contribuido por el recubrimiento de carbohidrato, se calcula de la siguiente manera:

$$\% \text{ de Pescado} = \frac{(\%\text{total de nitrógeno} - \%\text{ de nitrógeno no proveniente de carne de pescado})}{} \times 100 \text{ Factor N}^*$$

* factor apropiado de N (nitrógeno)

El contenido de nitrógeno no proveniente de la carne de pescado se calcula como

% de nitrógeno no proveniente de la carne de pescado = % carbohidrato x 0.02

Donde el carbohidrato se calcula por la diferencia entre:

% carbohidrato = 100 – (% agua + % grasa + % proteínas + % ceniza)

Referencias

Determinación de nitrógeno: ISO 937:1978
Determinación de humedad: ISO 1442:1997
Determinación del total de grasa: ISO 1443:1973
Determinación de ceniza: ISO 936: 1978

Cuadro: Factores interinos de nitrógeno para utilizarse para los pescados blancos como un ingrediente (es decir, luego de BPM)

8.5 Determinación de la condición gelatinosa

Se realizará con arreglo a los métodos de la AOAC - “Moisture in Meat and Meat Products, Preparation of Sample Procedure”, 983.18 y “Moisture in Meat” (Method A);

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16327

950.46. (REVISAR ESTOS METODOS).

8.6 Estimación de la proporción de filetes de pescado y de carne de pescado picada

Véase el Anexo B.

8.7 Métodos de cocción

La muestra congelada debe cocerse antes de la evaluación sensorial, siguiendo las instrucciones que figuran en el envase. Si tales instrucciones no aparecen o si no puede obtenerse el equipo para cocer las muestras según las instrucciones, la muestra congelada se cocerá aplicando el método que se indica a continuación:

Utilizar el procedimiento 976.16 de la AOAC. Dicho procedimiento consiste en calentar el producto hasta que alcance una temperatura interna de 65 ºC - 70 ºC. El tiempo de cocción depende del tamaño del producto y del equipo empleado. Si se desea determinar el tiempo de cocción, cocer más muestras utilizando un termómetro para medir la temperatura interna.

8.8 Determinación del contenido de histamina

Se realizará con arreglo al método 996.15 de la AOAC.

9 DEFINICIÓN DE DEFECTOS

Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan a continuación.

9.1 Materias extrañas (en estado cocido)

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga de pescado (excluido el material de envasado), que no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

9.2 Espinas (en estado cocido) (en los envases de productos declarados como productos sin espinas)

Más de una espina de 10 mm de longitud o más o de 1 mm de diámetro o más por kg; una espina de 5 mm de longitud o menos no se considera un defecto siempre y cuando su diámetro no supere los 2 mm. La base de una espina (por donde estaba unida a la vértebra) no se tendrá en cuenta si tiene 2 mm de ancho o menos o si puede sacarse fácilmente con la uña.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16327

9.3 Olor y sabor (en estado cocido)

Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad o de la presencia de restos de alimento.

9.4 Alteraciones de la carne

Características de textura objetables, por ejemplo, una condición gelatinosa excesiva del núcleo de pescado junto con una humedad superior al 86 por ciento en cualquiera de los filetes o una textura pastosa debida a una infestación parasitaria que afecte a más del 5 por ciento en peso de la unidad de muestra.

10. ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote cumple con los requisitos de la presente Norma si:

i) el número total de unidades de muestra defectuosas, clasificadas de conformidad con la Sección 9 no es mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un Nivel de Calidad Aceptable (NCA) de 6,5;
ii) el porcentaje medio de carne de pescado de todas las unidades de muestra no es inferior al 50 por ciento en peso del producto congelado;

iii) el peso neto medio de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso injustificado; y

iv) se cumplen los requisitos sobre aditivos alimentarios e higiene y etiquetado de los alimentos de las secciones 4.3, 5, 6.1, 6.2 y 7.

11. OBSERVANCIA DE LA NORMA

La verificación y certificación de esta Norma estará a cargo del Ministerio Agropecuario y Forestal a través de la Dirección de Inocuidad Agroalimentaria y el Ministerio de Salud a través de la Dirección de Regulación de Alimentos y los diferentes SILAIS del país.

12. ENTRADA EN VIGENCIA

La presente Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense entrará en vigencia a partir de noventa días después de su publicación en la Gaceta Diario Oficial.

13. SANCIONES

El incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente norma, debe ser

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16327

sancionado conforme a lo establecido en la Ley 291 Ley Básica de Salud Animal y Sanidad Vegetal y su Reglamento; las Disposiciones Sanitarias; Decreto No. 391 y No. 432.

ANEXO “A”: EXAMEN SENSORIAL Y FÍSICO

La muestra utilizada para la evaluación sensorial no deberá ser la misma que la utilizada para otros exámenes.

1. Completar la determinación del peso neto con arreglo a los procedimientos definidos en la Sección 8.2.

2. Completar la determinación del núcleo de pescado en un conjunto de unidades de muestra, conforme al procedimiento definido en la Sección 8.4.

3. Completar, cuando corresponda, la estimación de la proporción de filetes y carne de pescado picada, si corresponde.

4. Cocer el otro conjunto de unidades de muestra y examinarla para determinar el olor, sabor, textura, materias extrañas y espinas.

5. En caso de que no pueda tomarse una decisión definitiva sobre la condición gelatinosa en el estado descongelado no cocido, se separará del producto el material dudoso y se procederá a confirmar la condición gelatinosa aplicando uno de los métodos de cocción descritos en la Sección 8.7 o aplicando el procedimiento expuesto en la Sección 8.5, con el fin de determinar si la humedad de cualquiera de las unidades de producto es superior al 86 por ciento. Si la evaluación mediante la cocción no es concluyente, se aplicará el procedimiento de la Sección 8.5 para la determinación exacta del contenido de humedad.

ANEXO “B”: ESTIMACIÓN DE LA PROPORCIÓN DE FILETES DE PESCADO Y CARNE DE PESCADO PICADA

(Asociación de Tecnólogos del Pescado de Europa Occidental Método WEFTA)

a) Equipo

Balanza, con una precisión de 0,1 g

Tamiz circular de 200 mm de diámetro, con una apertura de la malla de 2,5 ó 2,8 mm (IS0), una espátula con bordes de goma blandos (o sin filo), tenedores, platos de tamaño apropiado y bolsas de plástico impermeables.

b) Preparación de las muestras

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16327

Porciones/Barritas de pescado: tómense las porciones necesarias para tener una muestra de núcleo de pescado de unos 2000 g (2 kg).

Si el producto está rebozado o empanado, quítese primero el revestimiento aplicándose el método descrito en la Sección 8.4.

c) Determinación del peso "A" de cada muestra de pescado congelado

Pésense las porciones unitarias de pescado y los núcleos de pescado sin revestimiento mientras estén congelados. Las porciones más pequeñas se combinan para formar unidades secundarias de muestreo de aproximadamente 200 g (por ejemplo, 10 núcleos de barritas de pescado de aproximadamente 20 g cada uno). Regístrese el peso (A) de las unidades secundarias. Colóquense las subunidades de muestreo previamente pesadas en bolsas impermeables.

d) Descongelación

Descongélense las muestras sumergiendo las bolsas en un baño de agua a unos 20 ºC pero no a más de 35 ºC y agítese el agua con moderación.

e) Escurrido

Después de haberse completado la descongelación (en unos 20 a 30 minutos) tómese una unidad de muestreo por vez y déjese escurrir el líquido exudado (goteo de la descongelación) durante 2 minutos en un tamiz circular pesado previamente inclinado con un ángulo de 17 a 20 grados. Elimínese el líquido adherido al fondo del tamiz utilizando una toalla de papel una vez completado el goteo.

f) Determinación del peso "B" de la muestra de pescado escurrido y el peso (C) del goteo de descongelación.

Determínese el peso de la muestra de pescado escurrida "B" (calculándose el peso del tamiz con el pescado menos el peso del tamiz). La diferencia de "A"- "B" es el peso del líquido exudado, o sea, el goteo de descongelación.

g) Separación

Colóquese el núcleo de pescado escurrido en un plato y sepárese la carne picada del filete utilizándose un tenedor para sujetar la carne de pescado y una espátula con bordes blandos de goma para separar por medio de un raspado la carne picada.

ÚLTIMA LÍNEA

Fuente: http://www.leybook.com/doc/16327