(SE APLICA PARA CAMARONES EN CONSERVA)

NORMA TÉCNICA N°. NTN 03 013-98

Publicada en La Gaceta Diario Oficial N°. 16 del 25 de enero de 1999

1. OBJETO

La presente Norma se aplica a los camarones en conserva. No se aplica a productos de especialidad en los que la proporción de camarones sea inferior al 50% m /m.

2. DEFINICIONES

2.1 Definición del Producto. Se denomina “camarones en conserva”, el producto preparado con cualquier combinación de especies de las familias Penaeidae, Pandalidae, Crangonidae y Palaemonidae, peladas y a las que se han quitado la cabeza y las antenas.

2.2 Definición del Proceso. Los camarones en conserva se presentarán en envases herméticamente cerrados y deberán haber sido objeto de una elaboración suficiente que asegure su esterilidad en el momento de la comercialización.

2.3 Presentación. El producto se presentará en una de las formas siguientes:

2.3.1 Camarones Pelados. Camarones a los cuales se ha quitado la piel y la cabeza conservando el tracto dorsal;

2.3.2 Camarones Limpios o sin Intestinos. Camarones pelados que se han cortado el lomo y a los que se han quitado el tracto dorsal;

2.3.3 Camarones no Enteros. Más del 10% del contenido de camarón se compone de trozos de menos de cuatro segmentos de camarones pelados, con o sin intestinos.

2.3.4 Otras Formas de Presentación. Se permitirá cualquier otra forma de presentación, siempre y cuando; sea suficientemente diferente de otras formas de presentación descritas en esta Norma; cumpla con todos los demás requisitos de la presente Norma; y esté debidamente descrita en la etiqueta de modo que no induzca a error o engaño al consumidor.

2.3.5 Tamaño. Los camarones en conserva podrán denominarse según el tamaño, siempre que:

1. Se declare en la etiqueta el recuento efectivo; o

2. Dicha denominación se ajuste a las disposiciones del Anexo B.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2068

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Camarones. El producto estará preparado con camarones sanos de las especies enumeradas en la Sección 2.1 de una calidad apta para venderse frescos para el consumo humano.

3.2 Otros Ingredientes. El medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados serán de calidad alimentaría y se ajustarán a todos las normas del Codex aplicables.

3.3 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. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Sólo se permite el uso de los aditivos alimentarios que se indican a continuación.

4.1 Colores. Podrán añadirse los colores que se indican seguidamente, en las dosis establecidas en la Norma, con objeto de devolver el color perdido durante la elaboración.

Aditivos		**Nivel Máximo en el Producto Final**
Amaranto Ponceau 4R Amarillo ocaso FCF Tartracina	CL 16185 CL 16255 CL 15985 CL 19140	30 mg/kg de producto final, solos o mezclados 30 mg/kg de producto final, solos o mezclados 30 mg/kg de producto final, solos o mezclados 30 mg/kg de producto final, solos o mezclados

4.2 Varios

Aditivos	**Nivel Máximo en el Producto Final**
Etilenediaminetetracetato Cálcico disodico (EDTA cálcico disódico)	250 mg por kg de producto final
Ácido cítrico	Limitado por los BPF
Ácido ortofosfórico	850 mg por kg de producto final

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2068

5. HIGIENE Y MANIPULACION

El producto final estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud humana.

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

1. Estará exento de microorganismos capaces de desarrollarse en las condiciones normales de almacenamiento;

2. No contendrá ninguna otra sustancia, con inclusión de las sustancias derivadas de microorganismos en cantidades que puedan constituir un peligro para la salud, con arreglo a las normas establecidas por la CCA; y

3. Estará contenido en un envase exento de defectos que puedan impedir su cierre hermético.

Se recomienda que los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma se preparen en conformidad con los siguientes códigos:

1. Las secciones apropiadas del Código Internacional Recomendado de Prácticas Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (CAC /RCP 23 -1 969, Rev. 2 (1985));

2. El Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado en Conserva (CAC /RCP 1-1969, Rev. 2 1976);

3. El Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Alimentos Poco Ácidos y los Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC /RCP 23-1979);

4. El Código Internacional Recomendado de Prácticas para los Camarones (CAC /RCP 17-1978).

5. El Proyecto de Código Internacional de Prácticas de Higiene para los Productos de la Acuicultura (en preparación, 1994).

6. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del Alimento. El nombre del producto que se declarará en la etiqueta

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2068

será “camarones” y podrá ir precedido o seguido del nombre vulgar de la especie, en conformidad con la legislación y. la costumbre del país en que se venda el producto y de manera que no induzca a engaño al consumidor.

El nombre del producto incluirá un término que describa su forma de presentación, en conformidad con las disposiciones de las secciones 2.3.1 a 3.4.

Si en la etiqueta de los camarones en conserva se indica el tamaño, deberá hacerse en conformidad con las disposiciones de la Sección 2.3.5 y del Anexo B.

En la etiqueta de los camarones no enteros definidos en la Sección 2.3.3 se indicará este particular.

7. MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

7.1 Muestreo. El muestreo de lotes para el examen del producto final indicado en la Sección 3.3 se efectuará en conformidad con los Planes del Codex Alimentarius FAO /OMS para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (1969) (AQL - 6.5) (CAC /RM 42 -1977);

El muestreo de lotes para la determinación del peso neto y del peso escurrido se realizará en conformidad con un plan apropiado de muestreo que satisfaga los criterios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

7.2 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 las disposiciones del Anexo A y del Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial de Pescados y Mariscos (en preparación).

7.3 Determinación del Peso Neto. El peso neto de todas las unidades de muestra se determinará mediante el procedimiento que se indica a continuación:

1. Pesar el envase sin abrir;

2. Abrir el envase y extraer el contenido;

3. Pesar el envase vacío (con inclusión de la tapa) después de haber eliminado el exceso de líquido y la carne adherida;

4. Restar el peso del envase vacío del peso del envase sin abrir. El resultado será el contenido neto.

7.4 Determinación del Peso Escurrido. El peso escurrido de todas las unidades de muestra se determinará mediante el procedimiento siguiente:

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2068

1. Mantener el envase a una temperatura de 20°C a 30°C durante un mínimo de 12 horas previamente al examen;

2. Abrir el envase y verter el contenido distribuyéndolo en un tamiz circular previamente pesado que tenga una malla de alambre con aperturas cuadradas de mm x 2.8 mm;

3. Inclinar el tamiz con un ángulo de 17° a 20° aproximadamente y dejar escurrir los camarones durante dos minutos a partir del momento en que el producto se haya vertido en el tamiz;

4. Pesar el tamiz con los camarones escurridos;

5. Determinar el peso de los camarones escurridos restando el peso del tamiz del peso del tamiz con el producto escurrido.

7.5 Determinación de la Denominación por Tamaño. El tamaño, expresado como el número de camarones en 100 g de producto escurrido, se determinará mediante la siguiente fórmula:

(Número de camarones enteros por unidad ÷Peso escurrido efectivo de la unidad) x 100 = número de camarones en 100 g.

8. DEFINICIÓN DE DEFECTOS

Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente; cualquiera de las características que se determinan seguidamente.

8.1 Materias Extrañas. Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga de los camarones, que no constituya peligro para la salad humana, y se reconozca fácilmente sin un lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de un lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

8.2 Olor y Sabor. Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo descomposición o ranciedad.

8.3 Textura. Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto; carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto.

8.4 Alteraciones del Color. Una unidad de muestra con claras alteraciones de color negro que afecten a más del 10% de la superficie de cada camarón en más del 15% de los camarones que componen la unidad de muestra.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2068

8.5 Materias Objetables. Una unidad de muestra que presente uno más cristales de estrumita de más de 5 mm de longitud.

9. ACEPTACIÓN DEL LOTE

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

1. El número total de unidades defectuosas, clasificadas en conformidad con la Sección 8 no es superior al número de aceptación (c del plan de muestreo apropiado indicado en los Planes de toma de muestras para alimentos preenvasados (AQL-6.5) (CAC /RM 42 - 1977);

2. El número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación definida en la Sección 2.3 no es superior a número de aceptación (c) del plan de muestreo apropiado indicado en los Planes para la toma de muestras de los alimentos preenvasados (AQL-6.5) (CAC /RM 42-1977);

3. El peso neto medio y el peso escurrido medio según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo. Se cumplen los requisitos sobre aditivos alimentarios e higiene y etiquetado de los alimentos de las secciones 4, 5.1, 5.2 y 6.

4. Se cumplen los requisitos sobre aditivos alimentarios e higiene y etiquetado de los alimentos de las secciones 4,5.1, 5.2 y 6.

10. REFERENCIAS

CODEX STAN 37-1981 Norma del Codex para los camarones en Conserva.

ANEXO A - EXAMEN SENSORIAL Y FÍSICO

1. Completar el examen exterior de la lata para determinar si existen defectos en el envase que afecten a la integridad del mismo o si las bases del envase están abombadas.

2. Abrir la lata y completar la determinación del peso en conformidad con los procedimientos definidos en las secciones 7.3 y 7.4.

3. Extraer con cuidado el producto para comprobar la denominación por tamaño, con arreglo al procedimiento de la Sección 7.5.

4. Examinar el producto para determinar la presencia de alteraciones del color y de materias extrañas u objetables.

5. Evaluar el olor, el sabor y la textura en conformidad con el “Código de Prácticas

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2068

para la Evaluación Sensorial de Pescados y Mariscos” (en preparación).

ANEXO B - DENOMINACIÓN DE LOS CAMARONES EN CONSERVA EN FUNCIÓN DEL TAMAÑO

Podrán utilizarse los términos “muy grandes”, “gigantes”, “grandes”, “medianos”, “pequeños” y “muy pequeños” siempre que el recuento se ajuste al cuadro siguiente:

Número de camarones enteros (trozos de más de 4 segmentos) por cada 100 g de producto escurrido.

Muy Grandes o Gigantes	13 o menores
Grandes	14-19
Medianos	20-34
Pequeños	35-65
Muy Pequeños	Más de 65

Aprobado temporalmente.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2068