# (SE APLICA A LAS ALETAS DE TIBURÓN SECAS DESTINADAS A ELABORACIÓN ULTERIOR)

## NORMA TÉCNICA N°. NTN 03 016-98

Publicada en La Gaceta Diario Oficial N°. 18 del 27 de enero de 1999

## 1. OBJETO

La presente Norma se aplica a las aletas de tiburón secas destinadas a elaboración ulterior.

## 2. DEFINICIONES

**2.1 Definición del Producto.** Las aletas de tiburón secas son las aletas dorsal y pectoral cortadas en forma de arco y el lóbulo inferior de la aleta caudal cortado en forma recta, de las cuales se haya extraído toda la carne y provienen de especies de tiburones inocuas para el consumo humano.

**2.2 Definición del Proceso.** Las aletas se someterán a un proceso de desecación a fin de satisfacer los requisitos estipulados en la sección 3.2.4 y se ajustarán a las condiciones establecidas a continuación.

**2.3 Presentación.** Las aletas de tiburón secas podrán presentarse con o sin piel.

**2.3.1 Otras Formas de Presentación.** Se permitirá cualquier otra forma de presentación, siempre y cuando:

a) Cumpla con todos los demás requisitos de la presente Norma; y

b) Se describa correctamente en la etiqueta de una manera que no induzca al consumidor a engaños ni errores.

## 3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

**3.1 Tiburones.** Las aletas de tiburón secas se obtendrán de tiburones sanos de una calidad apta para venderse frescos para el consumo humano.

**3.2 Otros Ingredientes.** Ninguno.

### 3.3 Producto Final

**3.3.1 Aspecto.** El producto final estará exento de materias extrañas

**3.3.2 Olor.** El producto estará exento de olores objetables.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2071

**3.3.3 Textura.** Las aletas de tiburón secas estarán exentas de características de textura objetables.

**3.3.4 Porcentaje de Humedad.** El contenido de humedad del producto final no rebasará del 18%.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 No se permite la utilización de aditivos alimentarios.

## 5. HIGIENE Y MANIPULACIÓN

El producto final estará exento de materiales extraños que constituyan un peligro para la salud humana.

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

1. Estará exento de microorganismos y de sustancias procedentes de microorganismos en cantidades que constituyan un peligro para la salud de acuerdo con las normas establecidas por la CAC;

2. No contendrá otras sustancias en cantidades que constituyan un peligro para la salud de acuerdo con las normas establecidas por la CAC.

Se recomienda que el producto al que se aplican las disposiciones de la presente Norma se prepare en conformidad con los siguientes códigos:

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

2. El Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Pescado Fresco (CAC/RCP 9-1976);

## 6. ETIQUETADO

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

**Nombre del Alimento.** El nombre del alimento será “aletas de tiburón secas”, o cualquier otro nombre apropiado según la legislación y las costumbres del país en que se distribuirá el producto.

**En la Etiqueta.** En estrecha proximidad con el nombre del producto, se hará referencia

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2071

a la forma de presentación en términos que describan en forma adecuada y completa la naturaleza de la presentación del producto a fin de evitar que se induzca al consumidor a engaños o errores.

Además de las indicaciones especificadas más arriba, en la etiqueta también se declararán el nombre de la especie y los tipos y tamaños de las aletas.

**6.2 Etiquetado de los Envases no Destinados a la Venta al por Menor.** La información correspondiente a las disposiciones señaladas más arriba aparecerá en el envase o en los documentos de acompañamiento, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador aparecerán en el envase.

Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán sustituirse con una marca de identificación, siembre y cuando dicha marca pueda identificarse claramente en los documentos acompañantes.

## 7. MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

**7.1 Muestreo.** La toma de muestras de lotes para el examen del producto estará en conformidad con los Planes del Codex para la Toma de Muestras de los Alimentos Preenvasados (AQL-6.5) (CAC/RM 42 1969);

1) La toma de muestras de lotes para la determinación del peso neto se efectuará en conformidad con los Planes de Toma de Muestras del Codex para la Determinación del Peso Neto (en elaboración).

**7.2 Examen Sensorial y Físico.** Las muestras extraídas para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas capacitadas para ello y en conformidad con los procedimientos establecidos en la sección 7.3, en el Anexo B y en el Código de Prácticas para la Evaluación Sensorial (en elaboración).

**7.3 Determinación del Peso Neto.** Se determinará el peso neto (con exclusión del material de envasado) de cada unidad de muestreo del lote.

**7.4 Determinación de la Humedad.** (Método por elaborar)

## 8. CLASIFICACIÓN DE UNIDADES DEFECTUOSAS

Una unidad de muestreo se considerará defectuosa cuando no cumpla con cualquiera de los requisitos para el producto final, a los que hace referencia la sección 3.3, o posea alguna de las características siguientes:

**8.1 Materias Extrañas.** Cualesquiera materias presentes en la muestra que no provengan de pescado, no constituyan una amenaza para la salud humana, se

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2071

reconozcan fácilmente sin lente de aumento o estén presentes en un nivel detectable por cualquier método, incluido da la utilización de lentes de aumento, e indiquen incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

**8.2 Olor.** Una unidad de muestreo afectada por olores persistentes y distintos que indiquen descomposición.

**8.3 Textura.** Alteraciones de la textura de las aletas indicadoras de descomposición, caracterizadas por la blandura.

**8.4 Humedad.** La unidad de muestreo contiene más de un 18% de humedad.

## 9. ACEPTACIÓN DEL LOTE

9.1 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 rebasa del número de aceptación (c) del plan apropiado descrito en los Planes para la Toma de Muestras de los Alimentos Preenvasados (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969);

2. El peso neto medio de todas las unidades de muestreo no es inferior al peso declarado, siempre y cuando no haya una escasez no razonable en ningún envase;

3. El número total de unidades de muestreo que no se ajusten a la forma de presentación definida en la sección 2.3 no rebasa del número de aceptación (c) del plan apropiado descrito en los Planes para la Toma de Muestras de Alimentos Preenvasados (AQL-6.5) (CAC/RM 42-1969);

4. Se cumplen los requisitos relativos a los aditivos alimentarios, la higiene y manipulación y el etiquetado de las secciones 4, 5.1, 5.2 y 6.

## 10. REFERENCIAS.

Norma del Codex Stan 189-1993 Norma del Codex para las aletas de Tiburón Secas.

Fuente: http://www.leybook.com/doc/2071