

NMX-F-488-SCFI-2001



SECRETARÍA DE
ECONOMÍA

PRODUCTOS DE LA PESCA - CARNE DE TIBURÓN SECA-SALADA - ESPECIFICACIONES (CANCELA A LA NMX-F-488-1994-SCFI)

FISH PRODUCTS - DRY SALTED SHARK MEAT - SPECIFICATIONS

0 INTRODUCCIÓN

Las especificaciones que se establecen en esta norma mexicana, solo se satisfacen, cuando en la elaboración del producto, se utilicen materias primas de calidad sanitaria, se apliquen buenas prácticas de manufactura y se realicen en locales e instalaciones bajo condiciones higiénicas que aseguren que el producto es inocuo y apto para el consumo humano de acuerdo con las disposiciones sanitarias expedidas por la Secretaría de Salud.

1 OBJETIVO

Esta norma mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones mínimas de calidad que debe cumplir el producto denominado carne de tiburón seca-salada, para garantizar que es apta para su consumo.

2 CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma mexicana aplica al producto denominado carne de tiburón seca-salada que se comercializa en territorio nacional.

3 REFERENCIAS

Para la correcta aplicación de esta norma se deben consultar las siguientes normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes o las que las sustituyan:

NOM-002-SCFI-1993	Productos preenvasados - Contenido neto, tolerancias y método de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de octubre de 1993.
NOM-027-SSA1-1993	Bienes y servicios - Productos de la pesca - Pescados frescos-refrigerados y congelados - Especificaciones sanitarias, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de marzo de 1995.
NOM-030-SCFI-1993	Información comercial - Declaración de cantidad en la etiqueta - Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 29 de octubre de 1993.
NOM-040-SSA1-1995	Bienes y servicios - Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de marzo de 1995.
NOM-051-SCFI-1994	Especificaciones generales de etiquetado, para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de enero de 1996.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios - Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de diciembre de 1995.
NOM-110-SSA1-1994	Bienes y servicios - Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológicos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de octubre de 1995.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios - Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de septiembre de 1995.
NOM-112-SSA1-1994	Bienes y servicios - Determinación de bacterias coliformes - Técnica del número más probable, publicada

	en el Diario Oficial de la Federación el 19 de octubre de 1995.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios - Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 25 de agosto de 1995.
NOM-114-SSA1-1994	Bienes y servicios - Método para la determinación de salmonella en alimentos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de septiembre de 1995.
NOM-115-SSA1-1994	Bienes y servicios - Método para la determinación de Staphylococcus aureus en alimentos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 25 de septiembre de 1995.
NOM-117-SSA1-1994	Bienes y servicios - Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 16 de agosto de 1995.
NOM-128-SSA1-1994	Bienes y servicios. Que establece la aplicación de un sistema de análisis de riesgo y control de puntos críticos en la planta industrial procesadora de productos de pesca, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de junio de 1996.
NOM-129-SSA1-1995	Bienes y servicios - Productos de la pesca: secos - salados - ahumados, moluscos, cefalópodos y gasterópodos refrigerados y congelados - Disposiciones y especificaciones sanitarias, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de diciembre de 1997.
NMX-F-360-S-1981	Alimentos para humanos - Determinación de cloruros como cloruro de sodio (método de Volhard). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de diciembre de 1981.

NMX-F-428-1982	Alimentos - Determinación de humedad - Método rápido de la termobalanza. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de octubre de 1982.
NMX-F-540-1996-SCFI	Productos de la pesca – Determinación del estado de frescura – Método de prueba. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 17 de octubre de 1996.
NMX-Z-012/1-1987	Muestreo para la inspección por atributos - Parte 1: Información general y aplicaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de octubre de 1987.
NMX-Z-012/2-1987	Muestreo para la inspección por atributos - Parte 2: Método de muestreo, tablas y gráficas. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de octubre de 1987.
NMX-Z-012/3-1987	Muestreo para la inspección por atributos - Parte 3: Regla de cálculo para la determinación de planes de muestreo. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de julio de 1987.

4 DEFINICIONES

Para los propósitos de esta norma se establecen las siguientes definiciones:

4.1 Características sensoriales

Son aquellas que pueden ser apreciadas por los sentidos y que indican las modificaciones que va sufriendo el producto durante su periodo de conservación.

4.2 Carne de tiburón seca-salada

Es el producto obtenido de las masas musculares de tiburón eviscerado, limpias, sanas, frescas y fileteadas; que han sido sometidas a los procesos de secado y salado, adicionadas o no de aditivos y conservadores alimentarios permitidos por la Secretaría de Salud.

4.3 Distribución

Se refiere al manejo, la carga, transportación, descarga y almacenamiento de un producto.

4.4 Embalaje

Es un contenedor de material sanitario, cuya función es unificar y contener a los envases primarios y secundarios individuales de producto para protegerlos y facilitar su manejo, durante la etapa de almacenamiento y distribución.

4.5 Envase primario

Cualquier recipiente o envoltura de tipo sanitario, elaborado con materiales resistentes, inocuos y sanitarios, el cual entra en contacto directo con el producto, conservando su integridad física, química y sanitaria, facilitando su manejo en el almacenamiento y distribución.

4.6 Envase secundario

Es el que contiene a los envases primarios y deben estar elaborados con materiales resistentes e inocuos.

4.7 Etiqueta

Rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica escrita o impresa, adherida, estarcida, marcada o grabada en alto o bajo relieve en el envase y relativa al producto.

4.8 País de origen

Es aquel en el cual el producto fue elaborado, manufacturado producido.

5 CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN

El producto objeto de la aplicación de esta norma, destinado al consumo humano y en función de sus especificaciones, se clasifica en un solo grado de calidad con un valor máximo de 100 puntos y un mínimo de 85 puntos de acuerdo a la tabla 1.

5.1 Clasificación por su contenido de sal

Tipo	% de sal
------	----------

Fuertemente salado	Mayor de 33,0 % de sal en base seca
Medianamente salado	De 28,0 % a 32,9 % de sal en base seca
Ligeramente salado	Menos de 28,0 % de sal en base seca

El por ciento de sal se verifica de acuerdo al procedimiento descrito en la norma mexicana NMX-F-360-S (véase 3 Referencias).

5.1.2 Clasificación por su contenido de humedad

Tipo	% de humedad
Seco suave	31,0 a 40,0
Seco normal	20,0 a 30,9
Extra seco	Menos de 20,0

El por ciento de humedad se verifica de acuerdo al procedimiento descrito en la norma mexicana NMX-F-083 (véase 3 Referencias).

5.2 Designación

El producto objeto de la aplicación de esta norma se designa como carne de tiburón seca-salada, el cual debe cumplir con las especificaciones que se establecen en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI, NOM-027-SSA1 y NOM-051-SCFI (véase 3 Referencias).

5.2.1 Presentación

La carne de tiburón seca-salada se puede presentar en cualquiera de las siguientes formas:

- a) Carne de tiburón sin cabeza o con cabeza eviscerado y descamado, exento de aletas, con la espina dorsal entera, abierto en forma de mariposa.
- b) Filetes con o sin piel.

6 ESPECIFICACIONES

6.1 Sensoriales

Las características sensoriales que a continuación se describen se verifican con los sentidos:

6.1.1 Color

Característico de la especie, exento de colores ajenos al producto.

6.1.2 Olor

La carne de tiburón seca-salada, debe tener el olor característico y estar exento de olores extraños.

6.1.3 Sabor

Característico de la especie, exento de sabores desagradables por contaminación o alteración.

6.1.4 Sanitarias

La carne de tiburón seca-salada se prepara con tiburón sano y de calidad igual al destinado a la venta en fresco para el consumo humano; no debe usarse producto deteriorado o en estado de descomposición.

6.1.5 Textura

La textura debe ser firme y flexible.

6.2 Físicas y químicas

6.2.1 Aditivos y conservadores

El producto objeto de la aplicación de esta norma debe contener los aditivos y conservadores alimentarios permitidos en los límites establecidos por la Secretaría de Salud.

6.2.2 Contaminantes

El producto objeto de la aplicación de esta norma no debe sobrepasar los límites de contaminantes químicos y biológicos establecidos por la Secretaría de Salud en la norma oficial mexicana NOM-027-SSA1 (véase 3 Referencias). La determinación de éstos se realiza de acuerdo a la metodología para metales pesados citada en la norma oficial mexicana NOM-117-SSA1 (véase 3 Referencias).

6.2.3 Contenido neto

El contenido neto se establece de acuerdo a las tolerancias permisibles para la comercialización de los productos envasados, que señala la norma oficial mexicana NOM-002-SCFI, su declaración de acuerdo a la norma oficial mexicana NOM-030-SCFI (véase 3 Referencias).

6.2.4 Materia extraña

El producto objeto de la aplicación de esta norma debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedores, así como cualquier materia extraña al producto, el monitoreo se realiza visualmente considerando el método establecido en la norma oficial mexicana NOM-027-SSA1 (véase 3 Referencias).

6.2.5 Sal

La sal empleada para la producción de carne de tiburón seca-salada, debe ser limpia y no usada previamente, exenta de materias y cristales extraños, no debe presentar señales visibles de contaminación. Esto se verifica de acuerdo al procedimiento descrito en la norma oficial mexicana NOM-040-SSA1 (véase 3 Referencias).

6.3 Microbiológicas

El producto objeto de la aplicación de esta norma debe estar exento de microorganismos, toxinas o sustancias producidas por microorganismos en concentraciones que puedan representar un riesgo para la salud humana (véase 8.1 Determinación de microorganismos).

6.4 Parásitos

El producto debe estar exento de parásitos que pueda representar un peligro a la inocuidad y calidad sanitaria del producto. Éstos se determinan mediante el procedimiento de trasluz para la detección de parásitos que consiste en observar un corte de la muestra a través de un foco.

7 MUESTREO

El procedimiento de muestreo para el producto puede ser establecido de común acuerdo entre las partes involucradas, recomendándose el uso de las normas mexicanas NMX-Z-012/1, NMX-Z-012/2 y NMX-Z-012/3 (véase 3 Referencias).

7.1 Muestreo oficial

El muestreo para efectos oficiales está sujeto a los ordenamientos legales aplicables y disposiciones de la dependencia oficial correspondiente (Procuraduría Federal del Consumidor, Secretaría de Salud, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación o cualquier otra dependencia competente), recomendándose el uso de las normas mexicanas NMX-Z-012/1, NMX-Z-012/2 y NMX-Z-012/3 (véase 3 Referencias).

8 MÉTODOS DE PRUEBA

Para la verificación de las especificaciones, sanitarias, físicas y químicas que se establecen en la presente norma se deben aplicar los métodos de prueba de las normas oficiales mexicanas como de las normas mexicanas que se indican en el capítulo de referencias y las disposiciones sanitarias expedidas por la Secretaría de Salud.

8.1 Determinación de microorganismos

La determinación de los microorganismos se efectúa de acuerdo a las normas oficiales mexicanas NOM-092-SSA1, NOM-110-SSA1, NOM-111-SSA1, NOM-112-SSA1, NOM-113-SSA1, NOM-114-SSA1, NOM-115-SSA1 y NOM-129-SSA1 (véase 3 Referencias).

8.2 Determinación del grado de calidad

La determinación del grado de calidad del producto, se basa en un sistema de deducción de puntos a partir de la base 100, sumando el total de las deducciones aplicadas y restándolo de la base, para obtener la calificación final del producto. Cualquier producto que califique con menos de 85 puntos, queda fuera de norma (véase tabla 1).

TABLA 1.- Determinación del grado de calidad

Factor	Variación de calidad	Deducción
--------	----------------------	-----------

Color		
	Característico de la especie	0
	Ligeramente amarillo	8
	Colores ajenos por contaminación o alteración	16
Humedad		
	De 20,0 % a 40,0 %	0
	Menos de 20,0 % o mayor de 40,0 %	16
Manchas		
	Ausencia	0
	Hasta 5,0 %	2
	De 5,1 % a 10,0 %	6
	Más de 10,0 %	16
Olor		
	Característico de la especie	0
	Presencia de olores que denotan descomposición o contaminación	16
Sabor		
	Característico, libre de sabores desagradables	0
	Con presencia de sabores que denoten descomposición o contaminación	16

(Concluye)
TABLA 1.- Determinación del grado de calidad

Salado		
	De 28,0 % a 40,0 %	0
	Menor de 20,0 % o mayor de 40,0 %	16
Vísceras		
	Ausencia	0
	Presencia	16

NOTA.- El por ciento es en base al tamaño de la muestra.

9 ENVASE, EMBALAJE, ETIQUETADO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

9.1 Envase

El producto objeto de la aplicación de esta norma se debe envasar en recipientes de tipo sanitarios, elaborados con materiales inocuos y resistentes, que garanticen su estabilidad, que evite su contaminación y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.

9.2 Embalaje

Se deben usar envolturas de material apropiado que tengan la debida resistencia y ofrezcan la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución.

9.3 Etiquetado

Los envases que se utilicen, deben llevar una etiqueta visible e indeleble con los requisitos establecidos en la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI (véase 3 Referencias), lo que establece la Secretaría de Salud en su Reglamento (véase 10 Bibliografía), así como lo que se indica a continuación:

a) Denominación específica del producto.

El nombre debe indicar la verdadera naturaleza del producto y cumplir con la clasificación establecida en la norma.

b) Contenido neto.

c) Nombre y dirección del envasador.

d) Lugar de origen.

e) La leyenda "HECHO EN MÉXICO".

f) En el caso de los producto de importación el país de origen.

g) Nombre y domicilio del importador.

h) Nombre comercial, marca registrada.

i) Fecha de elaboración.

j) Fecha de caducidad.

Así mismo se deben anotar los datos necesarios para identificar el producto y todos aquellos que se juzguen convenientes tales como las precauciones que deben tenerse en el manejo y uso de los embalajes.

9.4 Almacenamiento

El producto debe conservarse en bodegas que reúnan los requisitos sanitarios que señala la Secretaría de Salud en su Reglamento (véase 10 Bibliografía) y la norma oficial mexicana NOM-120-SSA1 (véase 3 Referencias).

9.5 Transporte

El transporte debe realizarse en condiciones adecuadas según el caso para conservar la calidad del producto, cumpliendo con los requisitos sanitarios que establece la Secretaría de Salud en su Reglamento (véase 10 Bibliografía) y la norma oficial mexicana NOM-120-SSA1 (véase 3 Referencias).

10 BIBLIOGRAFÍA

Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 1992 y sus Reformas el 20 de mayo de 1997.

Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, publicado en Diario Oficial de la Federación el 14 de enero de 1999.

Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimiento, Productos y Servicios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 1999.

NOM-008-SCFI-1993 Sistema General de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de octubre de 1993.

NMX-F-506-1993-SCFI Productos de la pesca - Pescado seco-salado - Especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de diciembre de 1993.

NMX-Z-013-1977 Guía para la redacción, estructuración y presentación de las normas mexicanas. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de octubre de 1977.

11 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

Esta norma mexicana no es equivalente a ninguna norma internacional, por no existir referencia alguna al momento de su elaboración.

México, D. F. a

MIGUEL AGUILAR ROMO
DIRECTOR GENERAL

AVA/AFO/DLR/MRG

NMX-F-488-SCFI-2002

**PRODUCTOS DE LA PESCA - CARNE DE TIBURÓN
SECA-SALADA - ESPECIFICACIONES (CANCELA A LA
NMX-F-488-1994-SCFI)**

**FISH PRODUCTS - DRY SALTED SHARK MEAT -
SPECIFICATIONS**

PREFACIO

En la elaboración de la presente norma mexicana participaron las siguientes empresas e instituciones:

- CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA PESQUERA

- COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN NACIONAL DE PRODUCTOS DE LA PESCA

- INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
Escuela Nacional de Ciencias Biológicas.

- PROCURADURÍA FEDERAL DEL CONSUMIDOR

- SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL,
PESCA Y ALIMENTACIÓN
Dirección General de Política y Fomento Pesquero;
Instituto Nacional de la Pesca.

ÍNDICE DEL CONTENIDO

Número del capítulo

Página

0	Introducción	1
1	Objetivo	1
2	Campo de aplicación	1
3	Referencias	2
4	Definiciones	4
5	Clasificación y designación	6
6	Especificaciones	7
7	Muestreo	9
8	Métodos de prueba	9
9	Envase, embalaje, etiquetado almacenamiento y transporte	11
10	Bibliografía	13
11	Concordancia con normas internacionales	13