



**PRODUCTOS DE LA PESCA - OSTIONES AHUMADOS
ENLATADOS EN ACEITE – ESPECIFICACIONES (CANCELA A
LA NMX-F-505-1993-SCFI)**

**FISH PRODUCTS - CANNED SMOKED OYSTERS IN OIL -
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 la legislación sanitaria vigente establecida 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 ostiones ahumados enlatados en aceite, para garantizar que es y apto para su consumo.

2 CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma mexicana se aplica al producto denominado ostiones ahumados enlatados en aceite, 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 13 de octubre de 1993.
NOM-030-SCFI-1993	Información comercial - Declaratoria de cantidad en la etiqueta – Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 29 de octubre de 1993.
NOM-032-SSA1-1993	Bienes y servicios - Productos de la pesca - Moluscos bivalvos en conserva – Especificaciones sanitarias, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 6 de marzo de 1995.
NOM-051-SCFI-1994	Especificaciones generales de etiquetado, para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de enero de 1996.
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-120-SSA1-1994	Bienes y servicios – Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de agosto de 1995.
NOM-128-SSA1-1994	Bienes y servicios - Que establece la aplicación de un sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en la planta industrial procesadora de productos de la pesca, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de junio de 1996.

NOM-130-SSA1-1995	Bienes y servicios - Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico - Disposiciones y especificaciones sanitarias, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de noviembre de 1997.
NMX-F-088-1964	Método de prueba para la determinación de microorganismos. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 29 de diciembre de 1964.
NMX-F-144-1978	Determinación de vacío en recipientes rígidos herméticamente sellados. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de marzo de 1978.
NMX-F-314-1977	Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de marzo de 1978.
NMX-F-315-1978	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de febrero de 1978.
NMX-F-358-S-1981	Alimentos para humanos - Alimentos envasados - Análisis microbiológico. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de diciembre de 1981.
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: Métodos 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 tributos - 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 Distribución

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

4.2 Embalaje

Es un contenedor de material sanitario cuya función es unificar y sostener a los envases primarios y secundarios individuales de producto, impedir su deterioro exterior y facilitar su manejo durante la etapa de almacenamiento en planta y distribución.

4.3 Envase primario

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

4.4 Envase secundario

Es el que contiene a los envases primarios y debe estar elaborado con materiales inocuos y resistentes.

4.5 Espacio libre

Es el espacio que se deja en un envase herméticamente cerrado con un producto en conserva para que su contenido pueda dilatarse durante el tratamiento térmico.

4.6 Etiqueta

Rótulo, marbete, inscripción 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.

4.7 Ostiones ahumados enlatados en aceite

Es el producto alimenticio elaborado con la carne de los moluscos de las especies indicadas en el inciso 4.7.1, bien depurado, de tamaño regular, limpio, sano, fresco o fresco congelado, sometido a un proceso de lavado en salmuera, cocido y ahumado, adicionado o no de aditivos alimenticios permitidos por la Secretaría de Salud, usando como cobertura aceite comestible, envasados en recipientes herméticamente sellados y sometidos a un proceso de esterilización para asegurar su conservación.

4.7.1 Se pueden utilizar las siguientes especies:

<u>Crassostrea virginica</u>	Ostión del placer
<u>Crassostrea margaritacea</u>	Ostión
<u>Crassostrea iridiscens</u>	Ostión de roca
<u>Ostrea corteziensis</u>	Ostión

4.8 País de origen

Es aquel en el cual el producto fue procesado, manufacturado o producido.

4.9 Tratamiento térmico

Es aquel al que se someten los envases herméticamente cerrados, aplicándoles calor suficiente para destruir o inactivar los microorganismos que se desarrollan a cualquier temperatura y puedan hacer nocivo al producto.

5.1 Clasificación

El producto objeto de la aplicación de esta norma se clasifica en un solo grado de calidad conforme a la calificación obtenida de acuerdo a lo establecido en la tabla 1, el cual debe obtener 85 puntos como mínimo.

5.2 Designación

El producto objeto de la aplicación de esta norma se designa como ostiones ahumados enlatados en aceite, el cual debe cumplir con las especificaciones que se establecen en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI, NOM-030-SCFI y NOM-051-SCFI (ver 3 Referencias).

6 ESPECIFICACIONES

El producto objeto de la aplicación de esta norma, debe cumplir con las especificaciones sanitarias que se establecen en las normas oficiales mexicanas NOM-032-SSA1, NOM-120-SSA1 y NOM-128-SSA1 (ver 3 Referencias) así como las indicadas a continuación.

6.1 Sensoriales

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

6.1.1 Color

Color característico (amarillo ocre) no debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o a deficiencias en el proceso.

6.1.2 Olor

Olor característico al producto ahumado, debe estar exento de olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.

6.1.3 Sabor

Sabor agradable, característico del producto ahumado, libre de sabores desagradables inherentes a la descomposición química del producto.

6.1.4 Textura

Firme y propia del producto envasado.

6.2 Físicas y químicas

6.2.1 Aditivos alimentarios

El producto objeto de la aplicación de esta norma debe presentar únicamente los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud, en los límites establecidos en la norma oficial mexicana NOM-032-SSA1 (ver 3 Referencias).

6.2.2 Contaminantes

El producto objeto de la aplicación de esta norma no debe sobrepasar los límites de contaminantes químicos y biológicos establecidos en la norma oficial mexicana NOM-032-SSA1 (ver 3 Referencias). Lo anterior se verifica de acuerdo a lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-117-SSA1 (ver 3 Referencias).

6.2.3 Contenido neto

El contenido neto se establece de acuerdo a las tolerancias permitidas para la comercialización de los productos envasados, que se establece en la norma oficial

mexicana NOM-002-SCFI (ver 3 Referencias), su declaración debe hacerse de acuerdo a la norma oficial mexicana NOM-030-SCFI (ver 3 Referencias) y su verificación en base a lo establecido en las normas mexicanas NMX-F-314 y NMX-F-315 (ver 3 Referencias).

6.2.4 Espacio libre

El espacio libre que debe considerarse en cada envase es el mínimo necesario para:

- a) Producir vacío conforme a lo indicado en el inciso 6.2.6.
- b) El producto debe tener espacio para dilatarse según las diferentes temperaturas a que es sometido durante el proceso. Este se verifica de acuerdo a lo establecido en la norma mexicana NMX-F-144 (ver 3 Referencias).

6.2.5 Materia extraña

El producto objeto de la aplicación de esta norma debe estar libre de fragmentos de insectos, excretas de roedores así como cualquier materia extraña ajena al producto, el monitoreo se determina visualmente.

6.2.6 Vacío

El envase a nivel del mar debe tener un mínimo de vacío de 13,334 kPa (100,00 mm de Hg) en las latas cilíndricas y 3,999 kPa (30,00 mm de Hg) en las no cilíndricas. Lo anterior se verifica de acuerdo a lo establecido en la norma mexicana NMX-F-144 (ver 3 Referencias).

6.3 Microbiológicas y parasitológicas

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

7 MUESTREO

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

7.1 Muestreo oficial

El muestreo para efectos oficiales, está sujeto a los ordenamientos 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 norma mexicanas NMX-Z-012/1, NMX-Z-012/2 y NMX-Z-012/3 (ver 3 Referencias).

8 MÉTODOS DE PRUEBA

Para la verificación de las especificaciones sensoriales, físico-químicas y microbiológicas que se establecen en la presente norma, se deben aplicar los métodos de prueba de las normas oficiales mexicanas y las normas mexicanas que se indican en el capítulo de referencias, así como las demás disposiciones aplicables que son expedidas por la Secretaría de Salud.

8.1 Determinación de microorganismos

La determinación de microorganismos se efectúa de acuerdo con lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-130-SSA1 (ver 3 Referencias) y las normas mexicanas NMX-F-088 y NMX-F-358-S (ver 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, incumple con esta norma (ver tabla 1).

TABLA 1.- Determinación de calidad

Factor	Variación de calidad	Deducción
Envase		
	Aspecto externo Herméticamente sellado sin presentar defectos en el	0

cierre		
Etiqueta debidamente colocada, clave bien marcada y envase perfectamente limpio		0
Presenta manchas y suciedad hasta 5,0 %		1
De 5,1 % a 10,0 %		2
Después de 10,0 % se debe deducir un punto por cada 1,0 % de aumento hasta 10 puntos máximo		
Raspaduras		
Hasta 5,0 %		1
Después de 5,0 % se debe deducir un punto por cada 1,0 % de aumento hasta 10 puntos		
Abolladuras		
Por cada abolladura en el cuerpo		1
Por una abolladura y/o defecto en el cierre		16
Corrosión		
Hasta 5,0 %		1
Después de 5,0 % se debe deducir un punto por cada 2,0 % de más hasta 10 puntos		
Etiqueta mal colocada		2
Lata sin etiqueta, sin clave o ilegible		16
Aspecto interno		
Raspaduras		
Libre de raspaduras y corrosión		0
Con presencia de raspaduras		16
NOTAS:		
1.- Los porcentajes van referidos al área total del envase.		
2.- Latas abombadas en cualquier extremo y que acusen un aumento en la presión interna que afecte a la conservación del producto, queda fuera de norma.		
Medio de cobertura		
Color		
Ámbar transparente característico		0
Ligeramente turbio		2
Turbio, negro o verdoso		16
Olor		
Característico del medio de cobertura		0
Olor extraño por contaminación, alteración o adulteración		16

(Concluye)

TABLA 1.- Determinación de calidad

Factor	Variación de calidad	Deducción
Sabor		
Característico del medio de cobertura		0

Ligeramente amargo	4
Sabor amargo o sabor extraño por contaminación o alteración	16
Materia extraña	
Ausencia	0
Con partículas extrañas a los ingredientes	16
Carne de ostión	
Color	
Amarillo ocre característico	0
Negro verdoso o cualquier color diferente al característico	16
Olor	
Característico del producto ahumado	0
Olor extraño por contaminación o adulteración	16
Sabor	
Característico del producto	0
Sabor extraño por contaminación, alteración o adulteración	16
Textura	
Firme y elástica	0
Ligeramente dura o ligeramente masuda	4
Masuda o dura	16
Limpieza	
Ausencia de fragmentos de concha y/o arena	0
Presencia de fragmentos de concha y/o arena	16
Manchas en la carne	
Ausencia	0
Hasta 5,0 %	2
De 5,0 % a 10,0 %	6
Más de 10,0 %	16
Fragmentos desprendidos	
Ausencia	0
Hasta 4,0 %	2
De 4,1 % a 10,0 %	6
Más de 10,0 %	16
NOTA 3: Los porcentajes son en base a la masa drenada.	

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

9.3 Etiquetado

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

a) Determinación de la naturaleza del producto.

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

b) Nombre comercial, marca registrada.

c) Nombre y dirección del envasador.

d) Contenido neto y masa drenada.

e) La leyenda "HECHO EN MÉXICO" o indicar el país de origen.

f) Declaración de propiedades.

g) Lista completa de ingredientes en orden decreciente.

h) Declaración del valor nutrimental.

i) Fecha de consumo preferente.

j) Fecha de caducidad señalando día, mes y año.

k) Leyendas precautorias.

l) En el caso de productos de importación, nombre y domicilio del importador.

m) Fecha de elaboración, indicando día, mes y año.

NOTA. 4.- Los incisos 9.3.h, 9.3.i y 9.3.j son opcionales salvo en el caso de que una disposición obligatoria expedida por la Secretaría de Salud los requiera.

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 establece la Secretaría de Salud en su Reglamento (ver 10 Bibliografía) así como las especificaciones establecidas en la norma oficial mexicana NOM-120-SSA1 (ver 3 Referencias).

9.5 Transporte

La transportación 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 (ver 10 Bibliografía) así como las especificaciones establecidas en la norma oficial mexicana NOM-120-SSA1 (ver 3 Referencias).

10 BIBLIOGRAFÍA

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-2002 Sistema General de Unidades de Medidas, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.

NMX-F-505-1993-SCFI Productos de la pesca - Ostiones ahumados enlatados en aceite - Especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de diciembre de 1993.

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

RCG/DLR/MRG

NMX-F-505-SCFI-2004

**PRODUCTOS DE LA PESCA - OSTIONES AHUMADOS
ENLATADOS EN ACEITE – ESPECIFICACIONES (CANCELA A
LA NMX-F-505-1993-SCFI)**

**FISH PRODUCTS - CANNED SMOKED OYSTERS IN OIL -
SPECIFICATIONS**

PREFACIO

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

- CÁMARA NACIONAL DE LAS INDUSTRIAS PESQUERAS Y ACUÍCOLAS

- 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
Comisión Nacional de Pesca y Acuicultura;
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	6
7 Muestreo	9
8 Métodos de prueba	9
9 Envase, embalaje, etiquetado, almacenamiento y transporte	12
10 Bibliografía	13
11 Concordancia con normas internacionales	14