



SECRETARÍA DE
ECONOMÍA

NORMA MEXICANA

NMX-F-522-SCFI-2009

**PRODUCTOS DE LA PESCA – CAMARÓN SECO - SALADO
– ESPECIFICACIONES.**

FISH PRODUCTS - SALTED DRIED SHRIMP – SPECIFICATIONS



PREFACIO

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

- CÁMARA NACIONAL DE LAS INDUSTRIAS PESQUERA Y ACUÍCOLA.

- COMITÉ ESTATAL DE SANIDAD ACUÍCOLA E INOCUIDAD DE BAJA CALIFORNIA, A. C. (CESAIBC, A. C.).

- COMITÉ TÉCNICO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA PESCA.

- INSTITUTO TECNOLÓGICO DE BOCA DEL RÍO, VER.

- SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN.
- INSTITUTO NACIONAL DE PESCA.
Dirección General de Investigación Pesquera en el Atlántico.
Dirección General de Investigación Pesquera en el Pacífico Norte.
Centro Regional de Investigación Pesquera de Ensenada, B. C.
Dirección General de Investigación Pesquera en el Pacífico Sur.
Centro Regional de Investigación Pesquera de Salina Cruz, Oax.

- SECRETARÍA DE SALUD DEL ESTADO DE VERACRUZ.



ÍNDICE

Número de capítulo	Página
0 INTRODUCCIÓN	1
1 OBJETIVO	1
2 CAMPO DE APLICACIÓN	2
3 REFERENCIAS	2
4 DEFINICIONES	6
5 CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN	8
6 PROCESO	9
7 ESPECIFICACIONES	9
8 MUESTREO	12
9 MÉTODO DE PRUEBA	12
10 EMPAQUE, EMBALAJE, ETIQUETADO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	15
11 VIGENCIA	16
12 BIBLIOGRAFÍA	16
13 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES	17



NORMA MEXICANA

NMX-F-522-SCFI-2009

PRODUCTOS DE LA PESCA – CAMARÓN SECO - SALADO – ESPECIFICACIONES.

FISH PRODUCTS - SALTED DRIED SHRIMP – SPECIFICATIONS

0 INTRODUCCIÓN

El camarón seco-salado es un producto alimenticio que resulta de un proceso de conservación higroscópica, utilizando sal común (Cloruro de Sodio) para garantizar su conservación.

Las especificaciones que se establecen en esta norma, solo podrán satisfacerse cuando en la elaboración del producto se utilicen camarones sanos, de buena calidad al igual que la sal y que se apliquen buenas prácticas de manejo, llevándose a cabo en locales e instalaciones bajo condiciones higiénicas que aseguren que el producto es apto para el consumo humano de conformidad con la normatividad nacional vigente.

1 OBJETIVO

Esta norma tiene por objeto establecer las especificaciones de calidad del camarón seco-salado en sus diferentes presentaciones.

La Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía aprobó la presente norma, cuya declaratoria de vigencia fue publicada en el Diario Oficial de la Federación el:

2 CAMPO DE APLICACIÓN

La presente norma mexicana se aplica únicamente al producto Camarón seco-salado que se comercializa en el territorio nacional.

3 REFERENCIAS

La presente norma mexicana se complementa con las siguientes normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes:

- | | |
|-------------------|---|
| NOM-001-STPS-1993 | Relativa a las condiciones de seguridad e higiene en los edificios, locales, instalaciones y áreas de los centros de trabajo, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de noviembre de 2008. |
| NOM-002-SCFI-1993 | Productos preenvasados - Contenido neto, tolerancias y métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 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-029-SSA1-1993 | Bienes y servicios. Productos de la Pesca. Crustáceos frescos – refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 37 de febrero de 1995. |
| NOM-030-SCFI-2006 | Información comercial – Declaración de la cantidad de la etiqueta – Especificaciones, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 11 de noviembre de 2006. |
| NOM-040-SSA1-1993 | Modificación de la NOM Productos y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 29 de mayo de 2000. |

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-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 22 de septiembre de 1994.
NOM-109-SSA1-1994	Bienes y servicios. Procedimientos para la toma, manejo y transporte de muestras de alimentos para su análisis microbiológico, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 19 de octubre de 1995.
NOM-110-SSA1-1994	Bienes y servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico, 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 1994.
NOM-112-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes – Técnicas del número más probable, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de noviembre de 1995.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Métodos 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 <i>Salmonella</i> 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 <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 25 de septiembre de 1995.

- NOM-116-SSA1-1994 Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de agosto 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-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-122-SSA1-1994 Bienes y servicios. Productos de la carne. Productos cárnicos curados, cocidos y curados emulsionados y cocidos Especificaciones sanitarias, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 15 de agosto de 1994.
- NOM-128-SSA1-1994 Bienes y servicios. Que establece la aplicación de un sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos (ARIPC) 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-129-SSA1-1995 Bienes y servicios. Productos de la pesca: secos-salados, ahumados, moluscos cefalópodos y gasterópodos frescos - refrigerados y congelados. Disposiciones especificaciones sanitarias, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de diciembre de 1997.
- NOM-143-SSA1-1994 Bienes y servicios. Método de prueba microbiológico para alimentos. Determinación de *Listeria monocytogenes*, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 19 de noviembre de 1997.

NMX-F-083-1986	Alimentos – Determinación de humedad en Productos Alimenticios. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de julio de 1986.
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-254-1977	Cuenta de organismos coliformes. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2 de diciembre de 1977.
NMX-F-255-1978	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de marzo de 1978.
NMX-F-360-1981	Alimentos para humano – Determinación de cloruros como cloruro de sodio (Método de Volhard). Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de noviembre de 1981.
NMX-F-540-1996	Productos de la Pesca - Determinación del estado de frescura - Método de prueba, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 17 de noviembre 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 28 de octubre de 1987.

4 DEFINICIONES

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

4.1 Aditivo alimenticio:

Es cualquier sustancia que normalmente no se consume como alimento ni se usa como un ingrediente característico del alimento, que tiene o no valor nutritivo y cuya adición intencional al producto tiene un fin tecnológico con el objeto de proporcionar o intensificar el aroma, el color o el sabor para mejorar su estabilidad o conservación.

4.2 Agua de mar limpia:

Se denomina al agua salada que reúne las mismas condiciones microbiológicas que el agua potable y está exenta de sustancias desagradables.

4.3 Agua potable:

Se denomina al agua dulce apta para consumo humano que cumple con las especificaciones sanitarias establecidas en las normas oficiales mexicanas y por la Organización Mundial de la Salud.

4.4 Camarón:

Crustáceo marino, decápodo peneido, de cuerpo estrecho y encorvado.

4.5 Camarón dañado:

Camarón aplastado, mutilado con evidente degradación enzimática (mancha), de tal forma que influye notablemente en su aspecto.

4.6 Camarón en trozo:

Porción de camarón formado por un mínimo de cuatro segmentos.

4.7 Camarón roto:

Camarón que tiene una grieta en la carne, mayor de tres cuartos de su espesor en el lugar del corte o rotura

4.8 Camarón seco-salado:

Es el producto obtenido de la carne del camarón fresco, limpio y sano sometido a un proceso de salado y secado.

4.9 Características sensoriales u organolépticas:

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

Las características sensoriales empleadas para efectos de esta norma son: color, olor, sabor y textura.

4.10 Distribución:

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

4.11 Embalaje:

Es un contenido 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.

4.12 Envase primario:

Se denomina a 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.

4.13 Envase secundario:

Se denomina a aquel que contiene a los envases primarios y debe estar elaborado con materiales resistentes e inocuos.

4.14 Etiqueta:

Se le denomina al rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita o impresa, adherida, estarcida, marcada o grabado en alto o bajo relieve en el envase haciendo referencia descriptiva del producto que se trate.

4.15 País de origen:

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

4.16 Salado:

Es la acción de curar o conservar un alimento con sal.

4.17 Sal:

Es el producto constituido por cloruro de sodio de grado alimenticio y de calidad adecuada. Se presenta en forma de cristales solubles en agua y de sabor salado franco.

4.18 Salazón:

Es la acción de someter el producto a los efectos de la sal mediante procesos seco o húmedo.

4.19 Seco:

Es aquel producto que no presenta líquido residual o humedad al tacto.

5 CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN

El producto objeto de esta norma destinada al consumo humano y en función de sus especificaciones, se clasifica en un sólo grado de calidad con un valor máximo de 100 puntos y un mínimo de 85 puntos de acuerdo con la Tabla 1.

5.1 Clasificación

El producto objeto de esta norma destinado para el consumo humano, en función de sus especificaciones, se clasifica en un solo grado de calidad

5.2 Designación

El producto objeto de esta norma mexicana se designa como camarón seco-salado, el cual debe cumplir con las especificaciones que se establecen en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-002-SCFI-1993, NOM-029-SSA1-1993 y NOM-051-SCFI-1994 (véase 3 Referencias).

5.3 Presentación

5.3.1 Camarón con cabeza.

5.3.2 Camarón sin cabeza.

6 PROCESO

El camarón se trata con sal seca de calidad alimentaria, colocado en recipientes y en tal forma que permita escurrir el exceso de salmuera resultante. Posteriormente sometido a procesos de secado por acción directa del medio ambiente o por calor artificial, con objeto de lograr la deshidratación del producto.

7 ESPECIFICACIONES

El camarón seco-salado, objeto de esta norma, debe cumplir con las especificaciones sanitarias que señala la Secretaría de Salud en las normas oficiales mexicanas NOM-029-SSA1-1993, NOM-128-SSA1-1994 y NOM-129-SSA1-1995 (véase 3 Referencias), así como las indicadas a continuación.

7.1 Características sensoriales

Las características sensoriales que se describen, se verifican con los sentidos con base a lo establecido en las normas NMX-F-540-SCFI-1996 y NOM-129-SSA1-1995 (véase 3 Referencias). Las características para los fines de esta norma son:

7.1.1 Aspecto

El camarón seco-salado no debe presentarse roto o agrietado, dañado o trozado.

7.1.2 Color

El color del producto debe ser claro, definido, típico de la especie y del hábitat o zona de donde procede, exento de manchas negras, ennegrecimiento y quemaduras graves producidas durante el proceso de secado.

7.1.3 Manchas

El camarón seco-salado no debe presentar manchas negras que afectan gravemente su aspecto.

7.1.4 Olor y sabor

El camarón seco-salado debe tener buenas características de olor y sabor, estar exento de olores y sabores desagradables de cualquier clase.

7.1.5 Sanidad

El camarón seco-salado, debe prepararse con camarón sano y de calidad tal, que pueda venderse fresco para el consumo humano; no debe usarse producto deteriorado o en estado de descomposición.

7.1.6 Textura

El camarón seco-salado debe tener una textura blanda y flexible al tacto, no quebradiza.

7.2 Físicas y químicas

El camarón seco-salado debe estar sujeto a las tolerancias que especifica la NOM-129-SSA1-1995 (véase 3 Referencias).

7.2.1 Contaminantes

El producto objeto de esta norma no deberá sobrepasar los límites de contaminantes químicos y biológicos establecidos por la Secretaría de Salud en la norma oficial mexicana NOM-029-SSA1-1993 y la NOM-129-SSA1-1995 (véase 3 Referencias).

7.2.2 Materia Extraña

El producto objeto de esta norma debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedores, así como cualquier materia extraña ajena al producto, el monitoreo se determina visualmente considerando el método establecido en la norma oficial mexicana NOM-029-SSA1-1993 (véase 3 Referencias).

7.2.3 Contenido de Sal

La sal usada para la producción de camarón seco-salado debe ser limpia y no rehusada, exenta de materias extrañas y cristales extraños, no debe presentar señales visibles de contaminación y debe cumplir con las especificaciones citadas en la norma oficial Mexicana NOM-040-SSA1-1993 (véase 3 Referencias).

NOTA 1: El porcentaje del contenido de sal debe ser expresado en relación a la humedad del producto (No mayor de 18,0 %).

7.2.4 Aditivos

Se pueden utilizar únicamente los que estén autorizados y en los límites establecidos por la Secretaría de Salud en la norma oficial mexicana NOM-129-SSA1-1995, véase 7.2.3.

7.3 Microbiológicas

El producto objeto 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.

Para la determinación de microorganismos se recomienda la aplicación de las normas mexicanas NMX-F-088-1964, NMX-F-254-1977, NMX-F-255-1978, NMX-F-304-1977, NMX-F-310-1978, NOM-027-SSA1-1993, NOM-111-SSA1-1994, NOM-112-SSA1-1994, NOM-113-SSA1-1994, NOM-114-SSA1-1994, NOM-115-SSA1-1994 y NOM-143-SSA1-1995 (véase 3 Referencias).

7.4 Parásitos

El producto camarón seco-salado debe cumplir con las especificaciones microbiológicas de la NOM-129-SSA1-1995, (véase 3 Referencias) y las señaladas en el inciso 7.3 y estar exento de parásitos, toxinas o sustancias tóxicas producidas por microorganismos en concentraciones que puedan representar un riesgo para la salud humana.

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

8 MUESTREO

El procedimiento de muestreo para el producto puede ser establecido de común acuerdo entre las partes involucradas, se recomienda la aplicación de las normas mexicanas NMX-Z-012/1-1987, NMX-Z-012/2-1987 y NMX-Z-012/3-1987 (véase 3 Referencias).

8.1 Muestreo oficial

El muestreo para efectos oficiales estará sujeto a los ordenamientos legales aplicables y disposiciones del organismo oficial competente, (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 NMX-Z-012/1-1987, NMX-Z-012/2-1987 y NMX-Z-012/3-1987 (véase 3. Referencias).

9 METODOS DE PRUEBA

Para la verificación de las especificaciones sensoriales, físicas y químicas que se establecen en la presente norma, se deben aplicar los métodos de prueba de las normas oficiales mexicanas, así como las normas mexicanas voluntarias que se indican en el capítulo 3 de Referencias, además de cumplir con lo establecido por la Secretaría de Salud.

9.1 Determinación de microorganismos

La determinación de microorganismos se efectúa de acuerdo con las normas oficiales mexicanas: NMX-029-SSA1-1993, NOM-092-SSA1-1994, NOM-110-SSA1-1994, NOM-111-SSA1-1994, NOM-112-SSA1-1994, NOM-113-SSA1-1994, NOM-114-SSA1-1994 y NOM-115-SSA1-1995 (véase 3 Referencias).

9.2 Determinación del grado de calidad del producto

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 restándola de la base, para obtener la calificación final del producto, cualquier producto que califique con menos de 85 puntos, queda fuera de norma (véase 3 Referencias).

TABLA 1 Determinación del grado de calidad

Factor o atributo	Variación de calidad	Reducción
Color	Característico de la especie	0,0
	Colores ajenos por contaminación o alteración	16,0
Olor	Característico libre de olores desagradables	0,0
	Con presencia de olores que denoten descomposición o contaminación	16,0
Sabor	Característico libre de sabores desagradables	0,0
	Con presencia de sabores que denoten descomposición o contaminación	16,0
Textura	Flexible al tacto	0,0
	Sin flexibilidad o quebradiza al tacto	16,0
Manchas negras	Ausencia	0,0
	Hasta 3% de la superficie	1,0
	De 3.1 a 5%	2,0
	Cada 5% adicional	3,0
Roto, dañado y trozos	Hasta 1%	0,0
	De 1.1 a 3%	2,0
	Cada 3% adicional o menos	3,0
Uniformidad de Tallas	Ligeramente más grandes o chico	0,0
	Cada 3% más grande o más chico	1,0
	Más de 3% más grande o más chico o fracción	2,0
Salado (% en base seca)	10-18% de sal	0,0
	Menos de 10 o más de 18%	5,0
Humedad	De 18%	0,0
	Mayor de 18%	16,0

NOTA 2: Los porcentajes están con base al número total de camarones en la muestra.

10 EMPAQUE, EMBALAJE, ETIQUETADO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

El producto objeto de esta norma se debe envasar en recipientes de tipo sanitario.

10.1 Empaque

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

10.2 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.

10.3 Etiquetado

Los empaques que se utilicen deben llevar una etiqueta o impresión visible e indeleble con los siguientes datos, de conformidad con la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI-1994 (véase 3 Referencias), así como lo que establece Secretaría de Salud en su Reglamento (véase 12 Bibliografía).

Asimismo, 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.

10.4 Almacenamiento

El producto debe permanecer en bodegas que reúnan los requisitos que señala la Secretaría de Salud en su Reglamento (véase 12 Bibliografía), así como las especificaciones establecidas en la norma oficial mexicana NOM-120-SSA1-1994 (véase 3 Referencias).

10.5 Transportación

El transporte debe realizarse de acuerdo a lo establecido por la Secretaría de Salud en su Reglamento (véase 12 Bibliografía), así como las especificaciones establecidas en la norma oficial mexicana NOM-120-SSA1 (véase 3 Referencias).

11 VIGENCIA

La presente norma mexicana entrará en vigor 60 días naturales después de la publicación de su declaratoria de vigencia en el **Diario Oficial de la Federación**.

12 BIBLIOGRAFÍA

- NMX-008-SCFI-2002 Sistema General de Unidades de Medida. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de octubre de 2002.
- NMX-F-522-SCFI-1993. Productos de la pesca. Camarón seco-salado. Especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de julio de 1993.
- NMX-F-522-SCFI-2002. Productos de la pesca. Camarón seco-salado. Especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 04 de noviembre de 2005.
- Secretaría de Salud. 1999. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. México. (D.O.F. 09/08/99)



- Directrices del Codex para la evaluación sensorial del pescado y los mariscos en laboratorio CAC/GL 31-1999.
- Bertullo H. Víctor.- (1975). Tecnología de los productos y subproductos de pescados, moluscos y crustáceos. Buenos Aires. Editorial Hemisferio Sur Editorial País.

13 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

**DR. FRANCISCO RAMOS GÓMEZ
DIRECTOR GENERAL DE NORMAS**