

NMX-F-576-SCFI-2001



PRODUCTOS DE LA PESCA - PULPA DE JAIBA COCIDA CONGELADA - ESPECIFICACIONES

FISH PRODUCTS - FROZEN COOKED FLASH CRAB - 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 para el consumo humano de acuerdo con las disposiciones sanitarias expedidas por la Secretaría de Salud.

1 OBJETIVO

Esta norma mexicana establece las características mínimas de calidad aplicables al producto denominado pulpa de jaiba cocida congelada, para garantizar que es apto para su consumo.

2 CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma mexicana se aplica al producto pulpa de jaiba cocida congelada que produce y comercializa cualquier persona física o moral, siendo destinado para su consumo 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 métodos de verificación, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 12 de octubre de 1993.
NOM-029-SSA1-1993	Bienes y servicios - Productos de la pesca - Crustaceos frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de febrero 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 - Métodos 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-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 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 frescos refrigerados y congelados - Disposiciones y especificaciones sanitarias, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de diciembre de 1997.
- 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.

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

4.1 Distribución

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

4.2 Embalaje

Es un contenedor de material sanitario cuya función es unificar y contener a los envases primarios y secundarios individuales de los productos y facilitar su manejo durante la etapa de almacenamiento en planta y distribución.

4.3 Envase primario

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

4.4 Envase secundario

Aquel que contiene al envase primario.

4.5 Etiqueta

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

4.6 País de origen

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

4.7 Pulpa de jaiba cocida congelada

Se define como pulpa de jaiba cocida congelada al producto preparado a partir de la carne de pata, pinzas, cuerpo y hombro del organismo sin caparazón de las especies del género Callinectes sp., cocido, con agregado o no de aditivos alimentarios permitidos por la Secretaría de Salud, sometidos posteriormente a un proceso de

congelación, de manera que alcance una temperatura de -18°C en su centro térmico y envasado en recipientes sanitarios que protejan su calidad.

5 CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN

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 la tabla 1, el cual debe obtener 85 puntos como mínimo, para ser considerado producto de primera calidad.

5.2 Designación

El producto objeto de la aplicación de esta norma se designa como pulpa de jaiba cocida congelada el cual debe cumplir con las especificaciones indicadas en las normas oficiales mexicanas NOM-002-SCFI y NOM-051-SCFI (ver 3 Referencias).

5.2.1 Presentación

La pulpa de jaiba cocida congelada se presenta en trozos y fibra envasada en bolsas plásticas o cualquier otro material inocuo.

6 ESPECIFICACIONES

El producto objeto de la aplicación de esta norma debe cumplir con las especificaciones indicadas en las normas oficiales mexicanas NOM-029-SSA1, NOM-120-SSA1 y NOM-128-SSA1 (ver 3 Referencias), así como las que se indican a continuación.

6.1 Sensoriales

Las características sensoriales que a continuación se describen, se verifican con los sentidos, de acuerdo a lo indicado en la norma mexicana NMX-F-540-SCFI (ver 3 Referencias).

6.1.1 Color

El color debe ser el característico de la especie exento de alteraciones, como manchas azules, morrones, negras o palidez en la pigmentación.

6.1.2 Olor

La pulpa de jaiba cocida congelada debe tener el olor característico de la especie y estar exento de cualquier olor inherente a la descomposición y alteración del producto.

6.1.3 Sabor

Debe tener el sabor característico de la especie y estar exenta de sabores extraños por contaminación o alteración.

6.1.4 Textura

La pulpa de jaiba cocida debe tener la textura firme característica de la especie y no ser masuda.

6.2 Físicas y químicas

6.2.1 Contenido neto

El contenido neto se establece conforme a las tolerancias permisibles para la comercialización de los productos envasados de acuerdo a lo indicado en la norma oficial mexicana NOM-002-SCFI (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 indicados en la norma oficial mexicana NOM-029-SSA1 (ver 3 Referencias). Lo anterior se verifican de acuerdo a lo indicado en la norma oficial mexicana NOM-117-SSA1 (ver 3 Referencias).

6.2.3 Deshidratación o quemaduras

No debe presentar pérdida de humedad en la carne del producto que de lugar a sequedad, porosidad, así como oxidación del mismo.

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, insectos, así como de cualquier otra materia extraña ajena al producto, ésta se determina visualmente, de acuerdo a lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-029-SSA1 (ver 3 Referencias), así como otras técnicas validadas para esta determinación.



6.2.5 Materia prima

La pulpa de jaiba cocida congelada debe prepararse con jaibas limpias y en buen estado, que se maten inmediatamente antes de la elaboración y sean aptos para el consumo humano. Se deben eliminar los trozos de carne dañados o decolorados, esto se verifica visualmente.

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 (ver inciso 8.2).

7 MUESTREO

La forma de muestreo puede ser establecida en 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 (ver 3 Referencias).

7.1 Muestreo oficial

El muestreo para efectos oficiales está sujeto a la legislación 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 (ver 3 Referencias).

8 MÉTODO 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 tanto de las normas oficiales mexicanas como 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 Procedimiento de descongelación

La muestra se coloca en una bolsa de plástico, se introduce en baño de agua a la temperatura ambiente que no debe exceder de 20°C hasta lograr su descongelación.

Para verificar si el producto está totalmente descongelado, basta presionar de vez en cuando, sin dañar la muestra y comprobar al tacto que no existen núcleos duros.

8.2 Determinación de microorganismos

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

8.3 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 del grado de calidad

Factor	Variación de calidad	Deducción
A Congelado		
	Deshidratación	
	Hasta un 5,0 % de la superficie total de la muestra	0
	De 6,0 % a 15,0 % de la superficie total de la muestra	2
	Deducir dos puntos por cada 5,0 % adicional que se presente en la superficie total de la muestra	
B Descongelado		
	Color	
	Carne de color característico uniforme	0
	Carne con manchas azules marrones o negras	16

(Concluye)

TABLA 1.- Determinación del grado de calidad

Factor	Variación de calidad	Deducción
	Olor	
	Característico del producto, exento de olores desagradables de cualquier clase	0
	Extraño por contaminación o adulteración	16
	Sabor	
	Característico del producto	0
	Extraño por contaminación alteración	16
	Textura	
	Firme y elástica, característica del producto	0
	Masuda o esponjosa	16
	Defectos	



	Restos de caparazón, pinzas o patas	16
	Insectos o fracciones de éstos o cualquier materia extraña	16

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, elaborado con materiales inocuos y resistentes, que garanticen la estabilidad del mismo, 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 que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución.

9.3 Etiquetado

Los empaques que se utilicen, deben llevar una etiqueta impresión visible e indeleble con los requisitos indicados en la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI (ver 3 Referencias), así como con las disposiciones sanitarias expedidas por la Secretaría de Salud.

9.4 Almacenamiento

El producto objeto de la aplicación de esta norma terminado debe conservarse entre los -25°C a -30°C antes de su envío al mercado de consumo en bodegas de conservación que reúnan las disposiciones sanitarias expedidas por la Secretaría de Salud en su Reglamento (ver 10 Bibliografía), así como las especificaciones indicadas en la norma oficial mexicana NOM-120-SSA1 (ver 3 Referencias).

9.5 Transporte

El transporte debe contar con una unidad de congelación a temperaturas entre -25°C a -30°C, además de lo establecido por la Secretaría de Salud en su Reglamento correspondiente (ver 10 Bibliografía), así como las especificaciones indicadas en la norma oficial mexicana NOM-120-SSA1 (ver 3 Referencias).

Para la transportación del producto, se deben aplicar las siguientes medidas:



- a) Al momento del embarque, la temperatura en el centro térmico del producto no debe ser mayor de -18°C .
- b) El vehículo de transporte debe estar limpio y sin malos olores antes de iniciar el embarque.
- c) Se debe pre-enfriar el vehículo de transporte previo al embarque, por un período de tiempo que garantice que el producto no sufra cambios bruscos de temperatura y sea inocuo al consumo humano.

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-1993 Sistema general de unidades de medidas, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de octubre de 1993.

NMX-F-529-1993-SCFI Productos de la pesca - Pulpa de pescado congelada o congelada rápidamente - Especificaciones. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 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.

CX-STAN 036 Norma para los pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente, Codex Alimentarius, 1995.

RCP 28 Código internacional para los cangrejos, Codex Alimentarius, 1983.



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
EL DIRECTOR GENERAL DE NORMAS.**

MIGUEL AGUILAR ROMO.

JADS/AFO/DLR/MRG.

NMX-F-576-SCFI-2001

**PRODUCTOS DE LA PESCA - PULPA DE JAIBA COCIDA
CONGELADA - ESPECIFICACIONES**

**FISH PRODUCTS FROZEN COOKED FLASH CRAB -
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.



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