

NMX-F-528-SCFI-2001

CDU: 639.222
CANCELA A LA
NMX-F-528-1993-SCFI



SECRETARÍA DE
ECONOMÍA

PRODUCTOS DE LA PESCA - ATÚN AHUMADO - ESPECIFICACIONES (CANCELA A LA NMX-F-528-1993-SCFI)

FISH PRODUCTS - SMOKED TUNA - 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 normativa sanitaria 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 atún ahumado, para garantizar que es apto para su consumo.

2 CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma mexicana aplica al producto denominado atún ahumado 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-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-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.
NMX-F-540-1996-SCFI	Productos de la pesca – Determinación del estado de fresca – 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 Atún ahumado

Es el producto alimenticio constituido de porciones de músculo estriado o entero, sano, limpio, libre de piel, espinas y vísceras, constituido por los géneros: Thunnus, Euthynnus, Neothunnus, Parathunnus, Katsuwonus, Sarda, Auxis y Caranx, pudiendo ser agregado o no de aditivos alimentarios permitidos por la Secretaría de Salud, empacado a granel en cajas de madera, empaque plástico, al vacío, enlatado, etc.

4.2 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.

4.3 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 inoctrus.

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 fabricado, manufacturado o producido.

5 CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN

El producto objeto de esta norma, destinado 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 a la tabla 1.

5.1 Designación

El producto objeto de esta norma se designa como atún ahumado, 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

El atún ahumado se puede presentar en cualquier de las siguientes formas:

- a) Entero - Atún entero eviscerado.
- b) Rodajas - Cortes transversales a la columna vertebral.
- c) Filete - Cortes paralelos a la columna vertebral.
- d) Enlatado (cortes del músculo compactos, trozos u hojuelas) en salmuera, aceite u otros.
- e) Otras formas de presentación. Se permitirán otras formas de presentación a condición de que:
 - Se distingan de las demás formas de presentación que se establecen en esta norma.
 - Cumplan con los demás requisitos de la presente norma.

- Esté suficientemente descrita en la etiqueta, para evitar que se confunda o induzca a errores al consumidor.

Las presentaciones que se indican en los incisos a, b y c, pueden comercializarse a granel, en cajas o envasadas al vacío.

6 ESPECIFICACIONES

6.1 Sensoriales

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

6.1.1 Aspecto

El atún ahumado no debe estar desgarrado ni roto.

6.1.2 Color

Característico del producto ahumado, no debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias en el proceso.

6.1.3 Olor

El atún ahumado debe tener el olor característico del producto y estar exento de cualquier olor extraño por descomposición química, microbiológica o deficiencia en el proceso.

6.1.4 Sabor

Característico del producto, exento de sabores desagradables que indiquen descomposición química o microbiológica

6.1.5 Textura

El atún ahumado debe tener una textura elástica y flexible.

6.2 Físicas y químicas

6.2.1 Aditivos y colorantes

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

6.2.2 Contaminantes

El producto objeto 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. 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-SCF1 (véase 3 Referencias).

6.2.4 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 realiza visualmente.

6.4 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 (véase 8.1 Determinación de microorganismos).

6.5 Parásitos

El producto debe estar exento de parásitos que puedan 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 los productos 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 (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 sanitaria, 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 establecidas 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-120-SCFI (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
Carne de atún		
Color		
	Característico del producto (ocre claro)	0
	Ligeros cambios en el color característico del producto	4
	Presencia de un color que denote descomposición o contaminación	16
Olor		
	Característico	0
	Presencia de olores desagradables que denoten	16

	descomposición o contaminación	
Textura		
	Suave o elástica pero firme	0
	Ligeramente dura o masuda	4
	Endurecida, masuda, correosa o sin flexibilidad	16
Sabor		
	Característico	0
	Ligeramente amargo	8
	Amargo, mohoso, sabores desagradables que denoten descomposición o contaminación	16
Manchas en la carne		
	Ausencia	0
	Hasta 5,0 %	2
	De 5,1 % a 10,0 %	6
	Más del 10,0 %	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 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 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 "Manténgase en refrigeración".
- f) La leyenda "HECHO EN MÉXICO".
- g) En el caso de los producto de importación el país de origen.
- h) Nombre y domicilio del importador.
- i) Nombre comercial, marca registrada.
- j) Fecha de elaboración.
- k) 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 usos 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-528-1993-SCFI Productos de la pesca - Atún ahumado - 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-528-SCFI-2002

**PRODUCTOS DE LA PESCA - ATÚN AHUMADO -
ESPECIFICACIONES (CANCELA A LA NMX-F-528-1993-SCFI)**

FISH PRODUCTS - SMOKED TUNA - 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	5
6	Especificaciones	6
7	Muestreo	8
8	Métodos de prueba	8
9	Envase, embalaje, etiquetado almacenamiento y transporte	10
10	Bibliografía	11
11	Concordancia con normas internacionales	12