



PERÚ

Ministerio
de la Producción



INACAL
Instituto Nacional
de Calidad

Norma de Productos pesqueros: NTP 204.060:2009 (Rev. 2014) Trucha entera o entera eviscerada, con o sin cabeza, congelada. Requisitos

Ing. Geraldyn R. Moran Flores
Gerente del Laboratorio de Ensayo INCERLAB

Perú, calidad que deja huella.

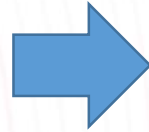
Contenido (índice)

1. Objeto
 2. Referencias normativas
 3. Campo de aplicación
 4. Definiciones
 5. Disposiciones generales
 6. Requisitos de Calidad
 7. Muestreo
 8. Método de ensayo
 9. Determinación del grado de calidad comercial
 10. Envase, embalaje, etiquetado, almacenaje y transporte
 11. Antecedentes
- Anexo

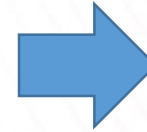
NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA. REQUISITOS

1. OBJETO

- ✓ Definiciones
- ✓ Requisitos



Trucha arco iris
(*Oncorhynchus mykiss*) congelado



- ✓ Entero o
- ✓ Entero eviscerado



NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA. REQUISITOS

2. REFERENCIAS NORMATIVAS

2.1. Normas Técnicas Internacionales

- ✓ Codex Stan 1-1985 – Norma General para el Etiquetado
- ✓ CAC/RCP 1-1969 – Código Internacional de Practicas
- ✓ CAC/RCP 52-2003 – Código de practicas para el Pescado y los Productos pesqueros

2.2. Normas Técnicas Peruanas

- ✓ NTP 204.058 – Trucha Fresca
- ✓ NTP 700.002 – Lineamientos y procedimientos de Muestreo del pescado y productos pesqueros



NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA. REQUISITOS



2. REFERENCIAS NORMATIVAS

2.1. Otras referencias normativas

- ✓ FDA BAM 1995. Rev. 2002 - Chapter 4 - Enumeration of Escherichia Coli and the coliform bacteria, conventional method for coliforms, fecal coliforms and E. Coli
- ✓ FDA BAM 1998. Rev. 2001 - Chapter 12 Staphylococcus aureus
- ✓ FDA BAM 1998. Rev. 2007 - Chapter 5 Salmonella
- ✓ FDA BAM 1998. Rev. 2004 - *Vibrio cholerae*, *V. parahaemolyticus*, *V. vulnificus*, and Other *Vibrio* spp.
- ✓ FDA BAM 1998. Rev 2001 – Chapter 3 Aerobic Plate Count
- ✓ ICMSF Vol 1: 1983 - Microorganismos de los alimentos. Su significado y métodos de enumeración

NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA. REQUISITOS

3. CAMPO DE APLICACIÓN

Aplica para el pescado trucha arco iris entero o entero eviscerado congelado a ser comercializado para consumo humano



NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA.

REQUISITOS

4. DEFINICIONES

Calidad sanitaria

Es el conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y sensoriales que debe reunir un alimento o el agua para ser considerado inocuo para el consumo humano

Contaminación

Es la introducción o presencia de un contaminante en el pescado

Contaminación cruzada

Es la transferencia de agentes contaminantes de un producto contaminado a otro que no lo está, a consecuencia del manejo

NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA. REQUISITOS

4. DEFINICIONES

Contaminantes

Es cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias que puedan poner en peligro la inocuidad de éste o su idoneidad

Cosecha

Es la actividad de extraer la trucha desde las unidades de crianza, una vez alcanzado el peso o talla comercial.

Deshidratación y quemaduras

Es la pérdida de humedad en los tejidos superficiales que dan lugar a sequedad y/o porosidad

NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA.

REQUISITOS

4. DEFINICIONES

Desinfección

Es la reducción, mediante agentes químicos y/o métodos físicos, del número de microorganismos presentes en el medio ambiente hasta un nivel que no ponga en peligro la inocuidad o idoneidad del alimento

Descomposición

Es el deterioro del pescado, externo o interno, presentando olor, sabor o textura objetable persistente y bien definida

Distribución

Es el manejo, la carga, el transporte, la descarga y almacenamiento del producto.

NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA.

REQUISITOS

4. DEFINICIONES

Embalaje

Es la unidad de envases primarios o secundarios del producto que se colocan por cantidades mayores en envases grandes, de materiales resistentes al manipuleo, para facilitar su manejo durante la etapa de almacenamiento y distribución

Envase primario

Es el recipiente o envoltura, de material resistente e inocuo, destinado a contener el producto final, el cual está en contacto directo y ayuda conservando su identidad física, química y sanitaria

Envase secundario

Es el que contiene los envases primarios a fin de facilitar su manejo y debe estar elaborado con materiales resistentes e inocuos

NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA.

REQUISITOS

4. DEFINICIONES

Eviscerado

Es el procedimiento mediante el cual se abre el pescado para retirar todo el aparato digestivo y órganos internos

Etiqueta

Es la inscripción, imagen u otra materia descriptiva escrita o impresa, relativa al producto, adherida en el envase

Glaseado

Es una delgada capa protectora de hielo que recubre la superficie del producto congelado

NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA.

REQUISITOS

4. DEFINICIONES

Inocuidad

Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparan y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinen

Lote

Es una cantidad definida de producto acumulada bajo condiciones que son consideradas uniformes para propósitos de muestreo y comercialización

Planta de procesamiento

Es el lugar donde los productos son procesados en condiciones adecuadas para garantizar su inocuidad para el consumo humano

NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA.

REQUISITOS

4. DEFINICIONES

Trazabilidad

Es la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución

Trucha congelada

Es el pescado sometido al proceso de congelación donde atravesase lo más rápido posible el intervalo de temperatura de cristalización máximo hasta que el producto alcance una temperatura de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ o inferior en su centro térmico, una vez estabilizada la temperatura. El producto se conservará congelado de modo que se mantenga su calidad durante el transporte, el almacenamiento y la distribución.

NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA. REQUISITOS

4. DEFINICIONES

Trucha entera

Es la trucha destinada al consumo humano, a la cual no se ha efectuado ningún corte o eviscerado

Trucha eviscerada

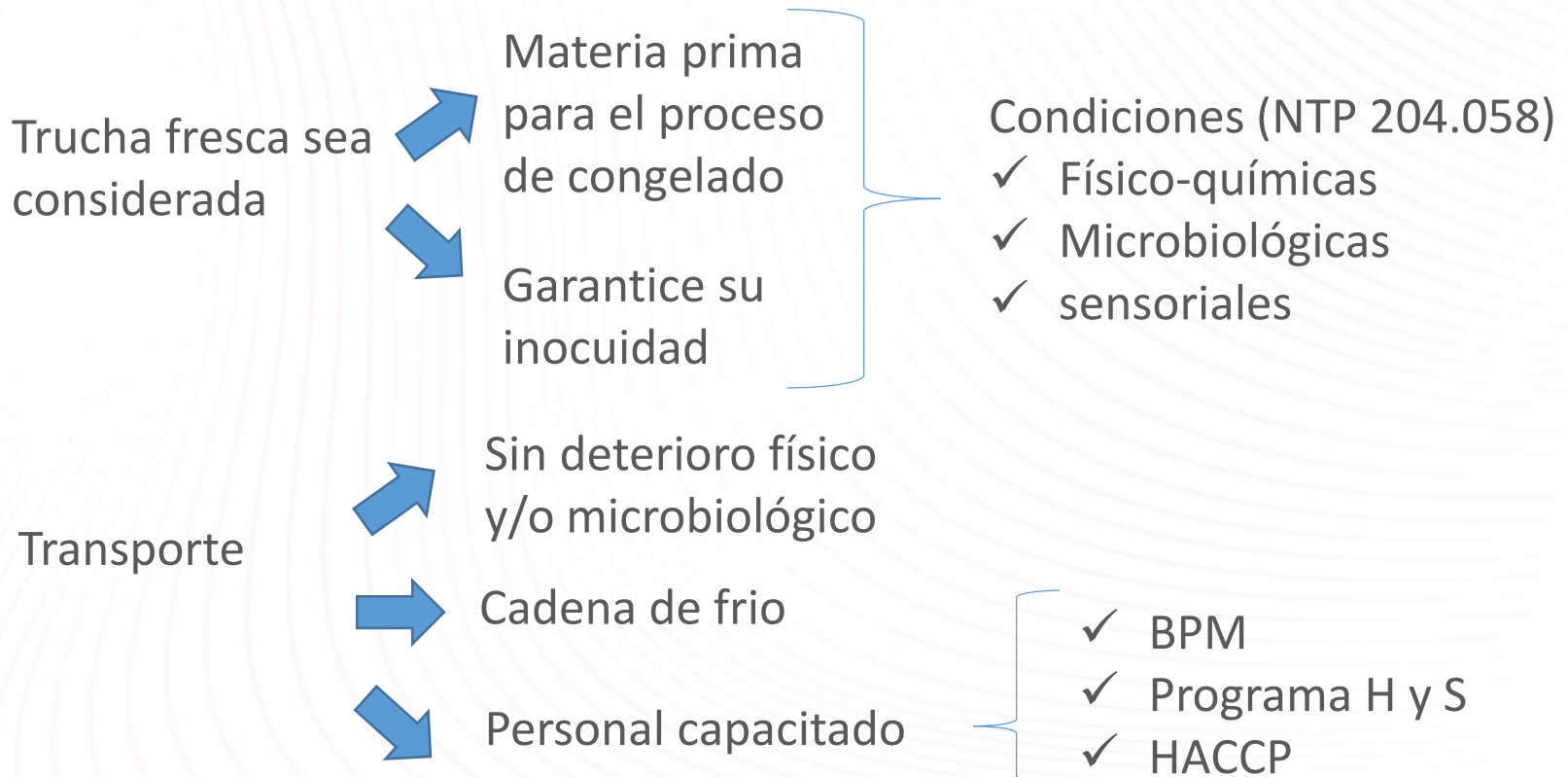
Es la trucha fresca a la que se le han extraído las vísceras. Puede o no conservar las branquias

Trucha fresca

Es la trucha sanitariamente apta para el consumo humano, que ha sido enfriada a una temperatura no menor a cero grados centígrados, (0 °C) y no mayor a 4 °C

NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA. REQUISITOS

5. DISPOSICIONES GENERALES



NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA. REQUISITOS



6. REQUISITOS DE CALIDAD

La trucha congelada deberá cumplir con los siguientes requisitos de calidad:

6.1. REQUISITOS SENSORIALES

Aspecto
general

El producto deberá presentar un aspecto agradable y no presentarse agrietado, roto o aplastado, deshidratado o quemado por el proceso, no deberá presentar cortes ni ausencia de la piel

Color

Deberá ser uniforme y característico de la especie, libre de coloraciones que indiquen descomposición o contaminación, no deberá presentar color perceptible causado por la difusión de la sangre en la carne

NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA.

REQUISITOS

6. REQUISITOS DE CALIDAD

6.1. REQUISITOS SENSORIALES



Olor

Debe ser el característico de la especie, exento de olores extraños o desagradables que denoten descomposición o contaminación

Sabor

El sabor debe ser el característico de la especie, exento de sabores desagradables

Textura

La textura debe ser firme cuando esté fresca y ligeramente elástica cuando esté haya sido descongelada. No deberá presentar cierta dureza o consistencia carnosas flácidas o pastosas

NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA.

REQUISITOS

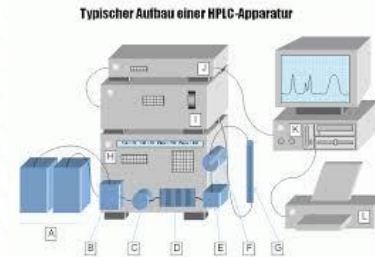
6. REQUISITOS DE CALIDAD

6.2. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Tabla 1 – Valores para los requisitos microbiológicos

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	VALORES			
	n	c	m	M
Recuento aerobios mesófilos (UFC/g)	5	3	5×10^5	10^6
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	5	3	10	10^2
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g)	5	2	10^2	10^3
Salmonella sp.	5	0	Ausencia/25g	---
<i>Vibro cholerae</i>	5	0	Ausencia/25g	---
<i>Vibro parahaemolyticus</i>	5	0	Ausencia/25g	---

NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA. REQUISITOS



6. REQUISITOS DE CALIDAD

6.3. DESCOMPOSICIÓN

El producto no deberá contener más de **10 mg/100 g**, de **histamina** tomando como base la media de la unidad de muestra ensayada.

6.4. MATERIA EXTRAÑA

El producto **deberá estar libre** de fragmentos de **insectos**, **pelos**, **excretas de roedores**, así como **cualquier otra materia extraña** ajena al producto. La evaluación se **determinará visualmente** por personal calificado.



NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA. REQUISITOS

6. REQUISITOS DE CALIDAD



6.5. PARÁSITOS

El producto deberá 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 que consiste en observar la muestra a través de una fuente luminosa y/o lente de aumento.

6.6. PRESENTACIÓN

- ✓ Trucha entera
- ✓ Trucha entera eviscerada, con cabeza (dressed)
- ✓ Trucha entera eviscerada, sin cabeza (HG)



NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA. REQUISITOS

6. REQUISITOS DE CALIDAD

6.7. HIGIENE

Se recomienda que los productos citados se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes con la CAC/RCP 1 y con la CAC/RCP 52

6.8. CONTAMINANTES

El producto no deberá contener ninguna materia objetable en el pescado o producto pesquero procedente de agentes patógenos microbianos, productos químicos, cuerpos extraños. Así mismo no se deberá exceder los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios u otras materias indeseables que puedan comprometer la inocuidad de un alimento.



NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA. REQUISITOS



7. MUESTREO

7.1. El muestreo para inspección se realizará de acuerdo a los lineamientos establecidos en la NTP 700.002:

NORMA TÉCNICA NTP 700.002
PERUANA 2012

Comisión de Normalización y de Fiscalización de Bienes Comerciales no Alimentarios - INDECOP
Calle de La Prusa 104, San Boji (Lima 41) Apartado 145 Lima, Perú

LINEAMIENTOS Y PROCEDIMIENTOS DE MUESTREO DEL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS PARA INSPECCIÓN

GUIDELINES AND PROCEDURES OF FISH AND FISHER PRODUCTS SAMPLE FOR INSPECTION

2012-07-04
2ª Edición

2-005-2012/CNB-INDECOP, Publicada el 2012-08-09 Precio basado en 20 páginas
I.C.S.: 03.120.30 ESTÁ NORMA ES RECOMENDABLE
Descripción: Lineamientos, procedimientos de muestreo, muestreo del pescado, muestreo de productos pesqueros, inspección

NORMA TÉCNICA NTP 700.002
PERUANA 25 de 26

PLANES DE MUESTREO POR ATRIBUTOS

PLAN DE MUESTREO 1 (NIVEL DE INSPECCIÓN I, NCA = 6,5)

El peso neto es igual o menor que 1 kg (2,2 lb)

Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de Aceptación	
		No. (c)*	(e)*
4.800 ó menos	6	1	(0)
4.801 - 24.000	13	2	(1)
24.001 - 48.000	21	3	(2)
48.001 - 84.000	29	4	(3)
84.001 - 144.000	48	6	(4)
144.001 - 240.000	84	9	(6)
más de 240.000	126	15	(9)

El peso neto es mayor que 1 kg (2,2 lb) pero menor que 4,5 kg (10 lb)

Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de Aceptación	
		No. (c)*	(e)*
2.400 ó menos	6	1	(0)
2.401 - 15.000	13	2	(1)
15.001 - 24.000	21	3	(2)
24.001 - 42.000	29	4	(3)
42.001 - 72.000	48	6	(4)
72.001 - 120.000	84	9	(6)
más de 120.000	126	13	(9)

El peso neto es mayor que 4,5 kg (10 lb)

Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de Aceptación	
		No. (c)*	(e)*
600 ó menos	6	1	(0)
601 - 2.000	13	2	(1)
2.001 - 7.200	21	3	(2)
7.201 - 15.000	29	4	(3)
15.001 - 24.000	48	6	(4)
24.001 - 42.000	84	9	(6)
más de 42.000	126	13	(9)

* El paréntesis en el número de aceptación (c) indica el número de aceptación para descomposición

NORMA TÉCNICA NTP 700.002
PERUANA 26 de 26

PLAN DE MUESTREO 2 (NIVEL DE INSPECCIÓN II, NCA = 6,5)

El peso neto es igual o menor que 1 kg (2,2 lb)

Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de Aceptación	
		No. (c)*	(e)*
4.800 ó menos	13	2	(1)
4.801 - 24.000	21	3	(2)
24.001 - 48.000	29	4	(3)
48.001 - 84.000	48	6	(4)
84.001 - 144.000	84	9	(6)
144.001 - 240.000	126	13	(9)
más de 240.000	200	19	(13)

El peso neto es mayor que 1 kg (2,2 lb) pero no más que 4,5 kg (10 lb)

Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de Aceptación	
		No. (c)*	(e)*
2.400 ó menos	13	2	(1)
2.401 - 15.000	21	3	(2)
15.001 - 24.000	29	4	(3)
24.001 - 42.000	48	6	(4)
42.001 - 72.000	84	9	(6)
72.001 - 120.000	126	13	(9)
más de 120.000	200	19	(13)

El peso neto es mayor que 4,5 kg (10 lb)

Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la muestra (n)	Número de Aceptación	
		No. (c)*	(e)*
600 ó menos	13	2	(1)
601 - 2.000	21	3	(2)
2.001 - 7.200	29	4	(3)
7.201 - 15.000	48	6	(4)
15.001 - 24.000	84	9	(6)
24.001 - 42.000	126	13	(9)
más de 42.000	200	19	(13)

* El paréntesis en el número de aceptación (c) indica el número de aceptación para descomposición

NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA. REQUISITOS

8. MÉTODOS DE ENSAYO

8.1 Determinación de microorganismos:

TABLA 2 – Métodos de ensayo para los requisitos microbiológicos

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	MÉTODOS DE ENSAYO
Recuento aerobios mesófilos (UFC/g)	FDA/BAM, Enero 2001 ICMSF. 2ª Edición 2000. Vol. I. Parte II. Método 1. Pág. 120-124
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	FDA/BAM, Setiembre. 2002 ICMSF. 2ª Edición 2000. Vol. I. Parte II. Método 1. Pág. 132-134
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC/g)	FDA/BAM, Setiembre. 2001 ICMSF. 2ª Edición 2000. Vol. I. Parte II. Método 1. Pág. 231-232
<i>Salmonella</i> sp .	FDA/BAM, Diciembre 2007 ICMSF. 2ª Edición 2000. Vol. I. Parte II. Método 1. Pág.172-176. Capítulo 10 (a) y (c) Pág. 176.
<i>Vibro cholera</i>	FDA BAM, CFSAN, CAP. 9 A-B 1-5 c, 8 th Edición Revisión A, 1998. Reescrito y revisado. Mayo 2004 V.
<i>Vibro parahaemolyticus</i>	FDA BAM, CFSAN, CAP. 9 A-B 1-5 c, 8 Th Edición Revisión A, 1998. Reescrito y revisado. Mayo 2004 V.

NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA. REQUISITOS

8. METODOS DE ENSAYO

8.2 Detección de parásitos:

Para detectar la presencia de parásitos se examinará la unidad de muestra íntegra sin destruirla, colocando porciones adecuadas de la unidad de muestra descongelada sobre una lámina acrílica, de 5 mm de espesor y una translucidez del 45 %, iluminada con una fuente luminosa de 1 500 lux situada a 30 cm encima de la lámina.

8.3 Determinación del peso neto de los productos glaseados:

Apenas retirado del congelador, abrir inmediatamente el envase y rociar suavemente el contenido con agua fría hasta que se haya eliminado todo el hielo del glaseado que pueda verse o palparse. A continuación, eliminar el agua de la superficie del producto con una toalla de papel y pesar en balanza tarada.

NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA. REQUISITOS

9. DETERMINACION DEL GRADO DE CALIDAD COMERCIAL

9.1 Método Q_t (Quality total):

Es la sumatoria total de las puntuaciones (Q_t) obtenida por cada una de las características (Q_c), multiplicado por su Factor de Importancia (F_i) y dividido entre 10. Esto se repetirá por cada muestra analizada.

9.2 En la Tabla 3 se tienen las puntuaciones para cada característica; que se llenarán en la Hoja de Resultados (véase el Anexo), donde se encontrará los factores de importancia; de ser necesario se anotará también las observaciones encontradas en la muestra.

$$Q_t = \frac{\sum(Q_c \times F_i)}{10}$$

NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA. REQUISITOS

9. DETERMINACION DEL GRADO DE CALIDAD COMERCIAL

9.3 La trucha entera congelada se clasifica en cuatro (4) grados de calidad, de acuerdo a la puntuación alcanzada (según tabla 3)

Calidad Extra	Constituida por lotes de truchas enteras congeladas, cuyo puntaje según sus características sensoriales es $> 2,7$
Calidad A	Constituida por lotes de truchas enteras congeladas, cuyo puntaje según sus características sensoriales es > 2 y $< 2,7$
Calidad B	Constituida por lotes de truchas enteras congeladas, cuyo puntaje según sus características sensoriales es > 1 y < 2
No comercializable	Los valores < 1

**TABLA 3 -
Clasificación
sensorial para
trucha
congelada –
método Qt**

CARÁCTER	PUNTUACIÓN			
	3	2	1	0
ASPECTO GENERAL				
Piel	Color típico y brillante	Si brillo ni mucosidad aparente	Pérdida de color y de brillo. Músculo visible	Decoloración muy avanzada. Pérdida de estructura
Ojos	Claros, brillantes. salientes	Opacos o rojizos. Hundidos	Blancos y sin brillo. Muy hundidos o rotos	Pérdida total de estructura
Branquias	Rojo sangre. Brillante	Rojo pálido o marrón	Marrón oscuro	Amarillo pardusco
Textura cuerpo	Firme y elástica	Firme, no elástica	Blanda	Muy blanda
Textura ano	Cerrado	Ligeramente relajado	Relajado y con sangre	Pérdida de textura
Color cavidad abdominal	Manchas de sangre rojo brillante	Manchas de sangre rojo mate	Grisáceo	Oscuro
Aspecto cavidad abdominal	Peritoneo entero y brillante	Peritoneo adherente. Vísceras claras	Peritoneo no adherente. Vísceras rotas	Peritoneo no adherente. Vísceras destrozadas
Columna vertebral	Se rompe, no se desgaja	Adherente. Rosa pálido	Roja no adherente	Rojo-pardo oscuro
Color músculo	Translúcido y brillante	Ligeramente ceroso	Ligeramente opaco	Opaco
Color músculo cocido	Entre rosa salmón y Canela claro	Crema	Crema oscuro	Rojizo o parduzco
OLOR				
Branquias	Fresco, a agua dulce de río	Neutro	Amoniacal	Putrefacto
Cavidad abdominal	Fresco, a agua dulce de río	Neutro	Amoniacal	Putrefacto
Cocido	Específico	Ligeramente a pescado	A pescado fuerte	Putrefacto
TEXTURA				
Cocido	Firme y jugosa	Ligeramente blanda, jugosa	Blanda y correosa	Muy blanda y correosa
SABOR				
Cocido	Específico	Neutro, ligeramente específico	Amargo y/o picante	Nauseabundo

NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA. REQUISITOS

10. ENVASE, EMBALAJE, ETIQUETADO, ALMACENAJE Y TRANSPORTE

10.1 Envase:

El producto objeto de la aplicación de esta NTP se deberá envasar en recipientes de tipo sanitario, elaborados 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

10.2 Embalaje

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

NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA. REQUISITOS

10. ENVASE, EMBALAJE, ETIQUETADO, ALMACENAJE Y TRANSPORTE

10.3 Etiquetado

Los empaques que se utilicen, deberán llevar una etiqueta visible e indeleble, autoadhesiva con la información establecida en la Norma CODEX STAN 1

La información mínima

- *Nombre del Alimento / Presentación;*
- *Nombre de la Especie;*
- *Peso del producto en kg (lb cuando sea necesario);*
- *Nombre y Dirección del Fabricante;*
- *Lugar de Origen;*
- *Identificación del Lote producido;*
- *Fecha de producción y de vencimiento del producto.*

NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA. REQUISITOS

10. ENVASE, EMBALAJE, ETIQUETADO, ALMACENAJE Y TRANSPORTE

También se deberá anotar los datos necesarios para identificar el producto y todo aquello que se juzgue conveniente, tales como las precauciones que deben tenerse en el manejo y uso de los embalajes

10.4 Almacenamiento

El producto terminado deberá ser conservado en cámaras de almacenamiento para producto congelado entre **-18 °C a -30 °C** antes de su envío al mercado de consumo, en bodegas de conservación que reúnan los requisitos sanitarios

NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA. REQUISITOS

10. ENVASE, EMBALAJE, ETIQUETADO, ALMACENAJE Y TRANSPORTE

10.5 Transporte

El transporte deberá contar además con una unidad de congelación capaz de mantener la temperatura entre **-18 °C a -30 °C** .

Para el transporte del producto, antes de iniciar el embarque, se deberá aplicar las siguientes disposiciones:

1. El contenedor de transporte, deberá estar limpio y sin malos olores.
2. Se deberá pre-enfriar el contenedor de transporte, por un periodo de tiempo que garantice que el producto no sufrirá cambios bruscos de temperatura.
3. La temperatura del producto no deberá ser mayor de **-18 °C** .



NTP 204.060 TRUCHA ENTERA O ENTERA EVISCERADA, CON O SIN CABEZA, CONGELADA. REQUISITOS

11. ANTECEDENTES

- ✓ CODEX STAN 36-1981 – Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente
- ✓ NMX-F-520SCFI-2004 – Productos de la Pesca. Pescado entero congelado. Especificaciones
- ✓ NTS N° 071-MINSA/DIGESA - Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano. Aprobada por RM N° 591-2008/MINSA
- ✓ Manual de Procedimientos y Control de Calidad de Trucha Congelada del ITP
- ✓ Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas y Mariscos – España (ANFACO)

ANEXO

HOJA DE RESULTADOS DE LA CALIFICACIÓN SENSORIAL

Supervisor:			Fecha: /..... /.....
Presentación:		Lote:	N° Muestra:
CARACTERES		Factor Importancia	PUNTUACIÓN
ASPECTO GENERAL	Piel	1	
	Ojos		
	Branquias		
	Textura cuerpo		
	Textura ano		
	Color cavidad abdominal		
	Aspecto cavidad abdominal		
	Columna vertebral		
	Color músculo		
	Color músculo cocido		
OLOR	Branquias	3	
	Cavidad abdominal		
	Cocido		
TEXTURA	Firme y jugosa	2	
SABOR	Específico	4	
Qt			
Observaciones:			

SI QUEREMOS UN PAÍS CON CALIDAD,
**TENEMOS QUE PRODUCIR Y CONSUMIR
RESPONSABLEMENTE.**



Seamos Peruanos de Calidad
¡SÉ PARTE DEL CAMBIO!