

NMX-F-568-SCFI-2000

SECRETARIA DE
COMERCIO Y
FOMENTO INDUSTRIAL
DGN

**PRODUCTOS DE LA PESCA - VUELVE A LA VIDA ENLATADO -
ESPECIFICACIONES****FISH PRODUCTS - CANNED BACK TO LIFE - SPECIFICATIONS****0 INTRODUCCIÓN**

Las especificaciones que se establecen en esta norma mexicana sólo 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 apto 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 vuelve a la vida enlatado, para garantizar que es apto para su consumo.

2 CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma mexicana se aplica al producto vuelve a la vida enlatado que se produce y comercializa cualquier persona física o moral, siendo destinado para su consumo en territorio nacional.

3 REFERENCIAS

Para la correcta aplicación de la presente norma se deben consultar las siguientes normas oficiales mexicanas y normas mexicanas vigentes o las que las sustituyan:



SECRETARIA DE
COMERCIO Y
FOMENTO INDUSTRIAL
DGN

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-028-SSA1-1993	Bienes y servicios - Productos de la pesca - Pescado en conserva - 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-030-SSA1-1993	Bienes y servicios - Productos de la Pesca - Crustáceos en conserva - Especificaciones sanitarias, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 31 de enero de 1995.
NOM-040-SSA1-1993	Bienes y servicios - Sal yodatada y sal yodatada fluorada - Especificaciones sanitarias, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 13 de marzo de 1995.
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 del 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 capacidad de llenado, para envases de productos alimenticios. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 7 de marzo de 1977.
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.



SECRETARÍA DE
COMERCIO Y
FOMENTO INDUSTRIAL
DGN

NMX-F-317-S-1978	Determinación del pH en alimentos. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de mayo 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 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 Vuelve a la vida enlatado

Se define como vuelve a la vida enlatado, al producto elaborado con la carne de los mariscos que se mencionan en la nota 1, limpios sanos sin manchas, adicionado o no de saborizantes y aditivos establecidos en las disposiciones sanitarias expedidas por la Secretaría de Salud, envasado en recipientes metálicos herméticamente cerrados y esterilizados para asegurar su conservación.

NOTAS:

- 1 Se utilizan los siguientes mariscos: camarón, almeja, calamar y mejillón.
- 2 Para la elaboración del medio de cobertura se utiliza: agua, sal y ácido cítrico.



SECRETARÍA DE
COMERCIO Y
FOMENTO INDUSTRIAL
DGN

El cloruro de sodio utilizado debe cumplir con las especificaciones establecidas en la norma oficial mexicana NOM-040-SSA1 (véase 3 Referencias). El producto final solo puede presentar los aditivos alimenticios permitidos en los límites establecidos en las disposiciones sanitarias expedidas por la Secretaría de Salud.

4.2 Características sensoriales

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

Dichas características para los fines de esta norma son:

- Aspecto
- Color
- Olor
- Sabor
- Textura

5 CLASIFICACIÓN Y DESIGNACIÓN

5.1 Clasificación

El producto objeto de la aplicación de esta norma se clasifica con un sólo grado de calidad, conforme a la calificación obtenida de acuerdo a la tabla 1, con un máximo de 100 puntos y un mínimo de 85 puntos.

5.2 Designación

El producto objeto de la aplicación de esta norma se designa como vuelve a la vida enlatado. El número de organismos requerido, está referido a los que sean necesarios para cumplir con las especificaciones que establece la norma oficial mexicana NOM-002-SCFI (véase 3 Referencias).

6 ESPECIFICACIONES

El producto objeto de la aplicación de esta norma debe cumplir con las disposiciones sanitarias expedidas por la Secretaría de Salud, así como las indicadas a continuación:



SECRETARIA DE
COMERCIO Y
FOMENTO INDUSTRIAL
DGN

6.1 Sensoriales

Las características sensoriales se verifican con los sentidos.

6.1.1 Aspecto

El vuelve a la vida enlatado debe tener un aspecto agradable, elaborado con mariscos limpios, sin manchas, sanos, bien pelados en su caso, libre de partes desprendidas, rotos o aplastados, cada especie debe tener una misma denominación de tamaño.

6.1.2 Color

Color uniforme en cada especie y d el medio de cobertura, libre de colores extraños o ajenos a los ingredientes.

6.1.3 Olor

Olor característico del producto y del medio de cobertura, libre de olores desagradables.

6.1.4 Sabor

Sabor característico del producto y del medio de cobertura, libre de sabores desagradables.

6.1.5 Textura

Firme no correosa ni masuda, característica de cada especie. Este factor esta sujeto a las tolerancias de la tabla 1.

6.2 Físicas y químicas

6.2.1 Vacío

El envase a nivel del mar debe tener un mínimo de vacío de 13,33 kPa (100 mm Hg) en latas cilíndricas y de 3,99 kPa (30 mm Hg) en las no cilíndricas. Lo anterior se verifica de acuerdo a lo establecido en la norma mexicana NMX-F-314 (véase 3 Referencias).

6.2.2 Espacio libre

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

- a) Producir vacío conforme a lo establecido en 6.2.1.



SECRETARÍA DE
COMERCIO Y
FOMENTO INDUSTRIAL
DGN

- b) El producto debe tener espacio para dilatarse según las diferentes temperaturas a que es sometido durante el proceso. Lo anterior se verifica de acuerdo a lo establecido en la norma mexicana NMX-F-314 (véase 3 Referencias).
- c) En cualquier caso el producto no debe tener menos de 5 mm de espacio libre.

6.2.3 Contenido neto y masa drenada

El contenido neto se establece conforme a las tolerancias permisibles para la comercialización de los productos envasados, que señala la norma oficial mexicana NOM-002-SCFI (véase 3 Referencias) y su declaración debe hacerse de acuerdo a la norma oficial mexicana NOM-030-SCFI (véase 3 Referencias). Lo anterior se verifica de acuerdo a lo establecido en las normas mexicanas NMX-F-314 y NMX-F-315 (véase 3 Referencias).

6.2.4 Materia extraña objetable

El producto objeto de la aplicación de esta norma debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña ajena al producto.

6.2.5 Contaminantes

El producto objeto de la aplicación de esta norma no debe sobrepasar los límites de contaminantes químicos establecidos en las disposiciones sanitarias expedidas por la Secretaría de Salud en la norma oficial mexicana NOM-028-SSA1 (véase 3 Referencias).

6.2.6 Aditivos alimentarios

El producto objeto de la aplicación de esta norma debe presentar únicamente los aditivos alimentarios establecidos en las disposiciones sanitarias expedidas por la Secretaría de Salud, en los límites establecidos en la norma oficial mexicana NOM-028-SSA1 (véase 3 Referencias).

6.3 Microbiológicas y parasitológicas

El producto objeto de la aplicación de esta norma debe estar exento de microorganismos, parásitos, toxinas o sustancias tóxicas producidas por microorganismos, en concentraciones que puedan representar un riesgo para la salud humana y cumplir con las especificaciones establecidas en la tabla 1.

La determinación de microorganismos se efectúa de acuerdo a lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-134-SSA1 y normas mexicanas NMX-F-088/S y NMX-F-361/S (véase 3 Referencias).



SECRETARIA DE
COMERCIO Y
FOMENTO INDUSTRIAL
DGN

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 (véase 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 Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca 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 que se establecen en la presente norma, se deben aplicar los métodos de prueba tanto de las normas oficiales mexicanas, 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 del grado de calidad

La calificación 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 (véase tabla 1).

TABLA 1.- Calificación del grado de calidad

Factor	Variación de calidad	Deducción
Envases		
	Aspecto externo	
	Herméticamente sellado sin presentar defectos en el cierre	0
	Etiqueta debidamente colocada, con su clave bien marcada o troquelada y lata perfectamente limpia	0
	Presenta manchas y suciedad hasta 10,0 %	1
	Después del 10,0 % se debe deducir un punto por cada 1,0 % de aumento hasta 10 puntos	



SECRETARIA DE
COMERCIO Y
FOMENTO INDUSTRIAL
DGN

(Continúa)
TABLA 1.- Calificación del grado de calidad

Factor	Variación de calidad	Deducción
	Raspaduras Hasta 5,0 % Después de 5,0 % se debe deducir un punto por cada 1,0 % de aumento hasta 10 puntos máximos	1
	Abolladuras Por cada abolladura en el cuerpo Por una abolladura y/o defecto en el cierre	1 16
	Corrosión Hasta 5,0 % Después de 5,0 % se debe deducir un punto por cada 2,0 % de más hasta 10 puntos Etiqueta mal colocada Latas sin etiqueta, sin clave o ilegibles	1 2 16
	Aspecto interno Raspaduras Libre de raspaduras y corrosión Con presencia de raspaduras	0 16
Líquido de cobertura		
	Materia extraña Ausencia Con partículas extrañas a los ingredientes	0 16
	Aspecto Característico del líquido de cobertura Extraño por contaminación o adulteración	0 16
	Olor Característico del líquido de cobertura Olor extraño por contaminación alteración o adulteración	0 16
	Sabor Característico del líquido de cobertura Sabor extraño por contaminación alteración o adulteración	0 16



SECRETARIA DE
COMERCIO Y
FOMENTO INDUSTRIAL
DGN

(Concluye)
TABLA 1.- Calificación del grado de calidad

Factor	Variación de calidad	Deducción
Carne de los mariscos		
	Olor	
	Característico del producto	0
	Olor desagradable de cualquier clase	16
	Sabor	
	Característico del producto	0
	Sabor extraño por contaminación o adulteración	16
	Textura	
	Cada marisco presenta su textura propia	0
	Se presentan texturas ligeramente diferentes a las características de cada especie	4
	Se presentan texturas diferentes a la de cada especie como duras, masudas o esponjosas	16
	Los camarones bien pelados	0
	Por cada fracción de patas, caparazones	1

9 ENVASE, EMBALAJE, ETIQUETADO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

9.1 Envase

El producto objeto de la aplicación de esta norma se debe envasar en recipientes metálico 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.

9.2 Embalaje

Se deben usar envolturas de material apropiado que tengan la debida resistencia y ofrezcan protección al producto a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución.



SECRETARIA DE
COMERCIO Y
FOMENTO INDUSTRIAL
DGN

9.3 Etiquetado

Los empaque que se utilicen deben llevar una etiqueta o impresión visible e indeleble con los requisitos solicitados en la norma correspondiente, así como con las disposiciones sanitarias expedidas por la Secretaría de Salud.

- Denominación específica (el nombre debe indicar la verdadera naturaleza del producto y cumplir con la clasificación establecida en la norma);
- Nombre comercial, marca registrada;
- Nombre y dirección del envasador;
- Contenido neto y masa drenada;
- La Leyenda "HECHO EN MÉXICO" o, en su caso, indicar el país de origen;
- Lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente;
- Declaración de propiedades;
- Declaración del valor nutritivo;
- Fecha de caducidad;
- Fecha de consumo preferente;
- Leyendas precautorias;
- Número de lote, y
- En el caso de los productos de importación, nombre y domicilio del importador.

Así mismo se deben anotar los datos necesarios para identificar el producto y todos aquéllos que se juzguen convenientes, tales como las precauciones que deben tenerse en el manejo y uso de los embalajes.

9.4 Almacenamiento

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan las disposiciones sanitarias expedidas por la Secretaría de Salud.

NOTA.- El producto no debe salir a la venta hasta que haya pasado el periodo de cuarentena.

9.5 Transporte

La transportación debe realizarse en condiciones adecuadas según el caso para conservar la calidad del producto.



SECRETARIA DE
COMERCIO Y
FOMENTO INDUSTRIAL
DGN

10 BIBLIOGRAFÍA

- | | |
|-------------------|--|
| NOM-008-SCFI-1993 | Sistema general de Unidades de Medida, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 14 de octubre de 1993. |
| CODEX 1982 | Norma para el pescado y productos pesqueros CAC/VOL: ED 1 Programa conjunto FAO/OMS. |

11 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

Esta norma mexicana no equivale a ninguna norma internacional por no existir referencia alguna al momento de su elaboración.

México, D. F. ,a
LA DIRECTORA GENERAL DE NORMAS.

CARMEN QUINTANILLA MADERO.

NMX-F-568-SCFI-2000

**PRODUCTOS DE LA PESCA - VUELVE A LA VIDA ENLATADO -
ESPECIFICACIONES**

FISH PRODUCTS - CANNED BACK TO LIFE - 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 MEDIO AMBIENTE RECURSOS NATURALES Y PESCA
Instituto Nacional de la Pesca;
Dirección General de Política y Fomento Pesquero.

- UNIVERSIDAD AUTÓNOMA METROPOLITANA
Unidad Iztapalapa.



ÍNDICE DE CONTENIDO

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