

PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS  
Camarones crudos y cocidos, enfriados y congelados  
Especificaciones

COGUANOR  
NGO 35 014  
1a. Revisión

La presente norma constituye la primera revisión a la norma NGO 35 014 publicada en el Diario Oficial del 10 de enero de 1983, a la cual sustituye

1. OBJETO

La presente norma tiene por objeto establecer las especificaciones y características que deben cumplir los camarones crudos y cocidos, enfriados y congelados, de origen nacional o importados.

2. NORMAS COGUANOR A CONSULTAR

COGUANOR NGO 4 010 1a. Revisión	Sistema Internacional de Unidades (SI)
COGUANOR NGO 7 001	Tamices de ensayo y cribas metálicas o zarandas. Tamaño nominal de las aberturas
COGUANOR NGO 34 039	Etiquetado de productos alimenticios para consumo humano
COGUANOR NGO 35 015 h2	Pescado y productos pesqueros. Análisis microbiológico. Recuento total de microorganismos mesófilos
COGUANOR NGO 35 015 h3	Pescado y productos pesqueros. Análisis microbiológico. Detección de <u>Salmonella</u>
COGUANOR NGO 35 015 h4	Pescado y productos pesqueros. Análisis microbiológico. Detección y recuento de bacterias coliformes y <u>Escherichia coli</u>
COGUANOR NGO 35 015 h5	Pescado y productos pesqueros. Análisis microbiológico. Detección y recuento de <u>Staphylococcus aureus</u>
COGUANOR NGO 35 015 h6	Pescado y productos pesqueros. Análisis microbiológico. Detección y recuento de <u>Vibrio parahaemolyticus</u>

3. DEFINICIONES

3.1 Camarón. Crustáceo decápodo, macruro, con el cuerpo estrecho, comprimido y algo encorvado; caparazón terminado en una cabeza larga y finamente dentada con antenas muy largas.

4. TERMINOLOGÍA

4.1 Camarón entero. Es el camarón que no ha sido desprovisto de ninguna de sus partes constituyentes.

4.2 Camarón sin cabeza o descabezado. Es el camarón al que se le ha eliminado completamente el cefalotórax o cabeza pero que conserva el caparazón.

4.3 Camarón pelado o sin caparazón. Es el camarón al que se le ha eliminado completamente la cabeza y el caparazón.

4.4 Camarón pelado desvenado o sin intestinos. Es el camarón pelado abierto por el lomo al que se le han eliminado completamente los intestinos.

4.5 Camarón crudo. Es el camarón que no ha sido sometido a ningún tratamiento térmico.

Continúa

Publicada en el Diario Oficial de fecha 9 de julio de fecha 9 de julio de 1985

4.6 Camarón cocido. Es el camarón que ha sido calentado durante un tiempo tal para que su centro térmico alcance la temperatura suficiente para coagular las proteínas.

4.7 Camarón enfriado. Es el camarón al que se le ha bajado su temperatura a 0°C o ligeramente inferior, y mantenido a dicha temperatura.

4.8 Camarón congelado. Es el camarón sometido a un proceso de congelación apropiado de manera que su centro térmico tenga una temperatura de -18°C o ligeramente inferior.

4.9 Defectos. Para los propósitos de la presente norma se entiende por defectos los siguientes:

4.9.1 Unidad deshidratada. Significa que el caparazón o la carne de la unidad presenta zonas blanquecinas, que afectan gravemente a su aspecto, textura o buen sabor.

4.9.2 Unidad con alteración del color. Significa que la unidad presenta un aspecto amarillo claramente perceptible, que afecta gravemente a su aspecto, textura o buen sabor.

4.9.3 Unidad ennegrecida. Significa que la unidad presenta un aspecto claramente negro, que afecta gravemente a su aspecto, textura o buen sabor.

4.9.4 Unidad con manchas negras. Significa que el caparazón o la carne de la unidad presenta zonas oscurecidas, que afectan gravemente su aspecto.

4.9.5 Unidad sin cabeza. Significa que la unidad presenta el cefalotórax o cabeza totalmente desprendida.

4.9.6 Unidad parcialmente sin cabeza. Significa que la unidad no tiene totalmente desprendido el cefalotórax o cabeza.

4.9.7 Unidad cortada o desgarrada. Significa que la unidad tiene una grieta en la carne mayor de 3/4 del espesor de la unidad en el lugar del corte o desgarradura.

4.9.8 Unidad dañada. Significa que la unidad se presenta aplastada o mutilada en forma que influye notablemente en su aspecto.

4.9.9 Trozo. Porción de camarón capaz de ser identificada como procedente de una unidad.

4.9.10 Unidad mal pelada. Significa que la unidad clasificada como camarón pelado presenta pedazos de caparazón adheridos a la carne.

4.9.11 Unidad con intestinos mal eliminados. Significa que la unidad clasificada como camarón pelado desvenado presenta restos negros u oscuros de intestinos.

4.9.12 Materias extrañas. Toda materia presente en un envase que, sin ser dañina, no procede de los camarones.

4.10 Lote. Es una cantidad determinada de envases que se somete a inspección como conjunto unitario, cuyo contenido es de características similares o ha sido preparado bajo condiciones de producción presumiblemente uniformes y que se identifican por tener un mismo código o clave de producción.

4.11 Envase. Es todo recipiente destinado a contener un producto, con el fin específico de protegerlo de su deterioro, contaminación o adulteración, y de facilitar su manipulación y venta.

4.12 Embalaje. Es todo recipiente destinado a contener envases individuales, con el fin específico de protegerlos y facilitar su manipulación.

Continúa

## 5. CLASIFICACION Y DESIGNACION

5.1 Clasificación. El camarón será de calidad única y se clasificará de acuerdo a su elaboración y presentación y, opcionalmente, de acuerdo a su tamaño, en la forma siguiente:

5.1.1 Según su elaboración:

- a) Camarón crudo enfriado
- b) Camarón crudo congelado
- c) Camarón cocido enfriado
- d) Camarón cocido congelado

5.1.2 Según su presentación:

- a) Camarón entero
- b) Camarón sin cabeza
- c) Camarón pelado
- d) Camarón pelado desvenado

5.1.3 Según su tamaño. En forma opcional se podrán clasificar los camarones de acuerdo a su tamaño según se indica en el Cuadro 1 siguiente:

Cuadro 1. Clasificación por tamaños (Opcional)

Camarones Enteros		Todas las formas excepto enteros	
Número de camarones enteros por kilogramo	Número de camarones enteros por libra	Número de camarones por kilogramo	Número de camarones por libra
$\leq 9$	$\leq 4$	$\leq 21$	$\leq 9$
10 - 15	5 - 7	22 - 33	10 - 15
16 - 23	8 - 10	34 - 44	16 - 20
24 - 32	11 - 14	45 - 55	21 - 25
33 - 42	15 - 19	56 - 66	26 - 30
43 - 53	20 - 24	67 - 77	31 - 35
54 - 65	25 - 29	78 - 88	36 - 40
66 - 78	30 - 35	89 - 110	41 - 50
79 - 99	36 - 45	111 - 132	51 - 60
100 - 120	46 - 55	133 - 154	61 - 70
		155 - 176	71 - 80
		177 - 198	81 - 90
		199 - 220	91 - 100
		221 - 286	101 - 130
		287 - 440	131 - 200
		441 - 660	201 - 300
		661 - 1100	301 - 500
		> 1100	> 500

Continúa

5.2. Designación. El producto se designará de acuerdo a su elaboración seguida de su forma de presentación; opcionalmente podrá incluirse la designación de acuerdo al tamaño, indicando el número mínimo y máximo de camarones por unidad de masa según el Cuadro 1.

## 6. ESPECIFICACIONES

### 6.1 Características generales.

6.1.1 Los camarones deberán corresponder a especies de las familias Penaeidae, Pandalidae, Crangonidae o Palaemonidae, capturados en aguas no poluídas y deberán estar vivos al sacarlos del agua.

6.1.2 El producto deberá prepararse en condiciones higiénico-sanitarias, con camarones limpios, sanos y frescos, apropiadamente enfriados tan pronto como sea posible después de capturados. El contenido de residuos de plaguicidas u otras sustancias eventualmente nocivas, no deberá ser mayor de lo que permite la autoridad sanitaria del país o, en su defecto, lo que establece al respecto el Codex Alimentarius.

6.1.3 Durante la preparación de los camarones sin cabeza, pelados o pelados desvenados, la temperatura de éstos no deberá exceder los 10°C y en todos los casos la preparación se efectuará en el menor tiempo posible.

6.1.4 El agua que se utilice para lavar, enfriar, congelar o cocer los camarones deberá ser agua potable o bien agua limpia de mar de calidad microbiológica similar a la del agua potable; el hielo y/o la sal que se utilicen durante el enfriamiento o congelamiento de los camarones crudos o cocidos, deberán ser de calidad comestible.

6.1.5 Los camarones que se clasifican como enfriados deberán ser prontamente llevados a una temperatura no superior a 0°C y ser mantenidos bajo estas condiciones de temperatura.

6.1.6 Los camarones que se clasifican como congelados deberán ser prontamente llevados a una temperatura no superior a -18°C y ser mantenidos bajo estas condiciones de temperatura.

6.1.7 Los camarones que se clasifican como cocidos deberán ser sometidos al proceso de cocción lo antes posible luego de su captura, y luego rápidamente enfriados o congelados según corresponda.

### 6.2 Características sensoriales.

6.2.1 Color. Los camarones deberán poseer el color característico de la especie y de la zona de donde proceden y estar prácticamente exentos de deshidratación, manchas negras, ennegrecimiento u otra alteración anormal del color.

6.2.2 Olor y sabor. Los camarones preparados según se indica en el numeral 9.1 deberán tener buen olor y sabor característicos y estar exentos de olores o sabores desagradables o extraños al producto. Un olor o sabor natural que recuerda el yodoforno no se considerará como defecto, a menos que sea excesivo.

6.2.3 Textura. Los camarones preparados según se indica en el numeral 9.1, deberán tener una consistencia relativamente firme y no ser pulposos.

### 6.3 Características microbiológicas. El producto deberá cumplir con las siguientes características microbiológicas.

6.3.1 Camarones crudos, enfriados o congelados. De cada cinco muestras que se analicen (n), un máximo de muestras correspondiente al número de aceptación (c), puede tener recuentos superiores a los especificados en el Cuadro 2; si el número de muestras que tienen recuentos superiores es mayor al número de aceptación establecido para cualquier tipo de microorganismo, se rechaza el lote.

Continúa

Cuadro 2. Requisitos microbiológicos para camarón  
crudo, enfriado o congelado

Microorganismo	No. de muestras analizadas, n	No. de aceptación, c	Recuento preferiblemente por debajo de	Recuento máximo permitido
Recuento total por gramo	5	3	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Coliformes fecales (NMP) (1), por gramo	5	3	4	10 <sup>2</sup>
<u>Staphylococcus aureus</u> , por gramo	5	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<u>Vibrio parahaemolyticus</u> , por gramo	5	0	3	10 <sup>2</sup>
<u>Salmonella</u> , en 25 g	5	0	0	0

(1) NMP = número mas probable

6.3.2 Camarones cocidos, enfriados o congelados. De cada cinco muestras que se analicen (n), un máximo de muestras correspondientes al número de aceptación (c), puede tener recuentos superiores a los especificados en el Cuadro 3; si el número de muestras que tienen recuentos superiores es mayor al número de aceptación, establecido para cualquier tipo de microorganismos, se rechaza el lote.

Cuadro 3. Requisitos microbiológicos para camarón  
cocido, enfriado o congelado

Microorganismo	No. de muestras analizadas, n	No. de aceptación, c	Recuento preferiblemente por debajo de	Recuento máximo permitido
Recuento total por gramo	5	1	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Coliformes fecales (NMP) (1), por gramo	5	1	4	10 <sup>2</sup>
<u>Staphylococcus aureus</u> , por gramo	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<u>Vibrio parahaemolyticus</u> , por gramo	5	0	3	10 <sup>2</sup>
<u>Salmonella</u> , en 25 g	5	0	0	0

(1) NMP = número mas probable

6.4 Tolerancias para defectos. Se aceptará un máximo de 4 defectos para una muestra representativa de 500 g de producto, cuando se verifique la presencia de los defectos indicados en el Cuadro 4 siguiente:

Continúa

Cuadro 4. Límites máximos para defectos (1)

Tipo de defecto	Aplicables a las formas de presentación indicadas en el numeral 5.1.2	El primer caso (3)	Los demás casos (3)
Unidades deshidratadas	(a) (b) (c) (d)	5% en número	+ 3% en número
Unidades con alteración del color y unidades ennegrecidas	(a) ( ) (c) (d)	5% en número	+ 3% en número
Unidades con manchas negras en la carne (2)	(a) (r) (c) (d)	8% en número	+ 4% en número
Unidades con manchas negras en la caparazón (2)	(a) (b) - -	12% en número	+ 6% en número
Unidades sin cabeza (2)	(a) - - -	5% en masa	+ 3% en masa
Unidades parcialmente sin cabeza (2)	(a) - - -	8% en masa	+ 4% en masa
Unidades cortadas, desgarradas o dañadas (2)	(a) (b) (c) (d)	9% en masa	+ 5% en masa
Trozos (2)	(a) (b) (c) (d)	9% en masa	+ 5% en masa
Unidades mal peladas (2)	- - (c) (d)	5% en masa	+ 3% en masa
Unidades con intestinos mal eliminados (2)	- - - (d)	5% en número	+ 3% en número
Cabeza, partes de cabeza y camarones con caparazón blando (2)	- (b) - -	3% en masa	+ 2% en masa
Patas, caparazones sueltos y antenas (2)	- - (c) (d)	5 en número	+ 3 en número
Materias extrañas (2)	(a) (b) (c) (d)	2 en número	+ 1 en número

(1) Se considera que hay un caso de defecto cada vez que se sobrepasen los límites especificados para cada tipo de defecto, en 500 g de producto.

(2) El producto congelado debe descongelarse como se indica en el numeral 9.1.1.3 (a) antes de realizar el examen.

(La llamada 3 aparece al pié de la página 7/11).

6.5 Tolerancias para uniformidad de tamaño y color. En un mismo envase deberán envasarse camarones de tamaño y color comparables. No deberán envasarse juntos camarones que presenten a la vista diferencias evidentes.

6.6 Masa neta de los productos congelados. La masa neta de los productos congelados determinada luego de descongelar el producto, deberá corresponder como mínimo a la masa neta declarada en el rótulo del envase.

## 7. ADITIVOS ALIMENTARIOS

7.1 Se podrán agregar los aditivos alimentarios indicados en el Cuadro 5, los cuales deberán cumplir con los requisitos exigidos por las normas COGUANOR NGO correspondientes o, en su defecto, con las "Normas de Identidad y Pureza para los Aditivos Alimentarios", del Codex Alimentarius.

Cuadro 5. Aditivos Alimentarios

Aditivo	Dosis máxima en el producto final
<u>Agentes reguladores del pH</u>	
Acido cítrico	Práctica correcta de fabricación
Difosfato tetrasódico o tetrapotásico (pirofosfato de Na o K) Trifosfato, pentasódico o pentapotásico (trifosfatos de Na o K)	
<u>Antioxidante</u>	
Acido L-ascórbico	Práctica correcta de fabricación
<u>Colores</u>	
Cantaxantina, CI 75135	30 mg/kg solos o en combinación, únicamente en los productos sometidos a tratamiento térmico
Eritrosina, CI 45430	
<u>Sustancias conservadores (1)</u>	
Metabisulfito de sodio o de potasio	100 mg/kg en la parte comestible del producto crudo; 30 mg/kg en la parte comestible del producto cocido (2), expresados en SO <sub>2</sub> , solos o en combinación
Sulfito, de hidrógeno o de sodio	
Sulfito de sodio	

(1) Las sustancias conservadoras deben agregarse solamente al producto crudo o a la materia prima cruda.

(2) Sustancia conservadora remanente después del tratamiento térmico de la materia prima cruda.

(3) Ejemplo: Si se supone que en una muestra de 500 g de camarón pelado se encuentran valores por debajo de los indicados en la columna correspondiente al primer caso, excepto los siguientes:

Unidades deshidratadas	6%
Unidades cortadas, desgarradas o dañadas	14%
Patás	2
Antenas	3
	} 5

Se tiene que dicha muestra posee: 1 + 2 + 1 = 4 defectos; por lo tanto se aceptaría en cuanto a defectos.

Continúa

## 8. MUESTREO

8.1 Número de unidades de muestreo.

8.1.1 El número de muestras que se deben tomar para los análisis físicos y químicos se indica en el Cuadro 6. En adición a esto se deben seleccionar 5 muestras para análisis microbiológico por cada 1 000 unidades del lote o cualquier fracción de 1 000 (véase el numeral 6.3).

Cuadro 6. Número de Unidades de Muestreo

Tamaño del lote, N (1)	Número de unidades de muestreo a seleccionar, n
Hasta 65	3
66 a 110	4
111 a 180	5
181 a 300	6
más de 301	7

(1) N = número de envases si el producto está en envases individuales o porciones de 500 g si el producto está a granel.

8.1.2 Dependiendo de la forma de venta del producto, cada unidad de muestreo se define como se describe a continuación.

- a) Camarones a granel. Cada unidad de muestreo está constituida por una porción de 500 g de producto, ejemplo: si el lote está constituido por 30 kg de producto, equivaldrá a  $30\ 000/500 = 60$  unidades y, por lo tanto, se deben tomar al azar pequeñas cantidades hasta completar el equivalente a 3 porciones de 500 g de producto cada una.
- b) Camarones envasados. Cada unidad de muestreo está constituida por un envase individual de 500 g de producto o más; si el envase contiene menos de 500 g de producto, cada unidad de muestreo está constituida por el número de envases que corresponda a aproximadamente 500 g de producto.

8.1.3 Para obtener las muestras indicadas en el numeral 8.1.1, a partir de lotes constituidos por embalajes, se deben abrir como mínimo el número de embalajes señalados en el Cuadro 7.

Cuadro 7. Embalajes que deben abrirse

Número de embalajes en el lote	Número de embalajes que deben abrirse
Hasta 10	2
11 a 25	4
26 a 64	5
65 a 100	6
101 a 150	7
151 a 225	8
226 a 300	9
301 a 500	10

Continúa



8.1.4 Procedimiento operatorio. La selección de unidades de muestreo o de los embalajes de un lote se debe hacer al azar y de manera tal que se obtengan unidades de todas las partes del lote; para realizar la selección se numeran las unidades 1, 2, 3, ..., r, comenzando por cualquier unidad y en el orden que se desee y cada errésima unidad constituirá la unidad de muestreo a seleccionar. El valor de r resulta de dividir el tamaño del lote, N, entre el número de unidades de muestreo a seleccionar, n.

8.1.5 Criterio de aceptación. Un lote se considera aceptable si las muestras analizadas satisfacen los requerimientos especificados en la presente norma.

8.2 Inspección y control. La inspección y verificación de la calidad de los camarones serán practicadas por organismos del país de origen, legalmente competentes para tal fin y en su defecto por otro organismo autorizado por la COGUANOR y aceptado por las partes, los cuales deberán contar con el personal técnico capacitado para llevar a cabo la toma de muestras destinadas al análisis, la ejecución de los análisis químicos y sensoriales y demás requisitos que exige la presente norma. Las muestras de camarones podrán tomarse en los lugares de proceso, en el comercio o en los establecimientos de consumo.

## 9. METODOS DE PRUEBA

### 9.1 Determinación de las características sensoriales.

#### 9.1.1 Preparación de la muestra.

9.1.1.1 Camarones crudos enfriados y congelados. Antes de proceder a la evaluación sensorial se debe cocer la muestra por uno de los métodos indicados a continuación:

- a) Cocción al vapor. Se pone la muestra en un recipiente cerrado de 18 cm de diámetro, se colocá éste sobre agua hirviendo durante 7 a 10 min si la muestra corresponde a camarones enfriados, o durante 15 a 20 min si se trata de camarones congelados. Durante la evaluación sensorial el recipiente con la muestra debe estar tapado y colocado en un baño de agua a 60°C.
- b) Cocción por ebullición en bolsa. Se coloca la muestra de camarón enfriado, o de camarón previamente descongelado siguiendo el procedimiento indicado en el numeral 9.1.1.3 (a), en una bolsa de plástico que se pueda hervir, se cierra, se introduce con su contenido en agua hirviendo y se deja cocer hasta que la temperatura interna de la muestra alcance 70°C. Se saca de la bolsa el producto hervido, se deja escurrir y se coloca en un recipiente cerrado, el cual durante la evaluación sensorial debe mantenerse en un baño de agua a 60°C.

9.1.1.2 Camarones cocidos enfriados. Se coloca la muestra en un recipiente cerrado, se coloca éste en un baño de agua a 60°C y cuando la muestra alcance aproximadamente esta temperatura se procede con la evaluación sensorial, manteniendo el recipiente en el baño de agua a 60°C.

#### 9.1.1.3 Camarones cocidos congelados.

- a) Procedimiento de descongelación. Se coloca la muestra en una bolsa de plástico, se introduce ésta en un baño de agua con agitación, el cual se mantiene a 20°C aproximadamente; el descongelado completo del producto se comprueba cuando al presionar con suavidad la bolsa, sin dañar la textura de los camarones, no se palpan porciones duras ni cristales de hielo.
- b) Se procede luego como se indica en el numeral 9.1.1.2.

9.1.2 Evaluación sensorial. La evaluación sensorial correspondiente debe ser hecha sólo por personas calificadas para tal efecto y se procede tomando en consideración lo indicado en el numeral 6.2.

## 9.2 Determinación de los defectos físicos.

9.2.1 Se colocan los camarones enfriados o descongelados en una bandeja de tamaño apropiado y se extienden uniformemente en toda la superficie de la bandeja, realizando la evaluación de acuerdo a lo que se establece en el Cuadro 4, sin revolver las distintas piezas de camarón en la bandeja.

9.2.2 Esta evaluación debe ser hecha sólo por personas calificadas para tal efecto.

## 9.3 Determinación de la masa neta de los productos congelados.

9.3.1 Se abre el envase que contiene los camarones congelados y si el producto está crudo, se coloca su contenido en un recipiente en el que entre agua potable a temperatura ambiente por la parte inferior, con un flujo aproximado de 25 litros por minuto; si el producto está cocido, se coloca el contenido del envase en un recipiente que contenga una cantidad de agua potable a 27°C equivalente a 8 veces la masa declarada del producto.

9.3.2 Se deja el producto en el agua hasta que se funda todo el hielo; si el producto es un bloque congelado, se debe girar varias veces durante la descongelación.

9.3.3 Se pesa un tamiz limpio y seco de malla de alambre cuadrada de 2.80 mm de abertura (tamiz No.7) o de 2.36 mm de abertura (tamiz No.8); si el contenido total del envase es mayor de 500 g, se debe usar un tamiz de 30 cm de diámetro.

9.3.4 Una vez que sea posible ver o sentir al tacto que se ha eliminado todo el glaseado y que los camarones se separan fácilmente, se vierte el contenido del recipiente en el tamiz previamente pesado; se inclina el tamiz en un ángulo aproximado de 20° y se deja escurrir durante 2 min.

9.3.5 Se pesa el tamiz con el producto escurrido y por diferencia se obtiene la masa neta del producto contenida en el envase.

9.4 Ensayos microbiológicos. La determinación de los requisitos microbiológicos especificados en la presente norma se realiza de acuerdo a las normas COGUANOR NGO correspondientes, véase Capítulo 2.

## 10. ENVASE, ROTULADO Y EMBALAJE

10.1 Envase. Los envases para los camarones deberán ser de materiales de naturaleza tal que no alteren las características sensoriales del producto ni produzcan sustancias dañinas o tóxicas.

Nota. Los materiales empleados para envolver los camarones que se venden a granel y que se ponen en contacto directo con los mismos, deben tener las mismas características indicadas en el numeral 10.1.

10.2 Rótulo. Para los efectos de esta norma, en el caso del producto envasado, los rótulos o etiquetas serán de papel o de cualquier otro material que pueda ser adherido a los envases o bien de impresión permanente sobre los mismos.

10.2.1 Las inscripciones deberán ser fácilmente legibles en condiciones de visión normal, redactadas en español y adicionalmente en otro idioma si las necesidades del país así lo dispusieran y hechas en forma tal que no desaparezcan bajo condiciones de uso normal.

10.2.2 El rótulo deberá cumplir con lo especificado en la norma COGUANOR NGO 34 039 y llevar como mínimo la siguiente información:

- a) La designación del producto, véase el numeral 5.2;
- b) Los aditivos, indicando la función en el producto;

Continúa

- c) El contenido neto expresado en el Sistema Internacional de Unidades (SI); COGUANOR NGO 4 010, 1a. Revisión;
- d) Cuando el producto es camarón enfriado, deberá incluir la expresión "Para consumo inmediato";
- e) Cuando el producto es camarón congelado, deberá incluir la expresión "Conservese a una temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$ ; una vez descongelado no deberá congelarse nuevamente";
- f) La identificación del lote, la cual podrá ponerse en clave en cualquier lugar apropiado del envase;
- g) La fecha de elaboración, la cual podrá ponerse en clave;
- h) El país de origen;
- i) El nombre o razón social de la empresa bajo cuya marca se expende el producto, así como la dirección o el apartado postal; y
- j) Cualquier otro dato que fuese requerido por las leyes o reglamentos que rijan en el país.

## 11. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

11.1 Camarones enfriados. Los camarones enfriados deberán mantenerse a una temperatura no superior a  $0^{\circ}\text{C}$  en cámaras frigoríficas apropiadas o, en su defecto, en contenedores con hielo limpio en escamas o trozos pequeños en la proporción de 2 a 1 entre camarón y hielo, durante el transporte, el almacenamiento y la distribución, hasta el momento de su venta final. Bajo estas condiciones los camarones enfriados podrán conservarse por un período aconsejable máximo de 10 días, contados desde el día de su captura; pasado este plazo no deberán destinarse al consumo humano.

11.2 Camarones congelados. Los camarones congelados deberán mantenerse a una temperatura no superior a  $-18^{\circ}\text{C}$  durante el transporte, el almacenamiento y la distribución, hasta el momento de su venta final. El máximo tiempo de almacenamiento aconsejable de los camarones congelados será de 6 meses para el camarón crudo y 2 meses para el camarón cocido, computados desde el día en que el camarón fue inicialmente congelado.

11.3 Las condiciones de almacenamiento y transporte cumplirán con las normas sanitarias que rijan en el país.

## 12. CORRESPONDENCIA

Para la redacción de la presente norma se han tenido en cuenta:

- a) "Norma Internacional recomendada para los camarones congelados rápidamente", de la Comisión del Codex Alimentarius CAC/RS 92-1976;
- b) Especificación Federal de Estados Unidos de Norteamérica FS PP-S 316 a "Shrimp, raw and cooked; chilled and frozen";
- c) Norma de la India IS 2237-1962 "Specification for frozen prawns (Shrimp)"; y
- d) Literatura técnica.