

NORDOM 614 (1ra. Rev.)

CT: 67-18

Coordinadora: Ángela Urbáez

Pescados y mariscos — Determinación del contenido neto escurrido y trozos en conserva — Métodos de ensayo

ANTEPROYECTO

Advertencia

Este documento no es una Norma Nacional NORDOM. Se distribuye para su revisión y comentarios. Está sujeto a cambios sin previo aviso y no puede ser referido como un Estándar Internacional.

Los destinatarios de este borrador están invitados a enviar, con sus comentarios, la notificación de cualquier derecho de patente relevante del que tengan conocimiento y proporcionar documentación de respaldo.

Contenido

Prefacio	iii
1 Objeto y campo de aplicación.....	1
1.1 Objeto.....	1
1.2 Campo de aplicación.....	1
2 Referencias normativas	1
3 Términos y definiciones.....	1
4 Aparatos y materiales	1
5 Procedimiento	2
5.1 Determinación del peso neto	2
5.2 Determinación del peso neto escurrido	2
5.2.6 Cálculos.....	2
5.3 Determinación del peso escurrido lavado (para los productos en salsa).	2
5.4 Determinación del contenido neto en por ciento de masa.	3
5.4.1 Cálculos.....	3
5.5 Contenido de trozos en por ciento de masa	3
6 Informe.....	4
Bibliografia	5

Prefacio

El Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL), es el organismo oficial que tiene a su cargo el estudio y preparación de las Normas Dominicanas (NORDOM) a nivel nacional. Es miembro de la Organización Internacional de Normalización (ISO), de la Comisión Internacional de Electrotécnica (IEC), de la Comisión del Codex Alimentarius (CCA), y de la Comisión Panamericana de Normas Técnicas (COPANT), representando a la República Dominicana ante estos Organismos.

La norma **NORDOM 614 (1ra. Rev.) Pescados y mariscos — Determinación del contenido neto escurrido y trozos en conserva — Métodos de ensayo**, ha sido desarrollada por la Dirección de Normalización del Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL.

El estudio de la citada norma estuvo a cargo del Comité Técnico Normalización **CTN 67-18 Pescados y mariscos**, integrado por representantes de los Sectores de Producción, Consumo y Técnico, quienes iniciaron su trabajo tomando como base la **NORDOM 614 Pescados y mariscos—Método de ensayo — Determinación del contenido neto escurrido y trozos en conserva**, del cual partió la propuesta de norma a ser estudiada por el comité.

Dicha Propuesta de norma fue aprobada como Anteproyecto por el Comité Técnico de Trabajo, en la reunión **No. 08** de fecha **20 de febrero del 2025** y enviado a consulta pública, por un período de 60 días.

Formaron parte del Comité Técnico, las entidades y personas naturales siguientes:

PARTICIPANTES:

Tarsis Alcántara
Miguel Luciano

Roxanna de la Cruz

Glenys Almonte

Anel Payero González

José Luis Soto

José Valenzuela

Saimy Custodio

Akemi Tabata
Modesto Cruz

Juan Carlos Mejía

REPRESENTANTES DE:

Consejo Dominicano de Pesca y Acuicultura (CODOPESCA),
Ministerio de Agricultura (MA)

Instituto Nacional de Protección de los Derechos del Consumidor (Pro Consumidor)

Casa Paco, S. A.

Coordinación Técnica Legal / Dirección de Normas Guías y Protocolos (DNGP) / Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MISPAS)

Departamento Regulación de Mercado Interno / Dirección de Comercio Interno / Ministerio Industria Comercio y MiPyMEs (MICM)

Universidad Nacional Pedro Henríquez Ureña (UNPHU)

Vima Dominicana S. A.

Instituto de Microbiología y Parasitología (IMPA/UASD)

Departamento de Inocuidad Agroalimentaria (DIA) / Ministerio de Agricultura (MA)

Ángela Urbáez
Iris García
Fraimy Dipre
Sailyn Soriano L.

Instituto Dominicano para la Calidad (INDOCAL)

Pescados y mariscos — Determinación del contenido neto escurrido y trozos en conserva — Métodos de ensayo

1 Objeto y campo de aplicación

1.1 Objeto

Esta norma establece el método de determinación del contenido neto, contenido neto escurrido y contenido en trozos, en conservas de pescados y mariscos.

1.2 Campo de aplicación

Esta norma se aplicará a las conservas envasadas de pescados, crustáceos, moluscos (sus derivados) y otros productos similares.

2 Referencias normativas

No existen referencias normativas contenidas en el presente documento.

3 Términos y definiciones

A los efectos de este documento, se aplican los siguientes términos y definiciones.

3.1

Peso neto

Se considera peso neto a la diferencia entre los pesos del envase lleno y vacío

3.2

Peso neto escurrido

Se considera peso neto escurrido a la diferencia entre los pesos del tamiz con el producto escurrido y el peso del tamiz pesado previamente

3.3

Contenido de trozos

El contenido de trozos es establecido como el porcentaje del peso de los trozos en relación con el peso neto escurrido

4 Aparatos y materiales

4.1 Una balanza analítica con sensibilidad a 0.1 gramos

4.2 Un tamiz de 2.8 mm de abertura cuadrada

4.3 Utensilios para abrir latas, espátulas, cucharas, pinzas

4.4 Frasco lavador

4.5 Toalla de papel

5 Procedimiento

5.1 Determinación del peso neto

5.1.1 Pesar el envase sin abrir

5.1.2 Abrir el envase y extraer el contenido

5.1.3 Pesar el envase vacío, con inclusión de la tapa y cualquier material de envoltura, después de haberse eliminado el exceso del líquido y la carne adherida.

5.1.4 Restar el peso del envase vacío del peso del envase sin abrir. El resultado será el contenido neto.

5.1.5 Cálculos

$$C_n = M_c - M_v$$

Donde

C_n es el contenido neto en gramos

M_c es el peso del envase sin abrir en gramos

M_v es el peso del envase vacío en gramos

5.2 Determinación del peso neto escurrido

5.2.1 Mantener el envase a una temperatura de 20 °C a 30 °C durante un mínimo de 12 horas antes del examen;

5.2.2 Abrir el envase y verter el contenido distribuyéndolo en un tamiz circular previamente pesado;

5.2.3 Inclinar el tamiz con un ángulo de 17° a 20° aproximadamente y dejar escurrir el producto dos minutos a partir del momento en que éste se haya vertido en el tamiz;

5.2.4 Pesar el tamiz con el producto escurrido;

5.2.5 Determinar el peso neto escurrido restando el peso del tamiz del peso del tamiz con el producto escurrido;

5.2.6 Cálculos

$$C_e = T_p - T_v$$

Donde

C_e es el contenido neto escurrido en gramos;

T_p es el peso del tamiz con el producto escurrido en gramos;

T_v es el peso del tamiz vacío en gramos.

5.3 Determinación del peso escurrido lavado (para los productos en salsa).

5.3.1 Mantener el envase a una temperatura de 20°C a 30°C durante un mínimo de 12 horas antes del examen;

5.3.2 Abrir e inclinar el envase y lavar la salsa de cobertura; lavar luego el contenido con agua corriente caliente (a 40 °C aproximadamente), utilizando una botella para lavar (por ejemplo, de

material plástico) sobre un tamiz circular previamente pesado;

5.3.3 Lavar el contenido del tamiz con agua caliente hasta eliminar totalmente la salsa adherida; en caso necesario, separar con unas pinzas los ingredientes facultativos (especias, hortalizas, etc.). Inclinar el tamiz con un ángulo de 17º a 20º aproximadamente y dejar escurrir durante dos minutos a partir del momento en que se haya completado el lavado;

5.3.4 Eliminar el agua adherida del fondo del tamiz utilizándose una toalla de papel. pesar el tamiz con el producto lavado escurrido.

5.3.5 El peso lavado escurrido se obtiene restando el peso del tamiz del peso del tamiz con el producto escurrido.

5.3.6 Cálculos

$$Ce = Tp - Tv$$

Donde

Ce es el contenido neto escurrido en gramos;

Tp es el peso del tamiz con el producto escurrido en gramos;

Tv es el peso del tamiz vacío en gramos.

5.4 Determinación del contenido neto en por ciento de masa.

5.4.1 Cálculos

$$Ce (\%) = \frac{Tp - Tv}{Mc - Mv} \times 100$$

Donde

Ce (%) es el contenido neto escurrido en por ciento de peso;

Tp es el peso del tamiz con el producto escurrido en gramos;

Tv es el peso del tamiz vacío en gramos.

Mc es el peso del envase sin abrir en gramos

Mv es el peso del envase vacío en gramos

5.5 Contenido de trozos en por ciento de masa

5.5.1 Cálculos

$$Ct (\%) = \frac{Mt}{Tp - Tv} \times 100$$

Donde

Ct (%) es el contenido de trozos en por ciento de peso;

Mt es el peso de los trozos en gramos;

Tp es el peso del tamiz con el producto escurrido en gramos.

Tv es el peso del tamiz vacío en gramos.

6 Informe

- a) El informe debe incluir los resultados obtenidos a partir de los cálculos.
- b) Cualquier Información complementaria pertinente.

Bibliografia

- [1] NORDOM 614 *Pescados y mariscos. Pescados y mariscos. Método de ensayo. Determinación del contenido neto escurrido y trozos en conserva.*
- [2] NORDOM 447 *Hielo. Especificaciones y prácticas higiénico-sanitarias para su elaboración y manejo*