

NORMA PARA LA CARNE DE CANGREJO EN CONSERVA**CODEX STAN 90-1981****1. ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente Norma se aplica a la carne de cangrejo en conserva. No se aplica a productos de especialidad en los que la proporción de la carne de cangrejo sea inferior al 50 por ciento m/m del contenido.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del producto**

La carne de cangrejo en conserva se preparará con la carne de patas, pinzas, cuerpo y hombros solos o mezclados, sin el caparazón, de cualquiera de las especies comestibles del suborden *Brachyura* del orden *Decapoda* y de todas las especies de la familia *Lithodidae*.

2.2 Definición del proceso

La carne de cangrejo en conserva estará envasada en recipientes herméticamente cerrados y habrá sido objeto de una elaboración suficiente que asegure su esterilidad en el momento de su comercialización.

2.3 Presentación

Se permitirá cualquier presentación del producto, siempre y cuando:

- i) cumpla todos los requisitos de la presente Norma; y
- ii) esté debidamente descrita en la etiqueta, de manera que no induzca a error o engaño al consumidor.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 Carne de cangrejo**

La carne de cangrejo estará preparada con cangrejos sanos de las especies indicadas en la Sección 2.1 que se mantengan en vida hasta el momento inmediatamente anterior al comienzo de la elaboración y que sean de una calidad apta para el consumo humano.

3.2 Otros ingredientes

El medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados serán de calidad alimentaria y se ajustarán a todas las normas del Codex aplicables.

3.3 Producto final

Se considerará que los productos cumplen los requisitos de la presente Norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 9 se ajusten a las disposiciones establecidas en la Sección 8. Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 7.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Aditivos	Dosis máxima en el producto final
----------	-----------------------------------

Reguladores del pH

330	Ácido cítrico	BPF
338	Ácido ortofosfórico	10 mg/kg, solos o mezclados, los expresados como P ₂ O ₅ (incluidos fosfatos naturales)
450	Difosfato disódico	

Secuestrante

385	Etilendiaminotetracetato cálcico disódico	250 mg/kg
-----	---	-----------

Acentuador del sabor

621	Glutamato monosódico	BPF
-----	----------------------	-----

5. HIGIENE

5.1 Se recomienda que el producto al que se aplica las disposiciones de la presente Norma se prepare en conformidad con las secciones apropiadas del *Principios Generales de Higiene de los Alimentos* (CAC/RCP 1-1969), el *Código de Prácticas para el Pescado y Productos Pesqueros* (CAC/RCP 52-2003), el *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Alimentos Poco Ácidos y los Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados* (CAC/RCP 23-1979) y otros relevantes Códigos Prácticos de Higiene del Codex y Códigos de Prácticas.

5.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

6. ETIQUETADO

Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

6.1 Nombre del alimento

6.1.1 El nombre del producto será "cangrejo" o "carne de cangrejo".

6.1.2 En la etiqueta figurarán asimismo otros términos descriptivos que impidan que se induzca a error o a engaño al consumidor.

7. MUESTREO, EXAMEN Y ANÁLISIS

7.1 Muestreo

- i) El muestreo de lotes para el examen del producto final indicado en la Sección 3.3 se efectuará en conformidad con un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5.
- ii) El muestreo de lotes para la determinación del peso neto y del peso escurrido se realizará con arreglo a un plan apropiado de muestreo que satisfaga los criterios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

7.2 Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello ajustándose a las disposiciones del Anexo A y en conformidad con las Directrices para la Evaluación Sensorial del Pescado y los Mariscos en Laboratorio (CAC/GL 31-1999).

7.3 Determinación del peso neto

El peso neto de todas las unidades de muestra se determinará mediante el procedimiento que se indica a continuación:

- i) pesar el envase sin abrir;
- ii) abrir el envase y extraer el contenido;
- iii) pesar el envase vacío, con inclusión de la tapa y cualquier material de envoltura, después de haber extraído el exceso de líquido y la carne adherida;
- iv) restar el peso del envase vacío y de cualquier material de envoltura del peso del envase sin abrir. El resultado será el contenido neto.

7.4 Determinación del peso escurrido

El peso escurrido de todas las unidades de muestra se determinará mediante el procedimiento siguiente:

- i) mantener el envase a una temperatura de 20 °C a 30 °C durante un mínimo de 12 horas antes del examen;
- ii) abrir el envase y distribuir el contenido en un tamiz circular previamente pesado que tenga una malla de alambre con aperturas cuadradas de 2,8 mm x 2,8 mm;
- iii) quitar todo el material de envoltura, inclinar el tamiz con un ángulo de 17° a 20° aproximadamente y dejar escurrir la carne durante dos minutos, a partir del momento en que el producto se haya vertido en el tamiz;
- iv) pesar el tamiz con la carne de cangrejo escurrida;
- v) determinar el peso de la carne de cangrejo escurrida restando el peso del tamiz del peso del tamiz con el producto escurrido.

8. DEFINICIÓN DE DEFECTOS

Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente.

8.1 Materias extrañas

Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga de carne de cangrejo, que no constituya un peligro para la salud humana y se reconozca fácilmente sin una lente de aumento o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.

8.2 Olor y sabor

Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.

8.3 Textura

- i) Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto; o
- ii) carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto.

8.4 Alteraciones del color

Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad o por una coloración azul, marrón o negra que afecten a más del 5 por ciento en peso del contenido escurrido, o por manchas negras de sulfuro que afecten a más del 5 por ciento en peso del contenido escurrido.

8.5 Materias objetables

Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.

9. ACEPTACIÓN DEL LOTE

Se considerará que un lote satisface los requisitos de la presente Norma si:

- i) el número total de unidades defectuosas, clasificadas en conformidad con la Sección 8 no es mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;
- ii) el número total de unidades de muestra que no se ajusta a la forma de presentación establecida en la Sección 2.3 no es mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;
- iii) el peso neto medio y el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no son inferiores al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo;
- iv) se cumplen los requisitos sobre aditivos alimentarios e higiene y etiquetado de los alimentos de las Secciones 4, 5 y 6.

ANEXO A**EXAMEN SENSORIAL Y FÍSICO**

1. Completar el examen exterior de la lata para determinar si existen defectos en el envase que afecten a la integridad del mismo o si las bases del envase están abombadas.
2. Abrir la lata y completar la determinación del peso en conformidad con los procedimientos definidos en las Secciones 7.3 y 7.4.
3. Examinar el producto para determinar la presencia de alteraciones del color y de materias extrañas u objetables.
4. Evaluar el olor, el sabor y la textura en conformidad con las *Directrices para la Evaluación Sensorial del Pescado y los Mariscos en Laboratorio (CAC/GL 31-1999)*.