

NOTA IMPORTANTE:

La entidad sólo puede hacer uso de esta norma para si misma, por lo que este documento NO puede ser reproducido, ni almacenado, ni transmitido, en forma electrónica, fotocopia, grabación o cualquier otra tecnología, fuera de su propio marco.

ININ/ Oficina Nacional de Normalización

NORMA CUBANA

NC

751: 2010

ESPONJA SECA — ESPECIFICACIONES

Dried Sponge — Specifications

ICS: 67.120.99

1. Edición Marzo 2010
REPRODUCCIÓN PROHIBIDA

Oficina Nacional de Normalización (NC) Calle E No. 261 Vedado, Ciudad de La Habana. Cuba. Teléfono: 830-0835 Fax: (537) 836-8048; Correo electrónico: nc@ncnorma.cu; Sitio Web: www.nc.cubaindustria.cu



Cuban National Bureau of Standards

NC 751: 2010

Prefacio

La Oficina Nacional de Normalización (NC), es el Organismo Nacional de Normalización de la República de Cuba y representa al país ante las organizaciones internacionales y regionales de normalización.

La elaboración de las Normas Cubanas y otros documentos normativos relacionados se realiza generalmente a través de los Comités Técnicos de Normalización. Su aprobación es competencia de la Oficina Nacional de Normalización y se basa en las evidencias del consenso.

Esta Norma Cubana:

- Ha sido elaborada por el Comité Técnico de Normalización NC/CTN 9 de Pescado y productos pesqueros integrado por representantes de las siguientes entidades:
 - Ministerio de la Industria Pesquera (MIP)
 - Centro de Investigaciones Pesqueras (CIP-MIP)
 - Grupo Empresarial PESCACUBA
 - Grupo Empresarial INDIPES
 - Grupo Empresarial GEDECAM
 - Oficina Nacional Inspección Pesquera
 - Ministerio de Salud Pública (MINSAP)
 - Instituto de Medicina Veterinaria
 - Ministerio del Comercio Exterior (MINCEX)
 - Laboratorio Cubacontrol SA
 - Instituto de Investigaciones de Normalización (ININ-ONN)
 - Oficina Nacional de Normalización (ONN)
 - Ministerio de Comercio Interior
 - Registro Sanitario de Alimentos (MINSAP)
- Se elaboró teniendo en cuenta los requisitos de calidad exigidos por el mercado internacional y en la experiencia nacional de los expertos cubanos sobre todas las especies de esponja de la plataforma insular cubana con importancia comercial.
- Sustituye a: la NC 80-66:87. Industria de la Pesca. Esponja seca. Especificaciones de calidad.

© NC, 2010

Todos los derechos reservados. A menos que se especifique, ninguna parte de esta publicación podrá ser reproducida o utilizada en alguna forma o por medios electrónicos o mecánicos, incluyendo las fotocopias, fotografías y microfilmes, sin el permiso escrito previo de:

Oficina Nacional de Normalización (NC)

Calle E No. 261, Vedado, Ciudad de La Habana, Habana 4, Cuba.

Impreso en Cuba.

0 Introducción

- 0.1** Se considera en el capítulo de Composición y factores esenciales de calidad, en Producto final las especificaciones físicas y sensoriales del producto.
- 0.2** Las determinaciones de los exámenes físicos y sensoriales se efectuarán según procedimientos establecidos por el sector pesquero.

ESPONJA SECA — ESPECIFICACIONES

1 Objeto

La presente Norma establece los requisitos de calidad de todas las especies de esponja de la plataforma insular cubana con importancia comercial.

2 Referencias normativas

Las normas siguientes contienen disposiciones, que al ser citadas en el texto, constituyen a su vez disposiciones de esta Norma Cubana. Las ediciones indicadas estaban vigentes al momento de esta publicación. Como toda norma está sujeta a revisión, se recomienda a todos aquellos que realicen acuerdos sobre la base de ella, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente. La Oficina Nacional de Normalización posee en todo momento la información sobre las normas internacionales, regionales y cubanas en vigencia.

Los términos utilizados en esta norma están definidos en:

NC 469: 2006 Pescados, mariscos y sus productos derivados. Términos y definiciones.

NC ISO 780:2006 Embalajes. Símbolos gráficos para la manipulación de mercancías.

NC ISO 2589-1:2003 Procedimiento de muestreo para la inspección por atributos – Parte 1: Esquemas de muestreo indexado por el nivel de calidad aceptable (NCA) para la inspección lote a lote.

3 Términos y definiciones

3.1 Esponja: Esqueleto de animal colonial constituido por masa fibrosa y elástica, perforada por numerosos conductos que se comunican entre sí y que se abren al exterior por agujeros o poros.

3.2 Esponja semi-seca: Materia prima procesada en los barcos que se golpea para que expulse el agua carmelitosa, la gelatina verdosa y materias extrañas de su interior, se lava con agua de mar y posteriormente es semisecada al sol.

3.3 Esponja seca: Esponja aceptada comercialmente, la que después de ser cortada o sin residuos de materias extrañas, es expuesta al sol para su secado.

3.4 Ósculos: Agujeros grandes en la parte superior y lateral de la esponja por donde se expulsa el agua que penetra a través de los poros.

3.5 Poros: Agujeros pequeños que existen, en todo el cuerpo de la esponja para la penetración del agua en su interior. Término permisible: ostiolo.

3.6 Paño: Tejido externo de la esponja, formado por la red de poros que las recubre.

3.7 Paca de esponja seca: Determinada cantidad de esponjas secas, embalada en arpillera de yute, debidamente cosida y atada.

3.8 Maceta: Instrumento de madera que se utiliza para golpear las esponjas y extraer de su interior cualquier materia extraña.

3.9 Flor: Parte superior de la esponja.

3.10 Consistencia de la esponja: Firmeza que presenta la esponja seca en su constitución.

3.11 Surtido: Clasificación comercial de las esponjas secas de acuerdo al tamaño de los poros y al tamaño y cantidad de ósculos. Término permisible: tipo.

4 Descripción

4.1 Definición del producto

Los productos de esponja son preparados con esponjas sanas y en buen estado de las especies comunes de Cuba.

Esponja: Esqueleto de animal colonial constituido por masa fibrosa y elástica, perforada por numerosos conductos que se comunican entre sí y que se abren al exterior por agujeros o poros.

4.2 Definición del proceso

Las esponjas una vez capturadas se colocan de 36 a 52 horas a bordo de los barcos con la flor hacia arriba y posteriormente el mismo tiempo con la flor hacia abajo. Este proceso puede durar de tres a cinco días hasta que eliminen el agua carmelita y la gelatina oscura, dependiendo de las condiciones climáticas. Las esponjas se colocarán en el tanque del barco y se sacarán a los tres días, golpeándolas con una maceta para eliminar las suciedades. Igualmente se realizará el proceso de limpieza y lavado en la orilla de los cayos, donde se sumergen las esponjas de 3 a 5 días. Posteriormente las esponjas son lavadas con abundante agua de mar limpia y secadas en tendederas o sobre la cubierta del barco, y protegidas del agua dulce o de la lluvia. Una vez en la industria esponjera, éstas son inspeccionadas y preclasificadas en hembras y macho, atendiendo a su forma, tamaño del paño, de los poros y color. El corte primario se realizará con cuchillo a aquellas esponjas que por su tamaño sean excesivamente grandes y la exigencia del cliente así lo requiera. El corte final (recorte) se hará con tijeras y macetas de madera dura para darles forma redondeada, emparejándolas y eliminándoles las materias extrañas. Las esponjas recortadas se clasificarán en los tipos y grados de calidad que se establecen en el Anexo A de esta norma, se expondrán al sol hasta que alcancen aproximadamente el por ciento de humedad establecido y se embalarán en pacas.

4.3 Presentación

Se permitirá cualquier forma de presentación del producto siempre y cuando:

- i) cumpla con los requisitos de la presente norma; y
- ii) se describa correctamente en la etiqueta de una manera que no induzca al consumidor a engaños ni errores.

5 Composición esencial y factores de calidad

5.1 Materia prima

Las esponjas que se capturen y destinen para su posterior procesamiento cumplirán con la talla mínima comercial regulada, la cual se mide alrededor de la pieza

- 36,5 cm (15 pulgadas) para las esponjas hembras
- 30,6 cm (12 pulgadas) para el macho cueva
- 20,8 (8 pulgadas) para el resto de los machos

5.2 Producto final

Se considerará que los productos cumplen los requisitos de la presente norma cuando los lotes examinados con arreglo a la Sección 10 se ajusten a las disposiciones establecidas en la Sección 9. Los productos se examinarán aplicando los métodos que se indican en la Sección 8. El producto final cumplirá con las especificaciones físicas y organolépticas.

5.2.1 Especificaciones organolépticas:

Aspecto: Tendrán sus bordes de forma redondeada, estarán limpias, libre de materias extrañas, sin desgarraduras y sin manchas amarillas ni oscuras.

Color: El color será generalmente pardo uniforme, característico de la zona que habitan. En el macho es más oscuro.

Textura: La textura será suave en el macho y muy suave en la hembra. El macho presentará fibra frágil y la hembra fibra elástica. Serán firmes en su constitución.

5.2.2 Especificaciones físicas:

Humedad: No será superior al 25 %.

Clasificación: Las esponjas de una paca corresponderán a un tipo y grado de calidad, según lo declarado en la identificación.

Masa neta: La masa neta de las pacas varía según el grado y tipo de producto (según aparece en el Anexo A) y las exigencias del cliente. Será de 28 a 31 kg para los grados A y C y de 25 a 55 kg para los grados B y D.

6 Higiene y manipulación

6.1 El producto final estará exento de materias extrañas que constituyan un peligro potencial para la salud humana.

7 Embalaje y marcación

Embalaje: La esponja seca se embalará en arpillera de yute, cuyas dimensiones estarán en dependencia de la masa bruta y del grado de calidad. Se admite una tolerancia de ± 2 cm.

Además de la NC 108, se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

Masa (kg)	Dimensiones (cm)	Grado
28 a 31	79 x 46 x 61	A y C
25 a 55	93 x 44 x 52	B y D

La paca es cosida con hilo resistente y atada con sogas de henequén. Los materiales estarán nuevos y limpios.

Marcación: Se colocarán y pegarán dos etiquetas en los laterales de la paca que contendrá la información siguiente:

- Empresa productora
- Número de la planta
- Nombre del producto
- País productor
- Nombre de la empresa exportadora
- Dirección de la empresa exportadora
- Fecha de producción
- Número de piezas en la paca
- Clave numérica del lote
- Peso neto
- Grado de calidad y tipo
- Número de la NC que ampara el producto
- Zona FAO 31

Las pacas que no cumplan estos requisitos serán rechazadas.

8 Muestreo, examen y análisis

8.1 Muestreo

El muestreo de lotes para el examen del producto final, indicado en el apartado 5.2 se realizará en conformidad con los procedimientos de muestreo y de evaluación de la calidad de este producto. La inspección del producto terminado se hará durante el empaque por el productor, emitiendo la correspondiente declaración de conformidad por cada lote producido. Se iniciará la inspección de aceptación con la inspección normal, pasando a la rigurosa de acuerdo a las reglas de cambio de severidad establecidas. La unidad de muestra será una paca, revisando todas las piezas contenidas en la misma. Se establece un nivel de calidad aceptable de 4,0 % para las unidades defectuosas en los ensayos destructivos y no destructivos en las pacas y un nivel de calidad aceptable de 10 % para las piezas en los ensayos no destructivos. Las tablas de muestreo aparecen en la NC ISO 2589-1:2003.

8.2 Examen sensorial y físico

Las muestras que se tomen para el examen sensorial y físico serán evaluadas por personas especialmente capacitadas para ello, y en conformidad con el procedimiento de evaluación físico sensorial para este producto.

8.2.1 Determinación del peso neto

Se realizará según el procedimiento de evaluación vigente.

8.3 Examen químico. Determinación de la humedad de la esponja

Se realizará según el procedimiento de evaluación vigente.

9 Definición de defectos

La clasificación de los defectos en críticos, mayores y menores se relaciona en el Anexo B, así como los defectos que se admiten en la clase única de calidad.

Una unidad de muestra se considerará defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se relacionan en el Anexo B y que no le permiten clasificar en la clase única de calidad.

10 Aceptación del lote

Se considerará que un lote cumple con los requisitos de la presente norma si:

- i) el número total de unidades defectuosas, clasificadas de conformidad con el Anexo B no es superior al número de aceptación (c) del plan de muestreo propuesto para este producto.
- ii) el peso neto medio, de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso injustificado; y
- iii) se cumplen los requisitos sobre higiene, embalaje y de las secciones 6 y 7.

11 Transportación, manipulación, almacenamiento y conservación

11.1 Transportación y manipulación

El producto se manipulará con cuidado evitando dañar las pacas.

El producto terminado se transportará en vehículo automotor con pisos y paredes secas. Se asegurará la protección del producto contra la lluvia, el polvo, grasas y lubricantes

11.2 Almacenamiento y conservación

Las pacas de esponjas se almacenarán en locales secos y ventilados. Se colocarán ordenadamente en estibas no superiores a 6, apoyadas sobre paletas, con una separación entre ellas y las paredes de la cámara de 60 cm. como mínimo. La colocación de las estibas se hará de manera que permita una correcta manipulación y rotación del producto.

ANEXO A

CLASIFICACIÓN EN TIPOS DE LAS ESPONJAS

Tipo 1	Tipo 2
Caibarien Grass A	Batabanó Grass A
Caibarien Grass B	Batabanó Grass B
Caibarien Grass C	Batabanó Grass C
Caibarien Grass MF	Batabanó Wool 1 - 2
Caibarien Grass MG	Batabanó Wool 3
Caibarien Grass DF-3	Batabanó Wool 4
Caibarien Wool A	Batabanó Wool 5
Caibarien Wool B	Batabanó Wool 6
Caibarien Wool C	Batabanó Wool 7

ANEXO B

TABLA DE CLASIFICACIÓN DE DEFECTOS

Defectos	Especificación	Descripción del defecto	Categoría
Pacas	Masa bruta	Masa bruta inferior al valor declarado en la marcación (entre 100 y 200 g)	Crítico
	Marcación	Datos faltantes	Crítico
		Información borrosa o ilegible	Mayor
		Información errónea	Mayor
	Embalajes	Pacas rotas, mojadas, manchadas	Crítico
	Uniformidad de la clasificación	Más del 25 % de las esponjas mal clasificadas en la paca	Crítico
		Entre el (10 y 15) % de las esponjas mal clasificadas en la paca	Mayor
		Menos del 10 % de las esponjas mal clasificadas en la paca	Menor
	Humedad	Mayor del 25 %	Crítico
	Piezas	Aspecto general	Más del 25 % de las piezas con manchas amarillas en la superficie
Entre el (10 y 25) % de las esponjas con manchas amarillas			Mayor
Más del 25 % de las esponjas con manchas oscuras			Crítico
Entre el (10 y 25) % de las esponjas con manchas oscuras			Mayor
Menos del 10 % de las esponjas con manchas oscuras			Menor
Abundante presencia de piedras, caracoles y corales			Mayor
Restos de piedras, caracoles y corales			Menor
Desgarraduras profundas			Mayor
Desgarraduras superficiales	Menor		
Bordes no redondeados	Menor		

DEFECTOS ADMITIDOS PARA LA CLASE ÚNICA DE CALIDAD EN TODAS LAS FORMAS DE PRESENTACIÓN

Defectos críticos: No se admiten.
 Defectos mayores: Se admite uno.
 Defectos menores: Se admite uno.