
NORMA CUBANA

NC

986: 2013

**PESCADOS Y MARISCOS — CONSERVAS DE PESCADO —
DETERMINACIÓN DEL LÍQUIDO DE COBERTURA Y DE LA
MASA ESCURRIDA**

**Fish and shell fish — Fish preserves — Determination of the coverage liquid and
dropped mass**

ICS: 01.040; 55.020

1. Edición Noviembre 2013
REPRODUCCIÓN PROHIBIDA

Oficina Nacional de Normalización (NC) Calle E No. 261 El Vedado, 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 986: 2013

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 Alimentaria
 - Centro de Investigaciones Pesqueras
 - Grupo Empresarial de la Industria Alimentaria
 - Caribex (MINAL)
 - Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos
 - Ministerio del Comercio Exterior
 - Ministerio de Comercio Interior
 - Instituto Medicina Veterinaria
 - Oficina Nacional de Normalización
 - Oficina Nacional de Inspección Pesquera
- Es una adopción parcial de los métodos de ensayos propuestos en las normas CODEX: 119-1981, Rev. 1-1995 *Norma del Codex para pescados en conservas*, 3 – 1981, Rev. 1 – 1995 *Norma del Codex para el Salmón en Conserva* y la 70 – 1981, Rev. 1 – 1995 *Norma del Codex para el Atún y el Bonito en Conserva*.
- Sustituye a la NC 80-30:1984 *Pescados y mariscos. Conservas de pescado. Determinación del líquido de cobertura y de la masa escurrida*.

© NC, 2013

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, El Vedado, La Habana, Habana 4, Cuba.

Impreso en Cuba.

PESCADOS Y MARISCOS — CONSERVAS DE PESCADO — DETERMINACIÓN DEL LÍQUIDO DE COBERTURA Y DE LA MASA ESCURRIDA

1 Objeto

Esta Norma Cubana establece el método de ensayo para la determinación del volumen líquido de cobertura y de la masa escurrida, en las conservas de pescado.

2 Referencias normativas

Los documentos que se mencionan seguidamente son indispensables para la aplicación de esta Norma Cubana. Para las referencias fechadas, sólo se toma en consideración la edición citada. Para las no fechadas, se toma en cuenta la última edición del documento de referencia (incluyendo todas las enmiendas).

NC 469 Pescados, mariscos y productos derivados — Términos y definiciones.

NC 987: 2013 Pescados y mariscos — Conservas de pescado — Determinación de la masa neta.

3 Términos y definiciones

A los fines de este documento se aplican los términos que aparecen en la NC 469.

4 Generalidades

Los ensayos se realizarán por duplicado y se calculará el promedio de los resultados.

Los medios de medición estarán verificados y aptos para su uso.

5 Determinación del volumen del líquido de cobertura

5.1 Objetivo y alcance

Este método se establece para la determinación del volumen del líquido de cobertura en las conservas de pescado.

5.2. Fundamento del método

Este método se basa en la medición del volumen del líquido de cobertura en las conservas de pescado mediante la utilización de un cilindro graduado.

5.3 Aparatos y utensilios

- Cilindro Graduado.
- Embudo de vástago largo.

5.4 Procedimiento

Se abre el envase y se pone a escurrir en el cilindro graduado sobre un embudo durante 30 minutos en caso de que el líquido de cobertura sea aceite y 35 minutos si es salsa de tomate o salmuera.

5.5 Expresión de los resultados

Los resultados se expresarán en ml

6 Determinación de la masa escurrida

6.1 Objetivo y alcance

Este método se establece para la determinación de la masa escurrida en las conservas de pescado.

6.2 Fundamento del método

Se basa en la diferencia entre la masa del envase sin líquido de cobertura y la masa del envase vacío.

6.3 Medios de medición

Balanza técnica con valor de división de 0,1 g

6.4 Procedimiento

Después de separar el líquido de cobertura según lo establecido en 5.4, se pesa el envase con la masa de pescado.

Se tendrá en cuenta la masa del envase con su tapa, según lo establecido en el apartado 4.1 de la NC 987.

6.5 Expresión de los resultados

Método para los cálculos:

La masa escurrida (Mx) se calculará por la fórmula siguiente:

$$Mx = M_1 - M_2 \quad (g)$$

donde:

Mx masa escurrida. (g)

M₁ masa del producto sin líquido de cobertura. (g)

M₂ masa del envase. (g)