

NORDOM 570 (1ra. Rev.)

CT: 67-18

Coordinador (a): Angela Urbáez

**Pescados y mariscos - Pescado fresco al granel - Muestreo -
Inspección de aceptación por atributos**

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 Principios	2
5 Muestreo	2
5.1 Planes de muestreo.....	2
6 Procedimiento de inspección.....	2
7 Reglas de cambio de grado de severidad en la inspección	3
8 Embalaje	3
Anexo A.....	4
Planes de muestreo simple, inspección rigurosa de productos a granel para especies de masa unitaria igual o superior a 1 kg.	4
Bibliografía	6

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), Comisión Internacional de Electrotécnica (IEC), Comisión del Codex Alimentarius, Comisión Panamericana de Normas Técnicas (COPANT), representando a la República Dominicana ante estos Organismos.

La norma **NORDOM 570 (1ra. Rev.) Pescados y mariscos. Pescado fresco al granel. Muestreo. Inspección de aceptación por atributos**, ha sido preparada por la Dirección de Normalización del Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL.

El estudio de la citada norma estuvo a cargo del Comité Técnico de 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 570 (1ra. Rev.) Pescados y mariscos. Pescado fresco al granel. Muestreo. Inspección de aceptación por atributos**, 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. 06** de fecha **07 de enero 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:

REPRESENTANTES DE:

Tarsis Alcántara
Leonel Flores

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

Cristian González
Roxanna de la Cruz

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

Carlos Ariel Castillo
Salomón Cruz Rodríguez
Anaury Sosa
Kiara Rosario

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

Glenys Almonte

Casa Paco, S.A.

Gabriel Martínez
Gabriela Bisonó

Grupo CCN, S. A.

Modesto Pérez

Punto de Contacto Codex de la Republica Dominicana, PCC-RD,
DIGEMAPS (MISPAS)

Anel Payero González

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

Manuel Peláez

Grupo Ramos, S.A.

Yesenia Belén
José Luis Soto

Departamento Regulación de Mercado Interno, Dirección de
Comercio Interno, Ministerio Industria Comercio y MiPymes
(MICM)

Ángela Urbáez

Instituto Dominicano para la Calidad, INDOCAL

Pescados y mariscos - Pescado fresco al granel - Muestreo - Inspección de aceptación por atributos

1 Objeto y campo de aplicación

1.1 Objeto

Esta norma establece los principios que se aplicaran y los criterios a tener en cuenta en la inspección de aceptación por atributos del pescado fresco presentado en lotes a granel, en los grados A y B. (Ver NORDOM 560).

1.2 Campo de aplicación

La presente norma se aplicará al pescado fresco, por la necesidad de la urgencia y prontitud en la inspección de este tipo de producto.

2 Referencias normativas

Los siguientes documentos se mencionan en el texto de tal manera que parte o todo su contenido constituyen requisitos de este documento. Para las referencias con fecha, sólo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha, se aplica la última edición del documento referenciado (incluidas las enmiendas).

NORDOM 53, Etiquetado general de los alimentos preenvasados

NORDOM 560, Pescados y Mariscos. Pescado fresco. Especificaciones de calidad

NORDOM 581, Principios generales de Higiene general de los alimentos

3 Términos y definiciones

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

3.1

Defecto

Condición observada en un producto que no cumple las disposiciones esenciales sobre calidad, composición y/o etiquetado de las normas sobre alimentos y/o productos alimenticios

3.2

Descomposición

Deterioro del pescado, incluido el menoscabo de la textura, que causa un olor o sabor nauseabundo, objetable y persistente

3.3

Agente eluyente

Sustancia utilizada para borrar el sabor de una muestra en los órganos gustativos

3.4

Comisión de evaluación sensorial

Conjunto de evaluadores entrenados, que evalúan mediante los sentidos, las características organolépticas de uno o varios productos, emitiendo sus criterios de forma individual o colectiva

3.5

Pescado recién capturado que no ha sido objeto de ningún tratamiento de conservación o que ha sido conservado solamente por enfriamiento

3.6

Inspección por atributos

Inspección por medio de la cual, cualquiera de los elementos es clasificado sencillamente como conforme o no conforme, con respecto a un requisito especificado o a un conjunto de estos, o sea computa el muestreo de no conformidades en el elemento

3.7

Nivel de calidad aceptable (NCA)

Nivel de calidad que representa la peor media tolerable del proceso cuando una serie continúa de lotes es enviada para muestreo de aceptación

4 Principios

4.1 La toma de muestra la realizará un personal autorizado, debidamente entrenado e instruido en la técnica del muestreo.

4.2 La operación de muestreo se realizará en el menor tiempo posible, evitando la exposición prolongada de la muestra al ambiente, se tomarán las medidas necesarias para evitar posible contaminación.

4.3 Esta norma se aplica al pescado fresco teniendo en cuenta los requisitos contenidos en la NORDOM 560, partiendo del criterio de que este debe mantenerse en frío a una temperatura por debajo de los 50 °C, pero sin llegar a su punto de congelación (-4 °C).

4.4 Se determina la masa promedio del pescado tomando varios especímenes, se pesan y la masa obtenida se divide entre el número de especímenes tomados; luego se divide la masa total del lote entre la masa promedio y se obtiene un valor aproximado de la cantidad de piezas contenidas en el lote.

5 Muestreo

5.1 Planes de muestreo

El plan de muestreo a utilizar en un lote de tamaño definido cuyas masas unitarias sean iguales o mayores que 1kg se establece en las tablas 1 y 2; para las menores que 1 kg. se establece en las tablas 3 y 4, de acuerdo con la inspección a realizar es normal o rigurosa, siguiendo con lo establecido en la norma UNE ISO 2859-1999 corregida 2014. Procedimientos de muestreo para la inspección por atributos parte 1: planes de muestreo para las inspecciones por lotes, tabulado según nivel de calidad aceptable (NCA).

6 Procedimiento de inspección

6.1 Se establece un nivel de inspección para ambos grados de calidad (A o B) en las especies cuyas masas unitarias sean iguales o mayores que 1 kg. y un nivel de inspección para especies cuyas masas unitarias sea menor que 1 kg. Se establece un nivel de calidad aceptable (NCA) de 6.5% en ambos casos.

6.2 Las piezas extraídas para su análisis se extienden sobre una mesa o bandeja bien limpia y se procede al examen.

6.3 Cada pieza (unidad de muestra) será inspeccionada y clasificada en grado A o grado B atendiendo al número de defectos que posee y a los requisitos que se establecen para cada clase en la NORDOM 560.

6.4 La evaluación del lote se hará teniendo en cuenta los requisitos del grado A y si se rechaza para esta clase se tienen en cuenta los requisitos del grado B.

7 Reglas de cambio de grado de severidad en la inspección

7.1 Las reglas de cambio mediante las cuales se toma la decisión de cambiar la inspección normal a la rigurosa y volver de nuevo a la normal, de acuerdo con los resultados obtenidos en las inspecciones sucesivas, son las siguientes:

- a) Se pasará a la inspección rigurosa tan pronto como dos lotes que se hallen entre cinco consecutivos, hayan sido rechazados en la inspección normal.
- b) Los lotes rechazados pero vueltos a someter a inspección no se considerarán a los efectos de la regla de cambio.
- c) Una vez constituida la inspección rigurosa permanecerá en vigor para cada lote hasta que hayan sido aceptados cinco lotes consecutivos en la inspección rigurosa, a partir de este momento se introduce de nuevo la inspección normal.

8 Embalaje

8.1 El informe final contendrá los resultados de las inspecciones hechas a cada lote, dichos resultados darán lugar y deberán expresar la aceptación o el rechazo del lote en cuestión.

8.2 El informe deberá contener los datos siguientes:

a-Identidad de las muestras

b-Procedencia.

c-Número de lote.

d-Fecha de captura.

e-Condiciones de recibimiento.

f-Tamaño de la muestra.

8.2.2 Resultados

Aceptación como grado A o B.

8.2.3 Rechazo.

Peso de la muestra.

Plan de muestreo.

Identificar con que tabla se trabajó.

Observaciones. Cualquier información y/o condiciones que se consideren necesarias.

Fecha de inspección.

Anexo A
(normativo)

Planes de muestreo simple, inspección normal de productos a granel para especies de masa unitaria igual o superior a 1 kg.

Tabla 1

Tamaño del lote N	Tamaño de la muestra n	Nivel de calidad aceptable NCA = 6,5 %	
		Aceptación	Rechazo
2 a 8	2	0	1
9 a 15	3	0	1
16 a 25	5	1	2
26 a 50	8	1	2
51 a 90	13	2	3
91 a 150	20	3	4
151 a 280	32	5	6
281 a 500	50	7	8
501 a 1200	80	10	11
1201 a 3200	125	14	15
3201 a en Adelante	200	21	22

Planes de muestreo simple, inspección rigurosa de productos a granel para especies de masa unitaria igual o superior a 1 kg.

Tabla 2

Tamaño del lote N	Tamaño de la muestra n	Nivel de calidad aceptable NCA = 6,5 %	
		Aceptación	Rechazo
2 a 8	2	0	1
9 a 15	3	0	1
16 a 25	5	1	2
26 a 50	8	1	2
51 a 90	13	1	2
91 a 150	20	2	3
151 a 280	32	3	4
281 a 500	50	5	6
501 a 1200	80	8	9
1201 a 3200	125	12	13
3201 a en Adelante	200	18	19

Planes de muestreo simple, inspección normal de productos a granel para masa unitaria menor a 1 kg.

Tabla 3

Tamaño del lote	Tamaño de la muestra	Nivel de calidad aceptable	
N	n	NCA = 6,5 %	
		Aceptación	Rechazo
35 a 1000	35	5	6
1001 a 5000	50	6	7
5001 a 10,000	75	8	9
10,001 a 20,000	110	10	11
20,001 a 50,000	150	12	13
Mayor de 50,000	225	16	17

Planes de muestreo simple, inspección rigurosa de productos a granel para especies de masa unitaria menor a 1 kg.

Tabla 4

Tamaño del lote	Tamaño de la muestra	Nivel de calidad aceptable	
N	n	NCA = 6,5 %	
		Aceptación	Rechazo
35 a 1000	35	3	4
1001 a 5000	50	4	5
5001 a 10,000	75	6	7
10,001 a 20,000	110	8	9
20,001 a 50,000	150	10	11
Mayor de 50,000	225	14	15

Bibliografía

- [1] NORDOM 570 Pescados y mariscos. Pescado fresco al granel. Muestreo. Inspección de aceptación por atributos
- [2] UNE ISO 2859-1999 corregida 2014. Procedimientos de muestreo para la inspección por atributos parte 1: planes de muestreo para las inspecciones por lotes, tabulado según nivel de calidad aceptable (NCA)