



Microbiología de la cadena alimentaria
Preparación de las muestras de ensayo, suspensión
inicial y diluciones decimales para examen
microbiológico
Parte 3: Reglas específicas para la preparación de
pescados y productos de la pesca
(ISO 6887-3:2017)

Esta norma ha sido elaborada por el comité técnico
CTN 34 *Productos alimentarios*, cuya secretaría desem-
peña FIAB.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN ISO 6887-3



UNE-EN ISO 6887-3

Microbiología de la cadena alimentaria
Preparación de las muestras de ensayo, suspensión inicial y diluciones decimales
para examen microbiológico
Parte 3: Reglas específicas para la preparación de pescados y productos de la pesca
(ISO 6887-3:2017)

Microbiology of the food chain. Preparation of test samples, initial suspension and decimal dilutions for microbiological examination. Part 3: Specific rules for the preparation of fish and fishery products (ISO 6887-3:2017).

Microbiologie de la chaîne alimentaire. Préparation des échantillons, de la suspension mère et des dilutions décimales en vue de l'examen microbiologique. Partie 3: Règles spécifiques pour la préparation des produits de la pêche (ISO 6887-3:2017).

Esta norma es la versión oficial, en español, de la Norma Europea EN ISO 6887-3:2017, que a su vez adopta la Norma Internacional ISO 6887-3:2017.

Esta norma anula y sustituye a la Norma UNE-EN ISO 6887-3:2004.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN ISO 6887-3

Las observaciones a este documento han de dirigirse a:

Asociación Española de Normalización

Génova, 6
28004 MADRID-España
Tel.: 915 294 900
info@une.org
www.une.org
Depósito legal: M 26317:2017

© UNE 2017
Publicado por AENOR INTERNACIONAL S.A.U. bajo licencia de la Asociación Española de Normalización.
Reproducción prohibida



Comprar

Índice

| | |
|---|----|
| Prólogo europeo | 6 |
| Declaración..... | 6 |
| Prólogo | 7 |
| 1 Objeto y campo de aplicación..... | 8 |
| 2 Normas para consulta | 9 |
| 3 Términos y definiciones..... | 9 |
| 4 Principio | 9 |
| 5 Diluyentes | 10 |
| 6 Aparatos..... | 10 |
| 7 Toma de muestras y tipos de muestras..... | 10 |
| 7.1 Procedimientos generales..... | 10 |
| 7.2 Procedimientos específicos para la toma de muestras de moluscos bivalvos, equinodermos y tunicados procedentes de la etapa de producción primaria | 11 |
| 7.2.1 Generalidades..... | 11 |
| 7.2.2 Toma de muestras y transporte de las muestras al laboratorio | 11 |
| 7.2.3 Método de toma de muestras | 11 |
| 7.2.4 Tamaño y número de individuos por muestra | 11 |
| 7.2.5 Control de la temperatura durante el transporte | 11 |
| 7.3 Procedimientos específicos para la toma de muestras de moluscos bivalvos, gasterópodos, equinodermos y tunicados procedentes de mercado | 12 |
| 8 Procedimientos generales..... | 12 |
| 9 Procedimientos específicos | 12 |
| 9.1 Productos de la pesca crudos incluidos los peces, crustáceos, moluscos, tunicados y equinodermos (véase el anexo A)..... | 12 |
| 9.1.1 Pescado fresco completo (de longitud superior a 15 cm) | 12 |
| 9.1.2 Pescado fresco completo (de longitud inferior a 15 cm) | 13 |
| 9.1.3 Pescado en lonchas, filetes y rodajas | 13 |
| 9.1.4 Cefalópodos enteros y cortados | 13 |
| 9.1.5 Crustáceos enteros como por ejemplo cangrejos | 13 |
| 9.1.6 Carne de crustáceos sin concha..... | 14 |
| 9.1.7 Crustáceos como por ejemplo gambas, cangrejos de río y langostas | 14 |
| 9.1.8 Moluscos bivalvos vivos | 14 |
| 9.1.9 Equinodermos | 15 |
| 9.2 Productos elaborados | 16 |
| 9.2.1 Pescado ahumado entero | 16 |
| 9.2.2 Filetes y rodajas de pescado ahumado, con o sin piel..... | 16 |
| 9.2.3 Moluscos cocinados enteros con concha..... | 16 |
| 9.2.4 Productos de múltiples componentes de pescado y a base de pescado (por ejemplo, tacos de pescado preparados, mezclas de frutos del mar seleccionadas, albóndigas de mezcla de pescados) | 17 |
| 9.2.5 Bivalvos cocinados o pre-cocinados..... | 17 |



Comprar

| | | |
|-----------------------|---|----|
| 9.2.6 | Productos salados o encurtidos (incluidos los huevas/huevas de pescado como por ejemplo el caviar)..... | 17 |
| 9.2.7 | Pescado seco incluido el pescado en salazón | 17 |
| 9.2.8 | Productos fermentados..... | 17 |
| 9.2.9 | Productos marinados..... | 18 |
| 9.2.10 | Productos empanados | 18 |
| 9.3 | Pescado, crustáceos, moluscos, tunicados y equinodermos congelados | 18 |
| 9.3.1 | Filetes de pescado, bloques congelados de peces de gran tamaño, porciones individuales y partes pequeñas congeladas | 18 |
| 9.3.2 | Crustáceos sin cáscara (como por ejemplo gambas) congelados en bloques | 18 |
| 9.3.3 | Crustáceos enteros (como por ejemplo gambas) congelados en bloques | 18 |
| 9.3.4 | Carne de crustáceos en copos (como por ejemplo carne de cangrejo) congelada en bloques..... | 19 |
| 9.3.5 | Moluscos (gasterópodos, moluscos bivalvos y cefalópodos enteros) | 19 |
| 10 | Diluciones adicionales..... | 20 |
| Anexo A (Informativo) | Clasificación de los taxones principales..... | 21 |
| Anexo B (Informativo) | Número recomendado de individuos vivos de moluscos bivalvos que se envían al laboratorio..... | 22 |
| Anexo C (Informativo) | Directrices adicionales para peces de tamaño pequeño, cangrejos y langostas..... | 23 |
| Bibliografía | | 26 |

1 Objeto y campo de aplicación

Este documento describe las reglas específicas para la preparación de muestras de pescado y productos de la pesca y de su suspensión inicial para examen microbiológico, cuando las muestras requieran una preparación distinta de los métodos descritos en la Norma ISO 6887-1. La Norma ISO 6887-1 define las reglas generales para la preparación de la suspensión inicial y las diluciones decimales para examen microbiológico.

Este documento incluye los procedimientos especiales para la toma de muestras de equinodermos, tunicados y moluscos crudos procedentes de las áreas de producción primaria.

NOTA 1 la toma de muestras de equinodermos, tunicados y moluscos crudos procedentes de las áreas de producción primaria se incluye en este documento más que en la Norma ISO 13307, que describe las reglas específicas para la toma de muestras procedentes de las áreas de producción primaria en tierra.

Este documento excluye la preparación de muestras para métodos de ensayo de detección y recuento en los que las instrucciones de preparación se describen en las correspondientes normas internacionales (por ejemplo, las Especificaciones Técnicas ISO/TS 15216-1 e ISO/TS 15216-2 para la determinación del virus de la hepatitis A y de norovirus en los alimentos mediante RT-PCR a tiempo real).



Comprar

Este documento está diseñado para un uso conjunto con la Norma ISO 6887-1. Resulta aplicable para los siguientes tipos de pescado y marisco crudo, elaborado o congelado, así como sus derivados (véase la clasificación de los taxones principales en el anexo A):

- a) Productos crudos procedentes de la pesca, moluscos, tunicados y equinodermos, incluidos:
 - pescados enteros o en filetes, con o sin piel y cabeza, y eviscerados;
 - crustáceos, enteros o sin concha;
 - cefalópodos;
 - moluscos bivalvos;
 - gasterópodos;
 - tunicados y equinodermos.
- b) Productos elaborados, incluidos:
 - pescado ahumado, entero o preparado en filetes, con o sin piel;
 - crustáceos cocinados o parcialmente cocinados, enteros o sin concha, moluscos, tunicados y equinodermos;
 - pescado cocinado o parcialmente cocinado y productos de componentes múltiples a base de pescado.
- c) Moluscos, crustáceos, pescado, etc. congelado, crudo o cocinado, en bloques o presentado de alguna otra forma, incluido:
 - pescado, filetes de pescado y en piezas;
 - equinodermos, tunicados, moluscos, y crustáceos enteros o sin concha (por ejemplo, copos de carne de cangrejo, gambas).

NOTA 2 El objetivo de los exámenes realizados sobre estas muestras puede ser un análisis de higiene o un control de calidad. No obstante, las técnicas de toma de muestras descritas en este documento tienen que ver fundamentalmente con el análisis de higiene (en los tejidos musculares).

2 Normas para consulta

En el texto se hace referencia a los siguientes documentos de manera que parte o la totalidad de su contenido constituyen requisitos de este documento. Para las referencias con fecha, solo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha se aplica la última edición (incluida cualquier modificación de esta).

ISO 6887-1, *Microbiología de los alimentos para consumo humano y animal. Preparación de las muestras de ensayo, suspensión inicial y diluciones decimales para examen microbiológico. Parte 1: Reglas generales para la preparación de la suspensión inicial y las diluciones decimales.*

ISO 7218, *Microbiología de los alimentos para consumo humano y alimentación animal. Requisitos generales y guía para el examen microbiológico.*