

Del mar a la mesa (y II)

Como continuación a la infografía del mes pasado, repasamos algunas normas que contribuyen a un consumo seguro y saludable de los productos pesqueros. El pescado forma parte de la dieta mediterránea, tiene similares proteínas que la carne, es un producto rico en vitaminas y minerales, y fuente de Omega 3.

UNE-EN 15467

Maquinaria para el procesado de alimentos. Máquinas para trocear y filetear pescado. Requisitos de seguridad e higiene

UNE 49195

Guía de envases para productos frescos de la pesca extractiva

UNE-EN 1082-1

Ropa de protección. Guantes y protectores de los brazos contra los cortes y pinchazos producidos por cuchillos de mano. Parte 1: Guantes de malla metálica y protectores de los brazos

UNE-CEN/TS 16233-1

Productos alimenticios. Método por HPLC para la determinación de xantofilas en el músculo de pescado. Parte 1: Determinación de astaxantina y cantaxantina

UNE-ISO 15161

Directrices para la aplicación de la Norma ISO 9001:2000 en la industria de alimentos y bebidas

UNE-ISO 18593

Microbiología de los alimentos para consumo humano y animal. Métodos horizontales para las técnicas de toma de muestras a partir de superficies utilizando placas de contacto e hisopos

UNE 175001-2

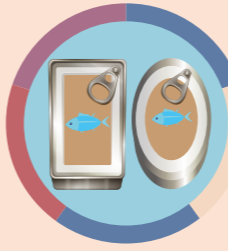
Calidad de servicio para pequeño comercio. Parte 2: Requisitos para pescaderías

UNE 125200

Envases metálicos ligeros. Envases metálicos para conservas y semiconservas de pescado. Dimensiones y capacidades de los envases rectangulares, ovales y oblongos

UNE 125102

Envases metálicos ligeros. Envases metálicos para conservas de pescado y otros productos de la pesca. Dimensiones y capacidades de los envases redondos



UNE 53942

Plásticos. Bolsa de polietileno (PE) reutilizable para el transporte de productos distribuidos al por menor. Requisitos particulares y métodos de ensayo

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)

UNE 53933

Plásticos. Poliestireno expandido (EPS). Cajas para el transporte de productos alimentarios. Características y métodos de ensayo

UNE-EN 15593

Envases y embalajes. Gestión de la higiene en la producción de los envases para productos alimenticios. Requisitos

