

**ÁREA DE
ASISTENCIA
TÉCNICA Y
CONSULTORÍA**

www.anfaco.es
Carretera Colegio Universitario, 16
36310 VIGO (Pontevedra)
Tel: 986 469 301/303
Fax: 986 469 269
asistencia@anfaco.es



PRODUCTO APLICACIÓN **CONSERVAS DE ALMEJAS Y BERBERECHOS. NACIONAL**

REFERENCIAS Orden 15/10/85 (BOE 253 22/10/85)
Orden 06/04/87 (BOE 84 08/04/87)

OBSERVACIONES Los pesos deberán corresponder como mínimo y sin tolerancia a los porcentajes referidos a la cifra que representa la **capacidad nominal normalizada** del envase (en mililitros).

ENVASE	CAPACIDAD	PESO NETO	ESCURRIDO SALSAS ESPESAS	ESCURRIDO DEMÁS PREPARACIONES
METÁLICO	Hasta 200 ml	92%	47%	52%
	201-500 ml	95%	50%	55%
	Superior a 500 ml		53%	58%
CRISTAL	Hasta 200 ml	82%	Igual que en envase metálico	
	Superior a 200 ml	85%		

Exudado acuoso En conservas en aceite, el exudado acuoso debe ser inferior al **12%** de la **capacidad nominal normalizada** del envase (en mililitros)

Valor efectivo / valor nominal Independientemente del cumplimiento con los pesos mínimos, todos los productos envasados deberán respetar las tolerancias establecidas por el Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre (BOE 266 04/11/08) entre el valor nominal (valor rotulado) y el valor efectivo (peso real).

**ÁREA DE
ASISTENCIA
TÉCNICA Y
CONSULTORÍA**

www.anfaco.es
Carretera Colegio Universitario, 16
36310 VIGO (Pontevedra)
Tel: 986 469 301/303
Fax: 986 469 269
asistencia@anfaco.es



**PRODUCTO
APLICACIÓN** **CONSERVAS DE MEJILLONES
NACIONAL**

REFERENCIAS Orden 15/10/85 (BOE 253 22/10/85)
Orden 06/04/87 (BOE 84 08/04/87)

OBSERVACIONES Los pesos deberán corresponder como mínimo y sin tolerancia a los porcentajes referidos a la cifra que representa la **capacidad nominal normalizada** del envase (en mililitros).

ENVASE	CAPACIDAD	PESO NETO	ESCURRIDO SALSAS ESPESAS	ESCURRIDO DEMÁS PREPARACIONES
METÁLICO	Hasta 100 ml	92%	46%	50%
	101 - 200 ml		54%	57%
	201 - 300 ml	95%		
	Superior a 300 ml			
CRISTAL	Hasta 200 ml	82%	Igual que en envase metálico	
	Superior a 200 ml	85%		

Exudado acuoso En conservas en aceite, el exudado acuoso debe ser inferior al **12%** de la **capacidad** nominal normalizada del envase (en mililitros)

Valor efectivo / valor nominal Independientemente del cumplimiento con los pesos mínimos, todos los productos envasados deberán respetar las tolerancias establecidas por el Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, (BOE 266 04/11/08) entre el valor nominal (valor rotulado) y el valor efectivo (peso real).

**ÁREA DE
ASISTENCIA
TÉCNICA Y
CONSULTORÍA**

www.anfaco.es
Carretera Colegio Universitario, 16
36310 VIGO (Pontevedra)
Tel: 986 469 301/303
Fax: 986 469 269
asistencia@anfaco.es



**PRODUCTO
APLICACIÓN**

**CONSERVAS DE ATÚN Y BONITO
NACIONAL Y COMUNITARIO**

REFERENCIAS

Reglamento CEE1536/92 (DOCE L163 17/06/92)

OBSERVACIONES

La **relación** entre el **peso del pescado** contenido en el envase una vez esterilizado (peso escurrido) y el **peso neto**, deberá ser como mínimo igual a los siguientes valores:

PRESENTACIONES	MEDIOS DE COBERTURA	ESCURRIDO / NETO
<ul style="list-style-type: none">BLOQUE ENTEROTROZOSFILETESMIGASMIGAJAS	<ul style="list-style-type: none">Al natural: Jugo natural, solución salina o agua	70 %
	<ul style="list-style-type: none">Aceite de Oliva y vegetal	65 %
	<ul style="list-style-type: none">Otros medios de cobertura (salsas)	65 %
<ul style="list-style-type: none">OTRAS FORMAS DE PRESENTACIÓN O PREPARACIÓN CULINARIA		25 %

**Preparados a base de carne
de atún y bonito**

Los preparados a base de carne de atún o bonito que impliquen la desaparición de su estructura muscular, podrán contener carne de otros pescados que hayan sido objeto del mismo tratamiento, siempre y cuando la **proporción de atún o bonito** sea **como mínimo igual al 25%** del peso neto.

Valor efectivo / valor nominal

Independientemente del cumplimiento con los pesos mínimos, todos los productos envasados deberán respetar las tolerancias establecidas por el Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, (BOE 266 04/11/08) entre el valor nominal (valor rotulado) y el valor efectivo (peso real).

**ÁREA DE
ASISTENCIA
TÉCNICA Y
CONSULTORÍA**

www.anfaco.es
Carretera Colegio Universitario, 16
36310 VIGO (Pontevedra)
Tel: 986 469 301/303
Fax: 986 469 269
asistencia@anfaco.es



**PRODUCTO
APLICACIÓN**

**CONSERVAS DE SARDINA
NACIONAL Y COMUNITARIO**

REFERENCIAS

Reglamento CEE 2136/89 (DOCE L212 22/07/89)

OBSERVACIONES

La denominación de venta se establecerá en función de la **relación** entre el **peso del pescado** contenido en el envase, previa esterilización (**peso escurrido**), y el **peso neto**. Dicha relación deberá ser como mínimo igual a los siguientes valores:

Cuando estos valores sean respetados, la denominación de venta se establecerá en función de la presentación de la sardina. El medio de cobertura deberá formar parte integrante de la denominación de venta (Art 7º)

PRESENTACIONES	MEDIOS DE COBERTURA	ESCURRIDO / NETO
<ul style="list-style-type: none">▪ SARDINAS▪ SARDINAS SIN ESPINAS▪ SARDINAS SIN PIEL Y SIN ESPINAS▪ FILETES DE SARDINAS▪ TROZOS DE SARDINAS	<ul style="list-style-type: none">▪ Aceite de oliva y aceites vegetales▪ Jugo natural, solución salina o agua▪ Escabeche con o sin vino	70 %
	<ul style="list-style-type: none">▪ Salsa de tomate	65 %
	<ul style="list-style-type: none">▪ Otros medios de cobertura	50 %
<ul style="list-style-type: none">▪ OTRAS FORMAS DE PRESENTACIÓN O PREPARACIÓN CULINARIA		35 %

Exudado acuoso

En conservas en aceite, el exudado acuoso debe ser inferior al **8% del peso neto**

**Preparados a base de carne
de sardinas**

Los preparados a base de carne de sardinas que impliquen la desaparición de su estructura muscular, podrán contener carne de otros pescados que hayan sido objeto del mismo tratamiento, siempre y cuando la **proporción de sardina** sea **como mínimo igual al 25%** del peso neto.

Valor efectivo / valor nominal

Independientemente del cumplimiento con los pesos mínimos, todos los productos envasados deberán respetar las tolerancias establecidas por el Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, (BOE 266 04/11/08) entre el valor nominal (valor rotulado) y el valor efectivo (peso real).

**ÁREA DE
ASISTENCIA
TÉCNICA Y
CONSULTORÍA**

www.anfaco.es
Carretera Colegio Universitario, 16
36310 VIGO (Pontevedra)
Tel: 986 469 301/303
Fax: 986 469 269
asistencia@anfaco.es



DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO NETO Y CONTENIDO ESCURRIDO

REFERENCIAS Orden 15/10/85 (BOE 253 22/10/85) Almeja, berberecho y mejillón

Para estas determinaciones, la temperatura del producto estará comprendida entre 19°C y 25°C y las pesadas se realizarán con una aproximación de +/- 0.5 gramos

PESO NETO

- Pesar el envase cerrado
- Abrir el envase y retirar el contenido. Lavar el envase y secarlo con papel o paño absorbente.
- Pesar el envase vacío, incluida la tapa
- Restar la masa del envase vacío de la masa del envase lleno, para obtener el peso neto.

Para obtener la relación porcentual entre el contenido neto y la capacidad, se dividirá el contenido neto por la capacidad nominal normalizada del envase y se multiplicará por 100.

PESO ESCURRIDO

- Abrir el envase y volcar su contenido cuidadosamente sin desordenarlo sobre un tamiz de malla de **3 milímetros de luz** previamente pesado. Inclinarse para facilitar el escurrido del líquido de cobertura
- **3 minutos** después del comienzo del escurrido, pesar el tamiz con el contenido.
- La diferencia entre esta masa y la del tamiz es la **masa escurrida** del producto.

En el caso de **salsas pastosas** (aquellas que fluyen en las mismas condiciones **menos del 15% de la capacidad del envase**), se procederá de la siguiente manera:

- Sobre el tamiz se separarán las salsas mediante chorro fino de agua*, con caída libre, a la misma temperatura: entre 19°C y 25°C.
- Se deja escurrir durante 3 minutos y se pesa para obtener el peso escurrido

Para obtener la relación porcentual entre el peso escurrido y la capacidad, se dividirá el peso escurrido por la capacidad nominal normalizada del envase y se multiplicará por 100.

**ÁREA DE
ASISTENCIA
TÉCNICA Y
CONSULTORÍA**

www.anfaco.es

Carretera Colegio Universitario, 16
36310 VIGO (Pontevedra)
Tel: 986 469 301/303
Fax: 986 469 269

asistencia@anfaco.es



REFERENCIAS

CODEX STAN 70-1981 - Atún conserva.
CODEX STAN 94-1981 - Sardina conserva.
CODEX STAN 3-1981 - Salmón conserva.
CODEX STAN 119-1981 - Pescados en conserva.

PESO NETO

El peso neto de todas las unidades de muestra se determinará mediante el procedimiento que se indica a continuación:

- pesar el envase sin abrir,
- abrir el envase y extraer el contenido,
- pesar el envase cerrado (con inclusión de la tapa) después de haber extraído el exceso de líquido y la carne adherida,
- restar el peso del envase vacío del peso del envase sin abrir. El resultado será el contenido neto.

PESO ESCURRIDO

- mantener el envase a una temperatura de 20 °C a 30 °C durante un mínimo de 12 horas previamente al examen,
- abrir el envase y verter el contenido distribuyéndolo en un tamiz circular previamente pesado que tenga una malla de alambre con **aperturas cuadradas de 2,8 mm x 2,8 mm**,
- inclinar el tamiz con un **ángulo de 17° a 20°** aproximadamente y dejar escurrir el pescado durante **2 minutos** a partir del momento en que el producto se haya vertido en el tamiz ,
- pesar el tamiz con el pescado escurrido,
- determinar el peso del pescado escurrido se obtiene restando el peso del tamiz del peso del tamiz con el producto escurrido.

PESO ESCURRIDO LAVADO (para los productos en salsa)

- Mantener el envase a una temperatura de 20 °C a 30 °C durante un mínimo de 12 horas antes del examen,
- abrir e inclinar el envase y lavar la salsa de cobertura; lavar luego el contenido con agua corriente caliente (a 40 °C aproximadamente), utilizándose una botella para lavar (por ejemplo, de material plástico) sobre un tamiz circular previamente pesado,
- lavar el contenido del tamiz con agua caliente hasta eliminar totalmente la salsa adherida; en caso necesario, separar con unas pinzas los ingredientes facultativos (especias, hortalizas, frutas). Inclinar el tamiz con un **ángulo de 17° a 20°** aproximadamente y dejar escurrir el pescado durante **dos minutos** a partir del momento en que se haya completado el lavado,
- eliminar el agua adherida al fondo del tamiz utilizándose una toalla de papel. Pesar el tamiz con el pescado lavado escurrido,
- el peso lavado escurrido se obtiene restando el peso del tamiz del peso del tamiz con el producto escurrido.