



EMBAJADA DE ESPAÑA EN CHINA

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

GB 2733-2015

Normativa Nacional de Seguridad Alimentaria para Productos de la Pesca de Origen Animal Frescos y Congelados

(Traducción no oficial)

Fecha de publicación: 13 de noviembre de 2015.

Fecha de entrada en vigor: 13 de noviembre de 2016.

Decretado por la Comisión Nacional de Salud y Planificación Familiar de la RP. de China.

Prólogo

Esta normativa reemplaza la Norma Sanitaria de Productos de la Pesca de Origen Animal Frescos y Congelados GB 2733-2005.

En comparación con la norma reemplazada, esta normativa tiene las siguientes principales modificaciones:

- Se cambia el nombre de la normativa por “Normativa Nacional de Seguridad Alimentaria para Productos de la Pesca de Origen Animal Frescos y Congelados”;
- Se modifica el alcance de aplicación de la normativa ;
- Se modifican los métodos de valoración organoléptica;
- Se modifican los índices físico-químicos;
- Se agregan los límites de sustancias tóxicas de bivalvos;
- Se modifican los límites de residuos de agentes químicos;
- Se agregan los límites de residuos de medicamentos veterinarios.

Normativa Nacional de Seguridad Alimentaria para Productos de la Pesca de Origen Animal Frescos y Congelados

1. Alcance:

Esta normativa se aplica a los productos de la pesca de origen animal frescos y congelados, incluyendo los del mar y los de agua dulce.

2. Requisitos técnicos:

2.1 Requisitos organolépticos.

Los requisitos organolépticos deben cumplir lo que se establece en el formulario 1.



EMBAJADA DE ESPAÑA EN CHINA

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Formulario 1, Requisitos organolépticos

Característica	Requisitos	Método de valoración
Color y brillo	Ostenta el color y brillo que deben tener los productos de la pesca.	Toma de muestras y colocación sobre un plato de porcelana blanca, observar el color y brillo bajo la luz natural y sentir el olor.
Olor	Desprende el olor normal de los productos de la pesca, y no un olor intenso	
Estado físico	Presenta el estado físico normal de los productos de la pesca, conserva la carne firmes y elásticas.	

2.2 Índices físico-químicos:

Los índices físico-químicos deben cumplir lo establecido en el formulario 2.

Formulario 2, Índices físico-químicos

Sustancia	Nivel	Métodos de valoración
Nitrógeno Básico Volátil ^a (mg/100g)		
Pescado y camarones marinos	≤ 30	GB 5009. 228
Cangrejos de mar	≤ 25	
Pescado y camarones de agua dulce	≤ 20	
Bivalvos congelados	≤ 15	
Histamina ^b (mg/100kg)		
Pescado de alta histamina	≤ 40	GB/T 5009. 208
Otros pescados marinos	≤ 20	

^a No se aplica a peces y mariscos vivos.
^b Pescado de alta histamina incluye: los pescados del mar de carne roja y piel gris, tales como *Pneumatophorus japonicas*, *Carangidae*, caballa, bonito, atún, *Cololabis saira*, *Scomberomorus niphonius*, sardina, etc.

2.3 Límites de sustancias contaminantes

Los Límites de sustancias contaminantes deben cumplir lo establecido en la norma GB 2762.



EMBAJADA DE ESPAÑA EN CHINA

CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

2.4 Límites de sustancias tóxicas de bivalvos.

Los límites de sustancias tóxicas de bivalvos deben cumplir lo especificado en el formulario 3.

Formulario 3, Límites de sustancias tóxicas de bivalvos.

Toxina	Nivel	Métodos de valoración
Toxinas paralizantes de molusco (PSP) (MU/g) Bivalvos \leq	4	GB/T 5009.213
Toxinas diarreicas de molusco (DSP) (MU/g) Bivalvos \leq	0.05	GB/T 5009.212

2.5 Límites de residuos de agentes químicos y de medicamentos veterinarios.

2.5.1 Los Límites de residuos de agentes químicos deben cumplir lo establecido en la norma GB 2763.

2.5.2 Los Límites de residuos de medicamentos veterinarios deben cumplir lo establecido en los reglamentos y decretos relativos.

2.6 Aditivos alimentarios

Los aditivos alimentarios deben cumplir lo establecido en GB 2760.

3. Otros

3.1 Bivalvos, cangrejos de agua dulce, tortuga, tortuga de caparazón blando, *Monopterus albus* deben ser procesados cuando todavía están vivos, deben ser limpiados y lavados (ser sacrificados o quitar la concha y caparazón) cuando todavía están vivos, y posteriormente congelarse.

3.2 Los productos de la pesca de origen animal congelados deben almacenarse a -18°C o inferior temperatura, está prohibido que estén en el mismo almacén junto con los artículos tóxicos, dañinos y de olor fuerte.

.....*Fin de la traducción*.....