



## PARAMETROS GENERALES DE FRESCURA DE LOS ALIMENTOS

### PRODUCTO

### PARÁMETROS DE FRESCURA



#### PESCADO FRESCO

- ✓ Deben adquirirse preferiblemente enteros para así, poder comprobar las características propias de frescura: carne prieta y bien adherida a la piel y espina central. Las branquias han de lucir un tono rojo o rosado, ojos brillantes no hundidos, escamas bien adheridas, etc.



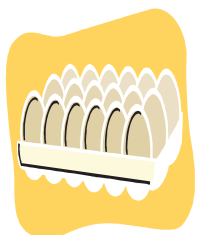
#### CRUSTÁCEOS Y CEFALÓPODOS

- ✓ Se recomienda hacer un control de las características propias de frescura: moluscos bivalvos: valvas cerradas, enteras, olor característico, músculo adherido y aspecto esponjoso. Moluscos cefalópodos: piel brillante, húmeda y elástica, ojos vivos brillantes, músculos consistentes y elásticos
- ✓ La langosta, bogavante, centollo, buey de mar y nécora deben comprarse vivos o cocidos y las hembras no deben llevar las huevas adheridas



#### CARNE FRESCA

- ✓ Las piezas deben presentar las características propias de frescura, aspecto jugoso y coloración rojiza más o menos intensa, consistencia firme, brillo del corte, olor propio, ausencia de untuosidad y de exudación anormal, etc.
- ✓ El reparto se realizará en camiones isoterms. Con las canales y medias canales colgadas.



#### HUEVOS

- ✓ Huevos con cáscara entera, limpia y sin defectos. Se deben desechar aquellos que se presentan sucios, rotos, agrietados o con deformaciones de la cáscara. La Fecha consumo preferente debe estar impresa en la cáscara.
- ✓ Los establecimientos podrán comprar y utilizar huevos, frescos, siempre y cuando a los alimentos que se elaboren con ellos se les aplique un tratamiento térmico no inferior a 75°C en el centro de los mismos. La consecución de esta temperatura implica la coagulación tanto de la clara como de la yema.



#### PRODUCTOS CONGELADOS

- ✓ No deben tener síntoma de haber sufrido descongelaciones: como la formación de escarcha, las coloraciones anormales (amarillentas o pardas en pescados, oscurecimiento de las carnes), el ablandamiento perceptible a la presión de los dedos, roturas o desgarros, etc.



#### LEGUMBRES

- ✓ Deben tener la piel limpia, brillante y sin arrugas, estar exentas de impurezas y tener un calibre homogéneo.



#### FRUTAS HORTALIZAS

- ✓ Deben estar limpia, sanas, identificadas y clasificadas de acuerdo con la variedad y la categoría comercial.