

## CRITERIOS DE FRESCURA DEL MARISCO

### CRUSTÁCEOS (Quisquillas)

	CRITERIOS	
	CATEGORÍAS	
	EXTRA	A
<b>CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS</b>	Superficie del caparazón húmeda y reluciente. En caso de trasvase, las quisquillas deben caer separadas. Carne sin olores extraños. Libres de arena, moco u otras materias extrañas.	Igual que para la categoría Extra.
<b>ASPECTO:</b>		
<b>1) QUISQUILLA CON CAPARAZÓN</b>	Color definido rosa-rojo, con pequeñas motas blancas; parte pectoral del caparazón predominantemente clara.	Color que varía desde rosa rojo ligeramente diluido a rojo azulado con motas blancas; parte pectoral del caparazón debe ser de color claro algo grisáceo.
<b>2) CAMARÓN BOREAL</b>	Color rosado uniforme.	Color rosado pero con un posible principio de ennegrecimiento de la cabeza.
<b>FRAGMENTOS</b>	Se descascarilla fácilmente, sólo con pérdidas de carne técnicamente inevitables. Firme, pero no correosa.	Se descascarilla menos fácilmente con pequeñas pérdidas de carne. Menos firme, ligeramente correosa.
<b>ESTADO DE LA CARNE DURANTE Y DESPUÉS DEL DESCASCARILLADO</b>	Se admiten fragmentos aislados de quisquillas.	Se admite una pequeña cantidad de fragmentos de quisquillas.
<b>OLOR</b>	Olor a algas frescas, ligeramente dulzón.	Acidulado; ausencia de olor a algas.