

Criterios de Frescura y Conservación del Pescado

PESCADOS BLANCOS (bacalao, abadejo, rape, gallo, lenguado)

	CRITERIOS			
	CATEGORÍA DE FRESCURA			NO ADMITIDOS
	EXTRA	A	B	
PIEL	Pigmento vivo y tornasolado (excepto gallineta) u opalescente; sin decoloración.	Pigmentación viva pero sin brillo.	Pigmentación en fase de decoloración y apagada.	Pigmentación apagada.
MUCOSIDAD CUTÁNEA	Acuosa, transparente.	Ligeramente turbia.	Lechosa.	Gris amarillenta, opaca.
OJO	Convexo (abombado); pupila negra y brillante.	Convexo, ligeramente hundido; pupila negra apagada; córnea ligeramente opalescente.	Plano; córnea opalescente; pupila opaca.	Cóncavo en el centro, pupila gris; córnea lechosa.
BRANQUIAS	Color vivo; sin mucosidad.	Menos coloreadas, mucosidad transparente.	Color marrón/ gris decolorándose; mucosidad opaca y espesa.	Amarillentas; mucosidad lechosa.
PERITONEO (EN EL PESCADO EVISCERADO)	Liso; brillante; difícil de separar de la carne.	Un poco apagado; puede separarse de la carne.	Grumoso; fácil de separar de la carne.	No adherente.
OLOR DE LAS BRANQUIAS Y DE LA CAVIDAD ABDOMINAL — PESCADO BLANCO EXCEPTO PLATIJA O ACEDÍA	Algas marinas.	Ausencia de olor a algas, olor neutro.	Fermentado; ligeramente agrio.	Agrio.
-PLATIJA O ACEDÍA	A aceite fresco; a pimienta; olor a tierra.	A aceite; a algas marinas o ligeramente dulzón.	A aceite; fermentado, mohoso, un poco rancio.	Agrio.
CARNE	Firme y elástica; superficie lisa.	Menos elástica.	Ligeramente blanda (flácida), menos elástica; superficie cerosa (aterciopelada) y opaca.	Blanda (flácida); las escamas se desprenden fácilmente de la piel, superficie algo arrugada.
CRITERIOS ADICIONALES PARA EL RAPE DESCABEZADO				
VASOS SANGUÍNEOS (MÚSCULOS VENTRALES)	Claramente definidos, de color rojo vivo.	Claramente definidos, color más oscuro de la sangre.	Difuminados, de color marrón.	Totalmente difuminados, de color marrón; carne amarillenta.