

température à 100 °C, jusqu'à ce que deux lectures de pesée identiques soient enregistrées à intervalles de 30 minutes.

- 3) Ensuite l'échantillon est placé dans un appareil de dessiccation fermé jusqu'à refroidissement, après quoi il est pesé à nouveau.

La perte de poids de l'échantillon divisé par 100 g donne le taux d'humidité en pourcentage.

Normes de qualité minimales :

Produit non conditionné - La morue et les autres espèces assujetties aux normes doivent répondre aux exigences minimales de qualité qui s'appliquent au poisson frais.

Produit conditionné - Le conditionnement doit être effectué de manière à ce que le produit fini corresponde aux normes commerciales de qualité.

Les produits finis doivent avoir les caractéristiques suivantes :

- a) consistance ferme sans anomalie de texture
(viscosité ou émiettement excessif)
- b) odeur et saveur correspondant au produit.
- c) produit saumuré, fendu et préparé selon les normes.
- d) produit essentiellement libre de viscères.
- e) absence de kystes, de parasites, de micro-organismes ou de substances étrangères ayant une incidence sur les propriétés habituelles du produit.

L'emploi d'additifs, autorisés par la loi espagnole ou la loi du pays auquel le produit est destiné, est permis.

Classement :

Les produits doivent être classés selon le poids ou la taille (on mesure