
Norma Venezolana COVENIN



I575-80

Infusiones.

CDU 633.81/82

TRAMITE

COMITE:

CT10 ALIMENTOS

PRESIDENTE: Dr. Rafael Albornoz.

SECRETARIO: Ingº. Milagros Díaz.

SUBCOMITE:

CT10/SC11 ESPECIAS Y CONDIMENTOS

COORDINADORA: Lic. Norma Arias Cruz.

PARTICIPANTES

ENTIDAD

REPRESENTANTE

ALIMENTOS KRAFT DE VENEZUELA

León Aristizabal.

ASOCIACION DE INDUSTRIALES
DE LA CARNE (AICAR)

Luis Heredia.

ASOCIACION DE INDUSTRIALES
DE LECHE EN POLVO

Wagner Añez.

ASOCIACION DE PRODUCTORES DE
GRASAS Y ACEITES (ASOGRASA)

Jorge Imbs.

ASOCIACION VENEZOLANA DE LAS INDUSTRIAS DE
SALSAS, CONDIMENTOS Y SIMILARES (ASISACO)

María Isabel Brito.

C.A. VENEZOLANA DE ALIMENTOS

José Félix Chávez.

CAMARA VENEZOLANA DE LA INDUSTRIA
DE ALIMENTOS (CAVIDEA)

Irma Herrera.

Ingrid Esáa.

ENTIDADREPRESENTANTE

CONDIMENTOS PRIMAVERA

Peter Peineman.

CONCENTRADOS NACIONALES

Alfredo Sarría.

Zagorka de Barrenechea.

CORPORACION DE MERCADEO AGRICOLA

Luis Castillo.

CHOCOLATE LA INDIA

Orlando Guédez.

ESPECIALIDADES ALIMENTICIAS C.A. (ESPALSA)

María del Carmen Martín.

ESPECIERAS INDIAN

Daniel Duzoglu.

FUNDACION CIEPE

Reinaldo Lagonell.

INDUSTRIAS IBERIA

Juan José Navarro.

INDUSTRIAS MADEIRA

Isaías Martins.

INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE

Gladys Villalba de Anderson.

Luisa Amelia de Berti.

Mc CORMICK DE VENEZUELA

Luis Béjar.

Pabelo Da Costa.

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRIA

Rubén Rodríguez Dellán.

Elsa Key.

Siomara Carrillo.

MINISTERIO DE FOMENTO

Dinorah de Zamora.

MINISTERIO DE SANIDAD Y

ASISTENCIA SOCIAL

Rafael Albornoz.

Hómer Bustillos.

Ofelia Herrera.

UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA

Asher Ludin.

UNIVERSIDAD DE LOS ANDES

Luis Boscán.

UNIVERSIDAD SIMON BOLIVAR

José Barreiro.

DISCUSION PUBLICA:

Fecha de envío: 10-10-79

Duración: 45 días.

FECHA DE APROBACION POR EL COMITE: 11-06-80

FECHA DE APROBACION POR LA COVENIN: 12-08-80

NORMA VENEZOLANA
INFUSIONES

COVENIN
1575-80

1 NORMAS COVENIN A CONSULTAR

COVENIN 1554-80 Especies, Condimentos y afines. Muestreo.

COVENIN 1562-80 Especies, Condimentos y afines. Métodos de ensayo.

2 OBJETO

Esta norma contempla los requisitos que deben cumplir los vegetales que se utilizan para hacer infusiones.

3 DEFINICIONES

INFUSIONES. Son aquellos productos que resultan de la extracción, por medio del agua caliente, de los principios flavonoides y aromáticos de ciertos vegetales, de los cuales se utilizan las hojas, flores, ápices o tallos floridos jóvenes.

4 TERMINOLOGIA

En la tabal 1 se indican las especias y partes de las plantas que se utilizan para hacer infusiones.

TABLA 1. Vegetales que se utilizan para hacer infusiones

Nombre común	Nombre científico	Parte de la planta usada
HIERBABUENA	<i>Mentha piperita</i> . L	Hojas
MANZANILLA	<i>Matriaria chamomilla</i> . L	Hojas y flores
MENTA VERDE	<i>Mentha spicata</i> . L	Hojas
TE DE ROCA	<i>Jasonia glutinosa</i> . L	Hojas, rizomas y tallos
TE	<i>Camellia sinensis</i> . L	Hojas y tallos jóvenes
TILO	<i>Gentilia cordota/vulgaris</i>	Hojas y flores

5 REQUISITOS

5.1 GENERALES

5.1.1 Cada tipo de vegetal deberá tener el aspecto, textura, olor, color y sabor que le es característico.

5.1.2 El producto deberá estar prácticamente libre de materias extrañas tales como trozos de otros vegetales, trozos de otras partes del vegetal, insectos secos, partes de insectos y excretas de roedores; fijándose el límite máximo de estas materias extrañas, en los requisitos específicos de cada producto. Dentro del límite para materias extrañas totales, fijado para cada una de las especias o condimentos, se permitirá un máximo de 15% de insectos secos, partes de insectos y excretas de roedores, del total de materias extrañas permitido (por ejemplo en el punto 5.2.1 hierbabuena, el límite máximo de materias extrañas es de 2% por lo tanto el máximo permitido para insectos, partes de insectos y excretas de roedores será de 0,3%.

5.2 FISICO-QUIMICOS

5.2.1 Hierbabuena (*Mentha piperita*)

CARACTERISTICA	REQUISITO	METODO DE ENSAYO
Materias extrañas % (p/p)	máx 2,00	COVENIN 1562
Humedad % (p/p)	máx 12,00	
Cenizas % (p/p)	máx 10,00	
Cenizas insolubles en	máx 1,50	
HCl % (p/p)		
Extracto acuoso % (p/p)	mín 15,00	

5.2.2 Menta Verde (Mentha spicata)

CARACTERISTICA	REQUISITO	METODO DE ENSAYO
Materias extrañas % (p/p)	máx 2,00	COVENIN 1562
Humedad % (p/p)	máx 12,00	
Cenizas % (p/p)	máx 10,00	
Cenizas insolubles en	máx 2,00	
HCl % (p/p)		
Aceites esenciales (ml/100 g)	mín 0,50	
Extracto acuoso % (p/p)	mín 15,00	

5.2.3 Manzanilla o camomila (Matriaria chamomila)

CARACTERISTICA	REQUISITO	METODO DE ENSAYO
Materias extrañas % (p/p)	máx 5,00 *	COVENIN 1562
Humedad % (p/p)	máx 15,00	
Cenizas % (p/p)	máx 10,00	
Cenizas insolubles en	máx 1,50	
HCl % (p/p)		
Extracto acuoso % (p/p)	mín 20,00	

* Este porcentaje es provisional y será reducido cuando se mejore el nivel de producción nacional o los medios técnicos de limpieza.

5.2.4 Té (Camelia sinensis) y Té de roca (Jasonia glutinosa)

CARACTERISTICA	REQUISITO	METODO DE ENSAYO
Materias extrañas % (p/p)	máx 2,00	COVENIN 1562
Humedad % (p/p)	máx 12,00	
Cenizas % (p/p)	máx 10,00	
Cenizas insolubles en	máx 1,50	
HCl % (p/p)		
Extracto acuoso % (p/p)	mín 20,00	

5.2.5 Tilo (Gentilia cordata)

CARACTERISTICA	REQUISITO	METODO DE ENSAYO
Materias extrañas % (p/p)	máx 2,00	COVENIN 1562
Humedad % (p/p)	máx 10,00	
Cenizas % (p/p)	máx 10,00	
Cenizas insolubles en	máx 1,50	
HCl % (p/p)		
Extracto acuoso % (p/p)	mín 20,00	

6 MUESTREO

Se hará según la norma COVENIN 1554. Especies, Condimentos y afines. Muestreo

7 INSPECCION Y RECEPCION

7.1 CRITERIO DE ACEPTACION.

Las muestras seleccionadas de cualquier lote considerado (ver punto 6), deberán cumplir con todos y cada uno de los requisitos establecidos en la presente norma. Si algunos de estos requisitos no se cumple se rechaza el lote.

8 METODOS DE ENSAYO

8.1 DETERMINACION DEL EXTRACTO ACUOSO.

Se hará según la norma COVENIN 1562 Especias, Condimentos y afines. Métodos de ensayo, con la siguiente modificación, la extracción se hará con agua caliente.

9 ENVASES, MARCACION Y ROTULACION

9.1 ENVASADO

9.1.1 El producto deberá envasarse en recipientes de cierre hermético de manera tal que no sufra ninguna alteración posterior; sea de naturaleza fisicoquímica o microbiológica.

9.1.2 Los envases deberán ser de un material inerte al producto, tales como: celofán, metal, vidrio, cartón, plástico, debidamente aprobados por el organismo competente o cualquier otro material que pueda ser aprobado posteriormente.

9.2 MARCACION Y ROTULACION

9.2.1 Los envases deberán identificarse mediante un rótulo que contenga la siguiente información:

- a) Nombre del producto
- b) Nombre o marca comercial del fabricante
- c) Peso neto
- d) Número del Registro Sanitario
- e) Número del Registro Nacional de Metrología Legal.
- f) Código del lote de producción
- g) Número de Unidades que contiene el envase, cuando sea el caso.
- h) La leyenda "Hecho en Venezuela" o país de origen
- i) Precio de venta al público

10 ALMACENAMIENTO

10.1 El producto deberá almacenarse en un sitio limpio resguardado de la humedad y la luz, en condiciones de temperatura apropiada

10.2 Estos vegetales deberán ser almacenados aislados de otros productos que tenga olores y sabores fuertes, para evitar que se alteren sus características organolépticas.

BIBLIOGRAFIA

IS 3633 Specification for tea.



COMISION VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES

MINISTERIO DE FOMENTO

Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Piso II

CARACAS

publicación de:



FONDONORMA

IMPRESO EN EL TALLER DE COVENIN