

10
**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
2751:1997**

PASTA DE HÍGADO

(1^{era} Revisión)



PROLOGO

La Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN), creada en 1958, es el organismo encargado de programar y coordinar las actividades de Normalización y Calidad en el país. Para llevar a cabo el trabajo de elaboración de normas, la COVENIN constituye Comités y Comisiones Técnicas de Normalización, donde participan organizaciones gubernamentales y no-gubernamentales relacionadas con un área específica.

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN 2751-90 fue elaborada bajo los lineamientos del Comité Técnico de Normalización **CT 10. Productos alimenticios** por el Subcomité Técnico **SC 5 Productos cárnicos**, y aprobada por la COVENIN en su reunión No 149 de fecha 1997/11/12.

En la elaboración de esta Norma participaron las siguientes entidades: MINISTERIO DE SANIDAD Y ASISTENCIA SOCIAL; INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICIÓN; DIABLITOS VENEZOLANOS, C.A.; HERMO, S.A.; INDUSTRIA ALIMENTICIA CORRALITO; JAMONES CRUDO JACUSA; PLUMROSE LATINOAMERICANA, C.A.; PROAGRO, C.A.; PROTEIN TECHNOLOGIC INTERNACIONAL, SCHAFER.

**NORMA VENEZOLANA
PASTA DE HÍGADO**

**COVENIN
2751:1997
(1ª Revisión)**

1 OBJETO

Esta Norma Venezolana contempla la definición y requisitos que debe cumplir el producto denominado pasta de hígado, destinado al consumo humano.

2 REFERENCIAS NORMATIVAS

Las siguientes normas contienen disposiciones que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de esta Norma Venezolana. Las ediciones indicadas estaban en vigencia en el momento de esta publicación. Como toda norma está sujeta a revisión se recomienda, a aquellos que realicen acuerdos en base a ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente.

COVENIN 435-82 Carne de bovino. Definiciones generales.

COVENIN 902-87 Alimentos. Método para recuento de colonias de bacterias aerobias en placas de Petri.

COVENIN 1104-96 Alimentos. Determinación del Número Más Probable de coliformes, coliformes fecales y de Escherichia coli.

COVENIN 1120-97 Carne y productos cárnicos. Determinación de humedad.

COVENIN 1126-89 Identificación y preparación de la muestra para análisis microbiológicos

COVENIN 1178-83 Alimentos. Determinación de fósforo.

COVENIN 1218-80 Carne y productos cárnicos. Determinación de nitrógeno.

COVENIN 1219-80 Carne y productos cárnicos. Determinación de grasa total.

COVENIN 1220-80 Carne y productos cárnicos. Determinación de cenizas.

COVENIN 1221-84 Carne y productos cárnicos. Determinación de nitritos y nitratos.

COVENIN 1222-80 Carne y productos cárnicos. Determinación de nitritos.

COVENIN 1291-88 Alimentos. Aislamiento e identificación de Salmonella.

COVENIN 1292-89 Alimentos. Aislamiento y recuento Staphylococcus aureus.

COVENIN 1295-82 Alimentos. Determinación de ácido ascórbico. (Vitamina C)

COVENIN 1337-90 Alimentos. Método para el recuento de mohos y levaduras.

COVENIN 1338-86 Alimentos envasados. Muestreo.

COVENIN 1552-93 Alimentos. Recuento y detección de Clostridium perfringens.

COVENIN 1644-93 Alimentos. Aislamiento y recuento Bacillus cereus.

COVENIN 2278-85 Alimentos comercialmente estériles. Evaluación de la esterilidad comercial.

COVENIN 2343-86 Pollo beneficiado

COVENIN 2474-87 Carne y productos cárnicos. Determinación de fósforo total. Método colorimétrico.

COVENIN 2952-92 Norma general para el rotulado de los alimentos envasados.

3 DEFINICIONES

Para los propósitos de esta Norma Venezolana COVENIN se aplica la siguiente definición.

3.1 Pasta de hígado: Es el producto resultante de la mezcla de no menos de 20 % de hígados, con carne de porcino y/o bovino y/o aves u otras especies permitidas por la autoridad sanitaria competente, grasa de porcino y/o aves; adicionada o no de otras vísceras y subproductos comestibles, hidratos de carbono y proteínas de origen animal y/o vegetal. Molido, curado o no, sometido a un tratamiento de esterilización o pasteurización, envasado en tripas artificiales o naturales, envases plásticos u otros aprobados por la autoridad sanitaria competente.

4 MATERIALES, DISEÑO Y FABRICACIÓN

Los ingredientes y aditivos utilizados en la elaboración del producto, deben cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

4.1 Ingredientes

4.1.1 Hígados provenientes de las especies porcina y/o bovina y/o aves u otras aprobadas por la autoridad sanitaria competente.

4.1.2 Carne de porcino y/o bovino y/o aves u otras especies aprobadas por la autoridad sanitaria competente.

4.1.3 Grasa de porcino. En el caso de utilizar hígado de aves, la grasa debe ser de la misma especie.

4.1.4 Subproductos y otras vísceras comestibles permitidos: Lengua, corazón y sangre.

4.1.5 Hidratos de carbono, proteínas de origen animal y/o vegetal hasta un 3,5 % del producto terminado, sólo se permite el uso de proteína de origen animal y/o vegetal hasta un 3 %. Como hidratos de carbono se pueden utilizar: harinas y almidones de cereales y como proteínas de origen animal y/o vegetal se pueden utilizar: leche en polvo completa y/o descremada, suero de leche, proteína de origen sanguíneo, aislado proteínico vegetal, caseinato y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente para su uso en pasta de hígado.

4.1.6 Azúcares y polisacaridos tales como: maltosa, sacarosa, dextrosa, maltodextrina (Max. 0,5 %), fructosa, miel, jarabe de maíz y otro aprobados por la autoridad sanitaria competente para su uso en pasta de hígado.

4.1.7 Sal comestible.

4.1.8 Especies y/o condimentos.

4.1.9 Pueden utilizarse ingredientes naturales, tales como: frutas, vinos, brandy, vegetales u otros aprobados por la autoridad sanitaria competente para su uso en pasta de hígado.

4.2 Aditivos

4.2.1 Nitritos y/o nitratos de sodio y/o potasio

4.2.2 Ácido ascórbico, iso-ascórbico y sus sales sódicas.

4.2.3 Fosfato: mono, di y polifosfato de sodio y/o potasio.

4.2.4 Ácido cítrico y sus sales sódicas

4.2.5 Cualquier otro aditivo aprobado por la autoridad sanitaria competente para su uso en pasta de hígado.

5 REQUISITOS

5.1 Fisicoquímicos

Se indican en la tabla N° 1.

5.2 Microbiológicos

5.2.1 La pasta de hígado no sometida a un proceso de esterilidad comercial debe cumplir con los requisitos establecidos en la tabla 2

5.3 Evaluación de Esterilidad Comercial

5.3.1 La pasta de hígado comercialmente estéril, debe cumplir con lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 2278.

6 INSPECCIÓN Y RECEPCIÓN

Este capítulo está redactado con el criterio de ofrecer una guía al consumidor para determinar la calidad de los lotes aislados a ser comercializados

6.1 Criterios de aceptación y rechazo

6.1.1 Defectos críticos: Corresponden al no cumplimiento del requisito especificado para *Salmonella* y *Staphylococcus aureus* (véase tabla 2).

6.1.2 Defectos mayores: Corresponden al no cumplimiento de los requisitos microbiológicos con carácter de recomendación (véase tabla 2), proteínas, fosfatos, nitritos y nitratos (véase tabla 1), así como el contenido de hidratos de carbono, proteínas de origen animal y/o vegetal según lo establecido en el punto 4.1.5

6.1.3 Cada lote debe cumplir:

6.1.3.1 Requisitos Químicos: Con el plan de muestreo establecido por cada empresa, tomando como muestra mínima una cantidad de 500 g.

6.1.3.2 Requisitos Microbiológicos: Con el plan de muestreo para las unidades de comercialización especificados en la tabla 2.

7 ENVASES, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

7.1 Envases: Deben ser de un material inerte al producto, aprobado por la autoridad sanitaria competente.

7.2 Marcación y rotulación:

7.2.1 Debe cumplir con la Norma Venezolana COVENIN 2952.

7.2.2 Debe declararse los ingredientes y la especie a la cual pertenece el hígado y la grasa.

7.2.3 Nombre del producto "Pasta de hígado". La declaración de la especie utilizada queda a juicio del fabricante.

BIBLIOGRAFÍA

Gerigk, K; Hildebrant, G.; Stephan, H. y Wegener, J. 1986. 1. Mitteilung: Parameter für die lebensmittelrechtliche Beurteilung der Zusammensetzung von Leberwurst. Fleischwirtsch. 66(2): 174 -192.

Gerigk, K; Hildebrant, G.; Stephan, H. y Wegener, J. 1986. 2. Mitteilung: Auswertung einer Umfrage über die Untersuchung and lebensmittelrechtliche Beurteilung von Leberwurst. Fleischwirtsch. 66(3): 310 - 359.

Gerigk, K; Hildebrant, G.; Stephan, H. y Wegener, J. 1986. 3. Mitteilung: Untersuchungen über der Einfluß

unterschiedlicher Lebergehalte auf die Beurteilungsparameter von Leberwurst. Fleischwirtsch. 66(5): 800-806.

Cervera, M.; Ibañez N. ; Montoro, R.; Catalá, R. 1988. Modificaciones del contenido del cadmio, cobre, plomo, y cinc en los procesos de elaboración de jamón cocido y pasta de hígado. Rev. Agroquím. Tecnol. Aliment. 28 (2): 233 - 240.

Información suministrada por la industria.

Participaron en la primera publicación de esta norma: Andrés Cañizales, Betsy Bastardo, Eumelia Gómez, Germán Delgado, Luis Manuel Fernández, María Luisa Novoa, Manuela Ríos, Marianela Miranda, María Eugenia Peñuela, Martha Ovalles, Elsa Ibarra, José Felix Chávez, María Luisa Morassutti, Manuel Cols Páez, Roger castro, Vicmar Pernía,

Participaron en la elaboración de esta revisión: Ana Mercedes León, Aunie Sánchez, Del Valle Lugo Lugo, Elizabeth Vivas, Enricco Sabatino, María Victoria Afanador, María Rengifo, Marianela Miranda, Mildred Molina, Norelis Ascanio, Roger Castro.

Tabla 1.
Requisitos Fisicoquímicos

Característica	Requisito	Método de ensayo
Proteína (%) min*	10,00	COVENIN 1218
Grasa (%) Max	35,00	COVENIN 1219
Humedad (%) Max	60,00	COVENIN 1120
Cenizas (%) Max	5,00	COVENIN 1220
Nitrato y/o nitritos expresados como nitrito de sodio (p.p.m.) Max	150,00	COVENIN 1221 y 1222
Ácido ascórbico (p.p.m.) Max	500,00	COVENIN 1295
Fosfatos totales, expresados como P ₂ O ₅ (%) Max.	1,00	COVENIN 1178 y 2474

* = Origen animal

Tabla 2.
Requisitos Microbiológicos (A nivel de planta y centros de distribución pertenecientes a la empresa)

Características	n	c	Límite		Método de ensayo
			m	M	
Aerobios mesófilos (ufc/g) *	5	2	1,0x10 ⁴	1,0x10 ⁵	COVENIN 902
Coliformes fecales (NMP/g) *	5	2	<3,0 ***	9,0	COVENIN 1104
<u>Clostridium perfringes</u> (ufc/g) *	5	2	1,0 x10 ³	1,0x10 ⁴	COVENIN 1552
<u>Bacillus cereus</u> (ufc/g) *	5	2	1,0x10 ³	1,0x10 ⁴	COVENIN 1644
Salmonella en 25 g **	5	0	0,00	-	COVENIN 1291
<u>Staphylococcus aureus</u> (ufc/g) **	5	2	1,0x10 ²	1,0x10 ³	COVENIN 1292
Mohos (ufc/g) *	5	2	1,0x10 ²	1,0x10 ³	COVENIN 1337
Levaduras (ufc/g) *	5	2	1,0x10 ³	1,0x10 ⁴	COVENIN 1337

* : Requisitos con carácter de recomendación

** : Requisitos con carácter obligatorio

***: Significa ningún tubo positivo según la técnica del número más probable, serie de tres (3) tubos.

Donde:

n = Número de muestras del lote

c = Número de muestras defectuosas

m = Límite mínimo ó único

M = Límite máximo.

COVENIN
2751:1997

CATEGORÍA
B

COMISIÓN VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES
Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12
Telf. 575.41.11 Fax: 574.13.12
CARACAS

publicación de:



I.C.S: 67.120

ISBN: 980-06-1953-4

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS

Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.

Descriptores: Producto cárnico, embutido, pasta de hígado.