

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
2854:2002**

QUESO DANBO

(1^{ra} Revisión)



FONDONORMA

PRÓLOGO

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN 2854:1992 Queso Danbo, fue revisada de acuerdo a las directrices del Comité Técnico de Normalización **CT10 Productos Alimenticios**, por el Subcomité Técnico **SC4 Productos lácteos y derivados** y aprobada por **FONDONORMA** en la reunión del Consejo Superior N° 2002-02 de fecha 06/03/2002.

En la revisión de esta norma participaron las siguientes entidades: Ministerio de Salud y Desarrollo Social; Instituto Nacional de Higiene; Instituto Nacional de Nutrición; Universidad Simón Bolívar; CAVIDEA; Fundación CIEPE; ANIQUESOS; INDECU; PARMALAT; INLATOCA; GENICA; Lácteos Los Llanos; VENLACA; Pasteurizadora Táchira; Lácteos Flor de Aragua.

1 OBJETO

Esta Norma Venezolana establece los requisitos que debe cumplir el queso danbo tanto de fabricación nacional como importado.

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 con base en ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente.

- COVENIN 369-82** Leche y sus derivados. Determinación de cloruros.
- COVENIN 409:1998** Alimentos. Principios generales para el establecimiento de criterios microbiológicos.
- COVENIN 798:1994** Leche pasteurizada.
- COVENIN 903:1993** Leche cruda.
- COVENIN 910:2000** Norma general de aditivos alimentarios
- COVENIN 938-83** Leche y productos lácteos. Método para la toma de muestras.
- COVENIN 1104:1996** Alimentos. Determinación de número más probable de Coliformes, de Coliformes fecales y de *Escherichia coli*.
- COVENIN 1126-89** Alimentos: identificación y preparación de muestras para el análisis microbiológico.
- COVENIN 1221:2000** Carne y productos cárnicos. Determinación de nitritos y nitratos.
- COVENIN 1291-88** Alimentos. Aislamiento e identificación de *Salmonella*.
- COVENIN 1292-89** Alimentos. Aislamiento y recuento de *Staphylococcus aureus*.
- COVENIN 1337-90** Alimentos. Método para recuento de mohos y levaduras.
- COVENIN 1338-86** Alimentos envasados. Muestreo
- COVENIN 1813:2000** Norma general de quesos.
- COVENIN 1814-81** Quesos. Determinación de grasa.
- COVENIN 1945-82** Leche y sus derivados. Determinación de humedad.
- COVENIN 2952:2001** Norma general para el rotulado de los alimentos envasados.
- COVENIN 2952/1:1997** Directrices para la declaración de propiedades nutricionales en el rotulado de alimentos envasados.
- COVENIN 3133/1:2001 (ISO 2859-1:1999)** Procedimiento de muestreo para inspección por atributos. Parte 1 Esquema de muestreo indexado por nivel de calidad aceptable (NCA) para inspección lote por lote
- COVENIN 3718:2001** Aislamiento e identificación de *Listeria monocytogenes* en alimentos.

BIBLIOGRAFÍA

CAC/C1-C25 (1972) Normas internacionales recomendadas para los quesos y aceptaciones por los gobiernos. Comisión del Codex Alimentarius.

ICMSF Microorganisms in food 2. Sampling for microbiological analysis. Principles and specific applications 2 Edition 11986. University of Toronto Press.

ICMSF Microorganisms in food 6. Microbial ecology of foods commodities. Blackie Academic & Profesional. 1998

Gaceta Oficial de la República de Venezuela. N° 36.081. Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. Buenas Prácticas de Fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos para consumo humano. Caracas; 07-11-1996

Alais, Charles 1985 "Scienza del latte" Ed. Sep Milano

Resmini, Paolo 1978 "Appunti di industrie Agrarie" Latte e derivate. Milano

Sandy, Carr; 1983 "Guía de los quesos". Ediciones Folios S.A. Barcelona.

Participaron en la elaboración de la norma: Alcalá, Malín; Castillo, Marisol; Delgado, Nelly; Herrera, Irma; Ibarra, Elba; Méndez, Gladis; Méndez, Ramón; Morillo, Laura.

Participaron en la revisión de esta norma: Blanco, Luis; Conteras, Fernando; Méndez, Gladys; Méndez, Ramón; Morillo, Laura; Monsalve, Zenia; Pérez, Luis; Ovaes, Rafael; Petiot, Patrick; Tejera, José; Vidaurreta, José Luis; Velazco, Nancy.

Tabla 1. Requisitos físicos y químicos

Características	Límite		Método de ensayo
	45 % Danbo	30 % Danbo	
Grasa (%) m/m (mínimo)	45	30	COVENIN 1814
HSMG (%)	55	- 68	COVENIN 1813
Extracto seco (%) m/m (mínimo)	53	47	Por diferencia de humedad COVENIN 1945
Cloruro de sodio (%) m/m (máximo)	3,0		COVENIN 369
Nitratos y nitritos de sodio (mg/kg) (máximo)	50,0		COVENIN 1221 (Ver punto 7.1)
HSMG : Humedad sin materia grasa (*) Expresado en base seca			

Tabla 2. Criterios Microbiológicos

Requisitos	n	c	Límite		Método de Ensayo
			m	M	
Coliformes (NMP/g) (*)	5	2	43,0	150,0	COVENIN 1104
Coliformes fecales (NMP/g) (*)	5	2	4,0	28,0	COVENIN 1104
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g) (**)	5	2	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$	COVENIN 1292
<i>Salmonella</i> en 25 g (**)	5	0	0	-	COVENIN 1291
<i>Listeria monocitogenes</i> en 25 g (*)	5	0	0	-	COVENIN 3718
Mohos (ufc/g) (*)	5	2	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$	COVENIN 1337
Levaduras (ufc/g) (*)	5	2	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$	COVENIN 1337
Donde: n = Número de muestras del lote c = Número de muestras defectuosas m = Límite mínimo ó único M = Límite máximo * Requisito microbiológico recomendado (Véase COVENIN 409) ** Requisito microbiológico obligatorio (Véase COVENIN 409)					

COVENIN
2854:2002

CATEGORÍA
B

FONDONORMA
Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12
Telf. 575.41.11 Fax: 574.13.12
CARACAS

publicación de:



FONDONORMA

I.C.S: 67.100.30

ISBN: 980-06-2926-2

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS
Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.

Descriptores: Producto lácteo, queso, danbo.