

INV
02168
03-04-2000

1/2

NORMA VENEZOLANA

**COVENIN
2180:1999**



**CARNE DE ALMUERZO
(LUNCHEON MEAT)**



PRÓLOGO

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN 2180-84, fue revisada de acuerdo a las directrices del Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios, por el Subcomité Técnico SC5 Productos Cárnicos y aprobada por FONDONORMA en la reunión del Consejo Superior N° 1999-13 de fecha 14/12/1999.

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; CIEPE; Pillsbury de Venezuela; Herma, S.A.; Instituto Alimenticio Corralito; Jamones Curados Jacussa; Plumrose Latinoamericana, C.A.; PROAGRO, El Guanche.



**NORMA VENEZOLANA
CARNE DE ALMUERZO
(LUNCHEON MEAT)**

**COVENIN
2180:1999
(1^{ra} Revisión)**

1 OBJETO

Esta norma establece los requisitos que deben cumplir los productos denominados Carne de Almuerzo (Luncheon Meat), para 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 con base en ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente.

COVENIN 179:1995	Sal comestible
COVENIN 409-1998	Alimentos. Principios generales para el establecimiento de criterios microbiológicos.
COVENIN 435-82	Carne de bovino. Definiciones generales.
COVENIN 794:86	Código de prácticas de higiene para mataderos industriales, mataderos frigoríficos industriales, frigoríficos industriales y salas de matanza municipales y privadas.
COVENIN 1120:1997	Carne y productos cárnicos. Determinación de humedad.
COVENIN 1126-89	Alimentos. Identificación y preparación de muestras para el análisis microbiológico
COVENIN 1218-80	Carne y productos cárnicos. Determinación de nitrógeno.
COVENIN 1219-80	Carne y productos cárnicos. Determinación de grasa total.
COVENIN 1221-80	Carne y productos cárnicos. Determinación de nitritos y nitratos.
COVENIN 1222-80	Carne y productos cárnicos. Determinación de nitritos.
COVENIN 1295-82	Alimentos. Determinación de ácido ascórbico (Vitamina C).
COVENIN 1338-83	Alimentos envasados. Muestreo.
COVENIN 1539:83	Especias, condimentos y afines. Requisitos
COVENIN 2278:85	Alimentos comercialmente estériles. Evaluación de esterilidad comercial.
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
COVENIN 2952/1:1997	Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados
COVENIN 3133/1:1997 (ISO2859-1:1997)	Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1 Planes de muestreo por nivel de calidad aceptable (NCA) para inspección lote por lote.

3 DEFINICIONES

Para los propósitos de esta norma venezolana COVENIN se aplica la siguiente definición:

3.1 Carne de almuerzo (luncheon meat). Es el producto elaborado a base de carne de bovino y/o porcino, adicionado o no de grasa de cerdo, vísceras comestibles, cuero de cerdo, sangre, productos proteínicos y/o carbohidratos complejos, con la adición de aditivos, condimentos y otros ingredientes aprobados por la autoridad sanitaria competente para su uso en carne de almuerzo, finamente molido, mezclado y curado, envasados en recipientes herméticamente sellados y sometidos a un proceso de esterilidad comercial.

4 MATERIALES Y ELABORACIÓN

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

4.1 Ingredientes

4.1.1 Carnes de bovino, porcino aprobada por la autoridad sanitaria competente.

4.1.2 Vísceras comestibles: Cerebro, corazón, hígado, páncreas, estomago y riñón.

4.1.3 Grasa de cerdo y/o tocino.

4.1.4 Cuero de cerdo.

4.1.5 Azúcares y productos edulcorantes, tales como: maltosa, sacarosa, dextrosa, fructosa, miel y jarabe de maíz y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en carne de almuerzo.

4.1.6 Especies y condimentos.

4.1.7 Sal comestible

4.1.8 Productos carbohidratos complejos, tales como: harina o almidones de cereales, féculas de papa o yuca y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en carne de almuerzo.

4.1.9 Productos proteínicos, tales como: leche en polvo completa, leche en polvo descremada o semi-descremada, suero de leche en polvo, caseinato de sodio y/o potasio, productos proteínicos vegetales y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en carne de almuerzo.

4.2 Aditivos

4.2.1 Coadyuvantes auxiliares de formulación tales como: albúmina, sangre, plasma y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en carne de almuerzo

4.2.2 Nitratos y/o nitritos de sodio y/o potasio.

4.2.3 Fosfatos: mono, di y polifosfatos de sodio y/o potasio.

4.2.4 Ácido ascórbico, isoascórbico y sus sales sódicas limitados por Buenas Prácticas de Fabricación.

4.2.5 Ácido cítrico y sus sales limitados por Buenas Prácticas de Fabricación

4.2.6 Ácido láctico y sus sales limitados por Buenas Prácticas de Fabricación

5 CLASIFICACIÓN

La carne de almuerzo (Luncheon meat) se clasifica según su composición en:

5.1 Superior. Es el producto definido en el punto 3.1, sin la adición de cuero ni vísceras comestibles. Se permite la adición de productos proteínicos y/o carbohidratos complejos en cantidad no mayor a un 3 % del producto terminado.

5.2 Estándar. Es el producto definido en el punto 3.1, con la adición o no de cuero y vísceras comestibles. Se permite la adición de productos proteínicos y/o carbohidratos complejos en cantidad no mayor a un 10 % del producto terminado; dentro de este porcentaje se permite hasta un 5 % de productos proteínicos.

6 REQUISITOS

La carne de almuerzo (Luncheon meat) debe cumplir con la normativa legal vigente de las Buenas Prácticas de Fabricación y lo siguiente:

6.1 El producto debe cumplir con el requisito de esterilidad comercial según lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 2278

6.2 Requisitos químicos (véase tabla 1)

7 INSPECCIÓN Y RECEPCIÓN

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

7.1 Criterios de aceptación y rechazo

7.1.1 Defectos críticos: Corresponden al no cumplimiento de: Esterilidad comercial según lo establecido en el punto 6.1. Contenido de nitrito (véase tabla 1)

7.1.2 Defectos mayores. Corresponden al no cumplimiento de: Requisito químico de proteína, grasa (véase tabla 1). Contenido de productos proteínicos y/o carbohidratos complejos definido en el capítulo 5.

En caso de litigio se aplica las Normas Venezolanas COVENIN 1338 y 3133-1.

8 ENVASES, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

8.1 Envases: Debe ser de un material inerte al producto y aprobado por la autoridad sanitaria competente.

8.2 Marcación y rotulación

8.2.1 Debe cumplir con la Norma Venezolana COVENIN 2952 y en el caso de declarar propiedades nutricionales debe cumplir la Norma Venezolana COVENIN 2952/1

8.2.2 Nombre del producto: La denominación de carne de almuerzo (Luncheon meat) debe ser identificada con su nombre genérico, clasificación y especie. En el caso de mezcla de carnes, debe ser identificado con su nombre genérico y clasificación.

Ejemplos. Carne de almuerzo de res. Superior ó Carne de almuerzo Superior de Cerdo; Carne de Almuerzo Superior; Carne de Almuerzo Estándar

BIBLIOGRAFÍA

Kramer, A. and Twigg, A. Quality Control for the Food Industry. Vol. I. The AVI Publishing Co., Inc. USA. 1973.

Joint Fao/Who Expert Committee on Processed Meat Products. Eighth Session 1975, DENMARK. 1976.

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

ICMSF. Microorganisms in foods 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. 2nd Edition. 1986. University of Toronto Press.

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

Participaron en la primera revisión de esta norma: Bianco, Eduardo; Cols, Manuel; Chirinos, Franklin; Garrido, Betty; García, Julio; Jiménez, Angélica; Heredia, Luis; Lagonell, Reinaldo; Mason, Teresa; Mendoza, Silvia; Novoa, María; Pacheco, Pedro; Padilla, Carmén; Peraza, Francisco; Polanco, Milagros; Prieto, Miroslava; Rodríguez, María; Socorro, Arturo; Toro, Gustavo; Vargas, Trina.

Participaron en la revisión de esta norma: Afanador, María Victoria; Ascanio, Norelis; Castro, Roger; Coronada, Mirla; León, Ana Mercedes; Lugo, del Valle; Miranda, Marianela; Molina, Mildred; Ovalles, Martha; Sabatino, Enrico; Sánchez, Aunie; Vivas, Elizabeth.

Tabla 1. Requisitos Químicos

Características	Carne de almuerzo (Luncheon Meat)				Método de ensayo
	Superior		Estándar		
	Min	Max	Min	Max	
Humedad % (p/p)	-	65	-	60	COVENIN 1120
Proteína % (p/p)	12	-	11	-	COVENIN 1218
Grasa % (p/p)	-	15	-	25	COVENIN 1219
Nitratos y nitritos, expresados como nitrito de sodio (mg/kg)	-	80	-	80	COVENIN 1221 COVENIN 1222
Fosfatos totales, expresados como P ₂ O ₅ (%)	-	1	-	1	COVENIN 2474
Ácido ascórbico, isoascórbico y sus sales sódicas, expresados como ácido ascórbico (mg/kg)	-	500	-	500	COVENIN 1295

COVENIN
2180:1999

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:



I.C.S: 67.120.10

ISBN: 980-06-2460-0

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS

Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.

Descriptores: Carne de almuerzo, luncheon meat.