



**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
3867:2019**

**NORMA VENEZOLANA
UNTABLE DE MARGARINA
(1ra. Revisión)**



FODENORCA

FONDO DE DESARROLLO PARA LA NORMALIZACIÓN,
CALIDAD, CERTIFICACIÓN Y METROLOGÍA



Comisión Venezolana
de Normas Industriales

PRÓLOGO

La presente Norma sustituye totalmente a la Venezolana COVENIN 3867:2005. Fue elaborada por el Subcomité Técnico de Normalización **SC13 Aceites y Grasas** del Comité Técnico de Normalización **CT10 Productos Alimenticios**, cumpliendo los lineamientos del Fondo de Desarrollo para la Normalización, Calidad, Certificación y Metrología (FODENORCA) y aprobada por el Consejo Directivo de FODENORCA según acta de fecha 26 de junio del 2020.

Participaron en la elaboración de esta Norma las siguientes entidades: Fondo de Desarrollo para la Normalización, Calidad, Certificación y Metrología (FODENORCA), Asociación de Industriales de Grasas y Aceites Comestible (ASOGRASA), Consorcio Oleaginoso Portuguesa, S.A. (COPOSA), Ministerio del Poder Popular para la Alimentación (MINPPAL), La Fabril S.A., Industria Oleaginosa del Centro C.A. (IOCECA), Cargill Venezuela S.R.L., Oleaginosas Industriales Oleica C.A. (OLEICA), Servicio Autónomo de Contraloría Sanitaria adscrito al Ministerio del Poder Popular para la Salud (SACS/MPSS), Instituto Nacional de Higiene Rafael Rangel (INHRR), Alimentos Polar C.A., IDUGRAM, C.A y Productos la Fina, C.A., Instituto Nacional de Nutrición (INN), Mondelez Venezuela C.A, Productora y Distribuidora Venezolana de Alimentos (PDVAL), y el Centro de Investigación del Estado para la Producción Experimental Agroindustrial (CIEPE).

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Comité Técnico de Normalización: CT10 Productos Alimenticios

Presidente: Milady Barrios

Vicepresidente: Jesús Rodríguez

Secretaria: Laura De Oliveiro

Subcomité Técnico de Normalización: SC13 Aceites y Grasas

Presidente: Marisol Rodríguez

Vicepresidente: Jenifer Hernández

Secretaria: Jenny Hernández

INSTITUCIÓN REPRESENTADA

ASOGRASA

COPOSA

LA FABRIL S.A.

MINPPAL

INDUSTRIA OLEAGINOSA DEL CENTRO C.A.

SACS/MPPS

CARGILL VENEZUELA S.R.L.

INHRR

MINPPAL

ALIMENTOS POLAR C.A.

ALIMENTOS POLAR C.A.

PRODUCTO LA FINA INDUGRAM

INN

MONDELEZ VENEZUELA C.A,

OLEAGINOSAS INDUSTRIALES OLEICA C.A

PDVAL

CIEPE

NOMBRES:

Morelia González

Marisol Rodríguez

Oscar Linares

Mauricio Arias

Jenny Hernández

Jenifer Hernández

Edward Martínez

Laura Delgado

Miguel Viera

Carlos Bocaranda

Sissy Díaz

Maigualida Guzmán

Martín Casquette

Alejandra Bastardo

Rafael González

Andreina Jiménez

Betzaida Vidoza

Consulta Pública: Iniciada en fecha: 13/05/2020
Concluida en fecha: 26/06/2020

ÍNDICE

Pág. #

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN.....	1
2. REFERENCIAS NORMATIVAS.....	1
3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES.....	3
3.1. Símbolos y abreviaciones	3
3.2. Definiciones.....	3
3.2.1. Untable de margarina	3
3.2.3. Carácter de recomendación.....	3
4. MATERIALES Y PROCESOS DE OBTENCIÓN.....	3
4.1. Ingredientes.....	3
4.2. Aditivos	4
5. CLASIFICACIÓN.....	4
5.1. Untable de Margarina sin sal	4
5.2. Untable de Margarina baja en sal.....	4
5.3. Untable de Margarina con sal	4
5.4. Untable de Margarina a base de aceite específico.....	4
5.5. Untable de Margarina rica en aceite específico	4
5.6. Untable de Margarina para uso específico.....	5
6. REQUISITOS.....	5
6.1. Requisitos de Identidad	5
6.2. Requisitos de Calidad.....	5
6.3. Requisitos Microbiológicos	5
6.4. Metales Pesados	5
6.5. Aditivos Alimentarios	5
7. MUESTREO.....	5
8. INSPECCIÓN Y RECEPCIÓN.....	5
9. ENVASE Y ROTULACIÓN.....	6
9.1. Envase	6
9.2. Rotulación.....	6
BIBLIOGRAFÍA.....	9

NORMA VENEZOLANA UNTABLE DE MARGARINA

**COVENIN
3867:2019
(1ra. Revisión)**

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta Norma Venezolana establece los requisitos mínimos que debe cumplir el producto alimenticio apto para el consumo humano denominado Untable de Margarina.

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:

CODEX STAN 32:1981	Norma del Codex para Untable de Margarina.
COVENIN 30:1997	Aceites vegetales comestibles. Norma General. (4ta. Revisión).
COVENIN 31:1999	Aceite comestible de ajonjolí. (2da. Revisión).
COVENIN 32:1999	Aceite comestible de maní. (2da. Revisión).
COVENIN 33:1999	Aceite comestible de algodón. (2da. Revisión).
COVENIN 179:1995	Sal Comestible. (2da. Revisión).
COVENIN 234:1995	Azúcar refinada. (3ra. Revisión).
COVENIN 409:1998	Alimentos. Principios generales para el establecimiento de criterios microbiológicos. (1ra. Revisión).
COVENIN 508:2001	Aceites y grasas vegetales. Determinación del Índice de peróxido. (2da. Revisión).
COVENIN 704:2003	Aceites y grasas vegetales. Determinación de humedad y materia volátil. Método de estufa de vacío. (3ra. Revisión).
COVENIN 705:2003	Aceites y grasas vegetales. Determinación de humedad y materia volátil. Método de estufa de aire. (3ra. Revisión).
COVENIN 706:2003	Aceites y grasas vegetales. Determinación de humedad y materia volátil. Método del plato caliente. (3ra. Revisión).
COVENIN 743:2002	Aceite comestible de maíz. (4ta. Revisión).
COVENIN 744:1999	Aceite comestible de soya. (2da. Revisión).
COVENIN 902:1987	Alimentos. Métodos para recuento de colonias de bacterias aerobios en placas de Petri. (2da. Revisión).
COVENIN 910:2000	Norma general para aditivos alimentarios. (2da. Revisión).
COVENIN 948:1983	Alimentos. Determinación de arsénico. (1ra. Revisión).
COVENIN 1126:1989	Alimentos. Identificación y preparación de muestras para el análisis microbiológico. (1ra. Revisión).
COVENIN 1151:1977	Frutas y productos. Derivados. Determinación de la acidez.
COVENIN 1272:1999	Aceite comestible de girasol. (2da. Revisión).
COVENIN 1291:2004	Alimentos. Detección de Salmonella. (1ra. Revisión).
COVENIN 1193:1981	Alimentos. Determinación de cloruros.
COVENIN 1215:1982	Alimentos. Determinación de cobre. (1ra. Revisión).
COVENIN 1335:1978	Alimentos. Determinación de plomo.

COVENIN 1337:1990	Alimentos. Método para recuento de mohos y levaduras. (1ra. Revisión).
COVENIN 1481:2001	Leche en polvo. (7ma revisión).
COVENIN 1539:1983	Especias, condimentos y afines. Requisitos. (1ra. Revisión).
COVENIN 1726:2005	Aceites y grasas vegetales. Determinación de grasa. (2da. Revisión).
COVENIN 1727:1996	Aceites y grasas vegetales. Determinación del punto de fusión. Método de Wiley. (1era. Revisión).
COVENIN 2318:1985	Alimentos. Determinación de vitamina A.
COVENIN 2952:2001	Norma general para el rotulado de los alimentos envasados. (1ra. Revisión).
COVENIN 2952-1:1997	Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados.
COVENIN 2953:2004	Oleína comestible de palma.
COVENIN 3123:1994	Alimentos. Recuento de microorganismos acidúricos.
COVENIN 3133-1:2001 (ISO 2859-1:1999)	Procedimiento de Muestreo para inspección por atributos. Parte 1. Esquemas de muestreo por nivel de calidad aceptable (NCA) para inspección lote por lote. (2da. Revisión).
COVENIN 3155:2002	Estearina comestible de palma. (1ra. Revisión).
COVENIN 3239:2004	Materiales y artículos plásticos destinados a estar en contacto con alimentos. Determinación de migración global. (2da. Revisión).
COVENIN 3338:1997	Alimentos. Recuento de aerobios. Método de placas con películas secas rehidratables Petrifilm.
COVENIN 3495:1999	Suero dulce en polvo.
COVENIN 3827:2003	Aceites y grasas vegetales. Determinación del punto de goteo.
FONDONORMA 31:2006	Aceite comestible de ajonjolí.
FONDONORMA 32:2006	Aceite comestible de maní.
FONDONORMA 33:2006	Aceite comestible de algodón.
FONDONORMA 325:2012	Aceites y grasas vegetales. Determinación de acidez.
FONDONORMA 508:2007	Aceites y grasas vegetales. Determinación del Índice de peróxido.
FONDONORMA 705:2007	Aceites y grasas vegetales. Determinación de humedad y materia volátil. Método de estufa de aire.
FONDONORMA 706:2007	Aceites y grasas vegetales. Determinación de humedad y materia volátil. Método del plato caliente.
FONDONORMA 1291:2004	Alimentos. Detección de Salmonella.
FONDONORMA 1726:2005	Aceites y grasas vegetales. Determinación de grasa.
FONDONORMA 1727:2006	Aceites y grasas vegetales. Determinación del punto de fusión. Método de Wiley.
FONDONORMA 2184:2014	Aceite comestible de palma.
FONDONORMA 2192:2014	Aceite comestible de palmiste.
FONDONORMA 2952-1:2011	Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados.
FONDONORMA 3239:2004	Materiales y artículos plásticos destinados a estar en contacto con alimentos. Determinación de migración global.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Para los propósitos de esta Norma Venezolana COVENIN se aplican las siguientes definiciones:

3.1. Símbolos y abreviaciones

SE: Sin especificar. Un término aplicable a sustancias alimenticias de muy baja toxicidad al cual, sobre la base de datos disponibles (químico, bioquímico, toxicológico, y otros), la ingesta diaria de estas como resultado de su uso a niveles necesarios para alcanzar el efecto deseado y de su historial aceptable en alimentos no representa un peligro para la salud, en opinión de JECFA. Por esta razón, y otras indicadas en evaluaciones individuales, el establecimiento de la ingesta diaria aceptable expresada en forma numérica no es considerado necesario. Un aditivo que cumpla con estos criterios debe usarse dentro de los límites de buena práctica de fabricación, esto es, debe ser tecnológicamente eficaz y usarse al menor nivel necesario para alcanzar este efecto, no debe encubrir calidad inferior del alimento o adulteración, y no debe crear desbalance nutricional.

3.2. Definiciones

3.2.1. Untable de margarina

Es una emulsión líquida o plástica constituida por agua y/o leche y/o sus derivados, con aceites y grasas vegetales comestibles, adicionada o no de saborizantes y/o especias, con un contenido de grasa menor a 80% y mayor a 60%.

3.2.2. Untable de margarina para uso industrial

Es una emulsión líquida o plástica constituida por agua y/o leche y/o sus derivados, con grasas vegetales y aceites vegetales comestibles, adicionada o no de saborizantes y/o especias, con un contenido de grasa menor a 75% y mayor de 55%.

3.2.3. Carácter de recomendación

Es el microorganismo o grupo de microorganismos que deben ser analizados aunque no rutinariamente y el incumplimiento de los límites establecidos, para el número de muestras analizadas sirva para alertar al responsable del producto sobre la necesidad de identificar y corregir los factores causantes del problema.

4. MATERIALES Y PROCESOS DE OBTENCIÓN

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

4.1. Ingredientes

4.1.1. Aceites y grasas vegetales comestibles,

4.1.2. Leche y/o sus derivados,

4.1.3. Sal comestible,

4.1.4. Azúcar refinada,

4.1.5. Agua potable,

4.1.6. Especies y saborizantes,

4.1.7. La leche en polvo completa o descremada y el suero de leche que se empleen en la elaboración de las untables de margarina para consumo humano directo e industrial, una vez reconstituido, deben ser pasteurizadas,

4.1.8. Según los requerimientos del comprador, el fabricante podrá añadir saborizantes o especias, aprobadas por la autoridad sanitaria competente,

4.1.9. Cualquier otro ingrediente autorizado por autoridad sanitaria competente.

4.2. Aditivos

En la elaboración de untables de margarina se puede utilizar los aditivos alimenticios indicados en la Tabla 3 y cualquier otro aditivo autorizado por la autoridad sanitaria competente.

5. CLASIFICACIÓN

Los untables de margarina para consumo humano directo e industrial se clasifican en:

5.1. Untable de Margarina sin sal

Es el definido en los puntos 3.1 y 3.2 que puede contener cloruro de sodio (NaCl) en cantidad no mayor a la establecida en la Tabla 1.

5.2. Untable de Margarina baja en sal

Es el definido en los puntos 3.1 y 3.2 que contiene cloruro de sodio (NaCl) en cantidad no mayor a la establecida en la Tabla 1.

5.3. Untable de Margarina con sal

Es el definido en los puntos 3.1 y 3.2 que contiene cloruro de sodio (NaCl) en cantidad no mayor a la establecida en la Tabla 1.

5.4. Untable de Margarina a base de aceite específico

Es el definido en los puntos 3.1 y 3.2 cuyo componente oleoso está constituido por un solo tipo de aceite.

EJEMPLO: Untable de margarina de aceite de palma.

5.5. Untable de Margarina rica en aceite específico

Es el definido en los puntos 3.1 y 3.2 cuyo componente oleoso está constituido en más de un 55% por un tipo de aceite específico.

EJEMPLO: Untable de margarina rica en aceite de girasol.

5.6. Untable de Margarina para uso específico

Es el definido en los puntos 3.1 y 3.2 cuya formulación está diseñada para usos específicos.

EJEMPLO: Untable de margarina para repostería.

6. REQUISITOS

Los untables de margarina deben cumplir con la normativa legal vigente de Buenas Prácticas de Fabricación, transporte y almacenamiento de alimentos, así como los siguientes requisitos:

6.1. Requisitos de Identidad

Los untables de margarina para consumo humano directo y para uso industrial deben tener color homogéneo, olor y sabor característicos, libres de olores y sabores extraños o rancios.

6.2. Requisitos de Calidad

Los untables de margarina deben cumplir con los requisitos establecidos en la Tabla 1.

6.3. Requisitos Microbiológicos

Los untables de margarina deben cumplir con los requisitos establecidos en la Tabla 2.

6.4. Metales Pesados

Los untables de margarina no deben exceder los límites establecidos en la Tabla 3.

6.5. Aditivos Alimentarios

Los untables de margarina no deben exceder los límites establecidos en la Tabla 4.

7. MUESTREO

El muestreo se hará según la COVENIN 1190.

8. INSPECCIÓN Y RECEPCIÓN

Criterios de aceptación o rechazo

8.1. Defectos mayores: corresponden al no cumplimiento de los requisitos de calidad especificados en Tabla 1, 2 y 4.

8.2. En caso de litigio, se aplica la COVENIN 3133-1 y lo establecido en el plan de muestreo de la Tabla 2. Requisitos Microbiológicos.

9. ENVASE Y ROTULACIÓN

9.1. Envase

9.1.1. Los envases deben ser de un material inerte a la acción del producto, de tal forma que no altere sus características fisicoquímicas, organolépticas, microbiológicas y que mantengan la inocuidad del producto.

9.1.2. Deben estar autorizados por la autoridad sanitaria competente.

9.2. Rotulación

9.2.1 En el nombre del producto deberá indicarse “Untable de Margarina” seguido de la clasificación y opcionalmente el porcentaje de grasa del producto, colocándolo en la cara frontal del envase. Ejemplo: “Untable de Margarina con sal “, "Untable de Margarina con sal con XX% de grasa"; "Untable de Margarina sin sal con XX% de grasa"; "Untable de Margarina de girasol con sal con XX% de grasa", según sea el caso.

9.2.2 Debe cumplir con lo señalado en la COVENIN 2952 y en el caso de declarar propiedades nutricionales debe cumplir con la COVENIN 2952-1.

TABLA 1. Requisitos de calidad

Características		Límite		Método de ensayo
		Mín.	Máx.	
Grasa (%m/m)	Consumo directo	60	79	COVENIN 1726
	Uso industrial	55	74	
Humedad (%m/m)	Consumo directo	-	36	COVENIN 704,705,706
	Uso industrial	-	41	
Acidez libre (%m/m) como ácido oleico (ver Nota 1)	Consumo directo	-	0,30	FONDONORMA 325
	Uso industrial			
Punto de fusión (°C) (ver Notas 1 y 2)	Consumo directo	-	42	COVENIN 1727
	Uso industrial	-	50	
Punto de goteo (°C) (ver Notas 1 y 2)	Consumo directo	-	42	COVENIN 3827
	Uso industrial	-	50	
Índice de peróxido (meq O ₂ /kg) (ver Nota 1)	En planta	-	2	COVENIN 508
	Al final de la vida útil	-	4	
Cobre (Cu) (mg/kg)	-	-	0,1	COVENIN 1215
Níquel (Ni) (mg/kg)	-	-	1,5	COVENIN 2178
Sal (%m/m)	Untable de Margarina sin sal	-	0,1	COVENIN 1193
	Untable de Margarina baja en sal	-	0,25	
	Untable de Margarina con sal	-	3,5	
	Uso industrial	-	3,5	
Vitamina A (U.I./kg) (ver Nota 3)		16.500		COVENIN 2318

Características	Límite		Método de ensayo
	Mín.	Máx.	
NOTA 1. Las determinaciones de acidez, punto de fusión y goteo se deben realizar en la fase grasa.			
NOTA 2. Se puede utilizar punto de fusión o punto de goteo.			
NOTA 3. En caso de que se desee utilizar otras vitaminas, deben ser aprobadas por la autoridad sanitaria competente.			

TABLA 2. Requisitos Microbiológicos

Requisitos	n	c	Límite		Método de Ensayo
			Mín.	Máx.	
Aerobios mesófilos (ufc/g)	5	2	1 x 10 ³	1 x 10 ⁴	COVENIN 902 y 3338
Mohos (ufc/g)	5	2	1 x 10 ²	1 x 10 ³	COVENIN 1337
Levaduras (ufc/g)	5	2	1 x 10 ²	1 x 10 ³	
Donde: n = Número de muestras del lote. c = Número de muestras defectuosas.					
NOTA. Criterios con carácter de recomendación, aplica para todos los requisitos (véase COVENIN 409).					

TABLA 3. Metales Pesados

Características	Límite máximo	Método de ensayo
Contenido de Plomo (Pb)	0,1 mg/kg	COVENIN 1335
Contenido de Arsénico (As)	0,1 mg/kg	COVENIN 948
NOTA. Requisitos con carácter de recomendación. Estos requisitos regirán a los fines de control oficial por parte de la autoridad sanitaria competente. Dadas las características del producto y los datos suministrados por la industria, no serán exigidos como control de rutina en planta.		

TABLA 4. Aditivos Alimentarios

No INS Codex/No ECC	Nombre y sinónimos del aditivo alimentario	Funciones tecnológicas	IDA (mg/kg)
310/E310	Galato de Propilo	Antioxidantes	100 mg/kg aislado o combinado en base al peso de la materia grasa
320/E320	BHT (Butilhidroxitolueno)		200 mg/kg aislados o combinados en base al peso de la materia grasa.
319/E319	BHA (Butilhidroxianisol)		
312/E312	TBHQ (Terbutilhidroquinona)		
160ai/E160ai 160bi/E160b 100i/E100	Beta-caroteno Onoto Cúrcuma	Colorantes	SE
210/E210 211/E211 212/E212	Ácido benzoico Benzoato de sodio Benzoato de potasio	Conservantes	1000 mg/kg aislados o combinados
200/E200 202/E202	Ácido sórbico Sorbato de Potasio		2000 mg/kg aislados o combinados
322/E322	Monoglicéridos y Diglicéridos de ácidos grasos. Lecitina	Emulsificantes	SE

No INS Codex/No ECC	Nombre y sinónimos del aditivo alimentario	Funciones tecnológicas	IDA (mg/kg)
401/E401 402/E402 405/E405	Alginato de sodio Alginato de potasio Alginato de Propilenglicol	Espesantes o Hidrocoloides	0.3 % m/m
	Almidones		6.0 % m/m
410/E410 412/E412 413/E413 414/E414 415/E415 405/E405	Goma Algarrobo Goma Guar Goma Tragacanto Goma Arábica (Goma Acacia) Goma de Xantano Celulosa microcristalizada		0.2 % m/m
440/E440	Pectinas		SE
385/E385	E.D.T.A y/o sus sales. (Ácido etilendiaminotetracético)	Secuestrantes	75 mg/kg
330/E330	Ácido Cítrico		SE
	Saborizantes naturales y/o idénticos a los naturales y/o artificiales	Saborizantes	SE
270/E270	Ácido láctico y sus sales.	Sinérgicos	SE
NOTA. Se permite el uso de cualquier otro aditivo autorizado por la autoridad sanitaria competente.			

COVENIN

**Comisión Venezolana
de Normas Industriales**

BIBLIOGRAFÍA

CODEX STAN 32-1981 Norma del Codex para Untable de Margarina. Norma Mundial del Codex Alimentarius.

CODEX STAN 256-2007 Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar.

ICONTEC 241 Grasas y aceites comestibles vegetales y animales. Margarinas y esparcibles de mesa y cocina (Sexta revisión).

ICONTEC 250 Grasas y aceites comestibles vegetales y animales. Margarina industrial (Cuarta revisión)

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.

Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. (1996) Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y Transporte de alimentos para consumo humano. Gaceta Oficial de la República de Venezuela. N° 36081. 07 de Noviembre 1996.

Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. (1959) Reglamento General de Alimentos.

Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. (1996) Normas Complementarias del Reglamento General de Alimentos. Gaceta Oficial de la República de Venezuela. N° 35921. 15 de Marzo de 1996.

Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. Gaceta Oficial de la República de Venezuela. N° 14.651. Alimentos para Regímenes Especiales. Caracas; 27-10-1976.

Comisión Venezolana
de Normas Industriales

**COVENIN
3867:2019**

PUBLICADO POR:



FODENORCA

FONDO DE DESARROLLO PARA LA NORMALIZACIÓN,
 CALIDAD, CERTIFICACIÓN Y METROLOGÍA

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS

**Av. Libertador, Centro Comercial Los Cedros, Piso 3, Oficina 33,
Urbanización La Florida, Caracas**

**N° DE DEPÓSITO LEGAL: DC2020000542
I.C.S: 67.200.10**