

10
**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
2125:2001**

**MEZCLAS DESHIDRATADAS
PARA PREPARAR
BEBIDAS INSTANTÁNEAS**

(1^{ra} Revisión)



FONDONORMA

PRÓLOGO

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN **2125:1984**, fue revisada de acuerdo a las directrices del Comité Técnico de Normalización **CT10 Productos Alimenticios**, por el Subcomité Técnico **SC12 Productos Diversos** y aprobada por **FONDONORMA** en la reunión del Consejo Superior N° 2001-09 de fecha 26/09/2001.

En la revisión de esta Norma participaron las siguientes entidades: Ministerio de Salud y Desarrollo Social; Instituto Nacional de Nutrición; Instituto Nacional de Higiene; Fundación CIEPE; Universidad Simón Bolívar; Alimentos Kraft de Venezuela; MAVESA; Nestlé de Venezuela; CAVIDEA.

**NORMA VENEZOLANA
MEZCLAS DESHIDRATADAS PARA
PREPARAR BEBIDAS INSTANTÁNEAS**

**COVENIN
2125:2001
(1^{ra} Revisión)**

1 OBJETO

Esta Norma venezolana establece los requisitos mínimos que deben cumplir las mezclas en polvo, tanto nacionales como importadas, utilizadas para elaborar bebidas instantáneas aptas para el consumo humano, excepto las mezclas para preparar bebidas estimulantes, achocolatadas, malteadas y a base de cereales.

2 REFERENCIAS NORMATIVAS

Esta Norma contiene disposiciones que al ser citadas en el texto constituyen requisitos de esta Norma Venezolana. La edición indicada estaba en vigencia para el momento de esta publicación. Como toda Norma está sujeta a revisión, se recomienda a aquellos que realicen acuerdos en base a ella, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las Normas citadas.

- COVENIN 238-94** Azúcar. Determinación de la humedad
- COVENIN 409-1997** Alimentos. Principios generales para el establecimiento de criterios microbiológicos.
- COVENIN 910-2000** Norma general para aditivos alimentarios
- COVENIN 1126-89** Alimentos. Identificación y preparación de muestras para análisis microbiológicos
- COVENIN 1337-90** Alimentos. Método para recuento de mohos y levaduras.
- COVENIN 1338-86** Alimentos envasados. Muestreo.
- COVENIN 2952-2001** Norma general para el rotulado de alimentos envasados.
- COVENIN 2952/1:1997** Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados.
- COVENIN 3123-1994** Alimentos. Recuento de microorganismos acidúricos
- 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 Mezclas deshidratadas para preparar bebidas instantáneas: Las mezclas deshidratadas son productos en polvo ó granulados, obtenidos por la mezcla de todos o algunos de los ingredientes y aditivos mencionados en esta Norma, que una vez reconstituidos, de acuerdo a las indicaciones de preparación establecidas por el fabricante, permiten obtener una bebida con las características propias de las mismas.

4 MATERIALES Y ELABORACIÓN

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** Edulcorantes naturales, tales como sacarosa, dextrosa, fructosa.
- 4.1.2** Frutas o jugos de frutas deshidratadas.

4.1.3 Vegetales o jugos de vegetales deshidratados.

4.1.4 Vitaminas y minerales

4.1.5 Cualquier otro ingrediente aprobado por la autoridad sanitaria competente

4.2 Aditivos

Se permite el uso de los aditivos alimentarios mencionados en la tabla 3, Norma Venezolana COVENIN 910 y cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria competente

5 REQUISITOS

Las mezclas para preparar bebidas instantáneas debe cumplir con la normativa legal vigente de las Buenas Prácticas de Fabricación y los siguientes requisitos:

5.1 Mantener sus características a la temperatura ambiente, durante la vida útil establecida.

5.2 Una vez reconstituídos debe tener sabor, olor y color característico del producto

5.3 Requisitos físico-químicos (véase tabla 1)

5.4 Criterios microbiológicos (véase tabla 2)

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 mayores:** Corresponde al no cumplimiento de los criterios microbiológicos (véase tabla 2) y requisitos físicoquímicos (véase tabla 1)

En caso litigio se aplica la Norma Venezolana COVENIN 1338 y 3133/1 y el plan de muestreo establecido para los criterios microbiológicos (véase tabla 2).

7 ENVASE, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

7.1 **Envase:** Deben ser de material apto para contener alimentos, atóxico e inerte a la acción del producto a fin de que mantenga las características del mismo.

7.2 Rotulación

7.2.1 El nombre del producto para preparar Bebida ó bebidas instantáneas en polvo, puede ser:

7.2.1.1 Cuando se utiliza sabores artificiales o idénticos a los naturales el nombre debe ir acompañado de la frase "sabor a"

7.2.1.2 Cuando se utilizan sabores naturales el nombre debe ir acompañado de la frase "sabor de "

7.2.1.3 Cuando el producto contiene frutas o vegetales deshidratados o sus jugos, podrá colocarse la figura de frutas en el empaque y declarar que contiene colorantes artificiales y el tipo de sabor utilizado en letras de mayor tamaño y realce.

7.2.1.4 Cuando el producto no contiene frutas o vegetales deshidratados o sus jugos, podrá colocarse la figura de frutas en el empaque y debe tener en la cara principal del mismo la frase SABORIZADO ARTIFICIALMENTE, CON SABOR ARTIFICIAL o frases similares, en letras de tamaño igual a la mitad de las utilizadas para indicar el sabor.

7.2.1.5 El nombre del producto puede incluir en la denominación las palabras que correspondan para señalar la modificación de nutrientes en el mismo y cumplir con lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 2952/1 y la legislación sanitaria vigente.

7.2.2 Deben cumplir con la Norma Venezolana COVENIN 2952.

BIBLIOGRAFÍA

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

Code Federal Regulations 21, 1997. Food and Drugs, U.S.A.

Food Chemical Codex, Food and Nutrition Board, National Research Council, USA.

Handbook of Food Aditives-Furia CRC Press

Publicación N° 53, Valores de Referencia de Energía y Nutrientes para la Población Venezolana, Revisión 2000. Instituto Nacional de Nutrición.

Participaron en la elaboración de la norma: Ackerman, Gerda; Anderson, Gladys; Cegarra, José; Costa, Pabela; Esaa, Ingrid; García, Carmen; Herrera, Ofelia; Lagonell, Reinaldo; Ríos, Manuela; Sangronis, Elba; Mostert, María; Paéz, Manuel; Polanco, Milagros; Tamul, Lola; Toro, Gustavo; Valladares; Hispano; Vidaurreta José.

Participación en la revisión de esta norma: Barrios, Carmen; Benavente, Hector; Cols, Manuel; Chavez, Jose Felix; Esaa, Ingrid; García, Cira; González, Eglis; Oropeza, Patricia.

Tabla 1. Requisitos físico-químicos

Producto / Parámetro	Mezclas deshidratadas para preparar bebidas instantáneas	Método de ensayo
Humedad (%) (max)	5	COVENIN 238

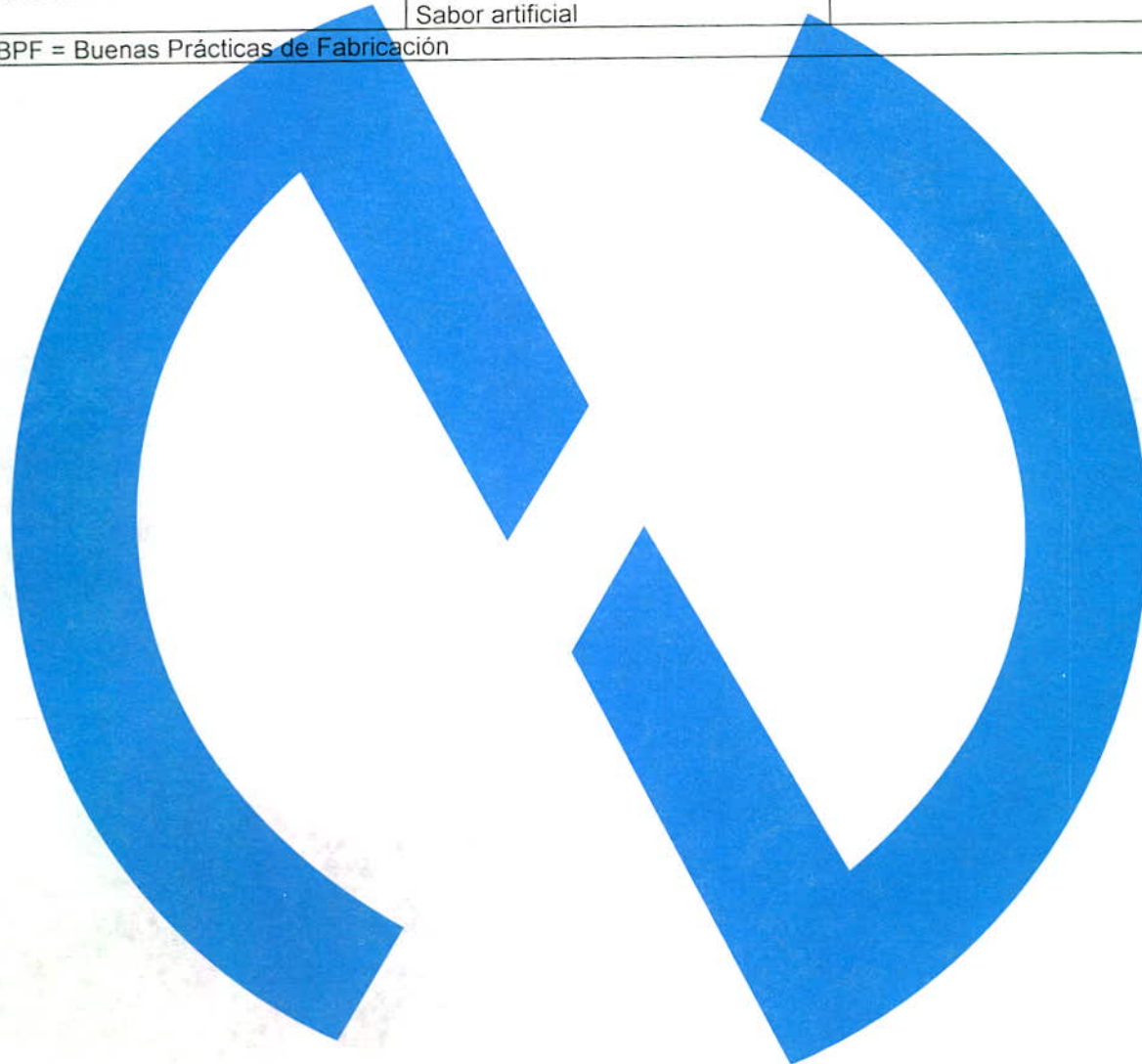
**Tabla 2. Criterios microbiológicos
(Mezclas que contengan frutas, vegetales o sus jugos deshidratados)**

Requisito	n	c	Limite		Método de ensayo
			m	M	
Microorganismo acidúricos (ufc/g) (*)	5	2	1×10^2	1×10^3	COVENIN 3123
Mohos (ufc/g) (*)	5	2	1×10	1×10^2	COVENIN 1337
Donde: n = Número de muestra del lote c = Número de muestras defectuosas m = Límite mínimo M = Límite máximo *: Requisito con carácter de recomendación (véase COVENIN 409).					

Tabla N° 3. Aditivos Alimentarios

CLASIFICACIÓN	ADITIVO	DOSIS RECOMENDADA
ACIDIFICANTES	Ácido cítrico Ácido Tártarico Ácido Fumárico Ácido Láctico Ácido Acético Ácido Máfico	BPF
ANTIAGLOMERANTES	Dióxido de Silicio Silicato de Calcio Silicato de Magnesio Silicato de Aluminio-Sodio	max. 2 %
BUFERANTES (reguladores de acidez)	Sales de ácido cítrico: Citrato de sodio Citrato de Potasio Citrato de Calcio Fosfato de Calcio (mono, di y tricalcico)	BPF
COLORANTES (Artificiales)	Allura Red (Rojo N° 40) Azul Brillante (azul N° 1) Indigo carmín (Azul N° 2) Tartrazina (Amarillo N° 5) Amarillo ocaso (Amarillo N° 6) Ponceau 4R (Cochinilla)	BPF
	Dióxido de titanio	max 1 %
COLORANTES (naturales)	Carotenos alfa, beta y gamma Apocarotenos Cúrcuma Onoto Remolacha (betaina) Uva (Enocianina) Cantaxantina Carmín Clorofila Color caramelo Carbón vegetal	BPF
EDULCORANTES (nutritivos)	Aspartame Sorbitol Xilitol	BPF
	Manitol	max 2,5 %
(no nutritivos)	Acesulfame de potasio (AcesulfameK)	BPF
	Sacarina de sodio Sacarina de potasio	max. 12 mg/ 30 ml de producto reconstituida
	Sucralosa Ciclamarato de sodio Ciclamarato de potasio	BPF
ESPESANTES	Carboxi-metil-celulosa Metil-celulosa Carboxi-metil-celulosa de sodio Hidroxi-propilén-metil celulosa Hidroxipropil celulosa Carragenina y sus sales Gomas arábica	BPF BPF max. 1 %
	Guar	max. 0,5 %
	Xantica o xantano	BPF
	Tragacanto	max. 0,1 %
	Gatti	max. 0,1 %
	Karaya	max. 0,02 %
	Algarrobo	max 0,5 %

	Alginato de mono sodio	max 1 % en el producto reconstituido
	Alginato de potasio	max. 0,01 % en el producto reconstituido
	Pectinas	BPF
	Almidones y almidones pregelatinizados	BPF
ENTURBIANTES	Dioxido de Titanio	1 % máx. Nota: La cantidad total en el producto no debe exceder del 1% independiente de la función que cumpla
SABORIZANTES Y AROMATIZANTES	Sabor natural Sabor Idéntico al natural Sabor artificial	BPF
BPF = Buenas Prácticas de Fabricación		



COVENIN
2125:2001

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: 67.260.20

ISBN: 980-06-2796-0

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

Descriptores: Mezcla deshidratada, bebida, instantánea.