

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
48:1998**

**SALSA DE AJÍ PICANTE
(2^{da} Revisión)**



PROLOGO

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN 48-82 fue elaborada bajo los lineamientos del Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios por el Subcomité Técnico SC11 Especies y condimentos, y aprobada por FONDONORMA en la reunión del Consejo Superior N°98-04 de fecha 1998/05/13.

En la elaboración de esta Norma participaron las siguientes entidades: Ministerio de Sanidad y Asistencia Social; Industrias Iberia; Alimentos La Giralda; Alimentos Heinz; Alimentos Kraft; Industrias Don Pedro; Alimentos Nina; INDECU; Instituto Nacional de Higiene; Mc Cormick y MAVESA.

NORMA VENEZOLANA SALSA DE AJÍ PICANTE

COVENIN
48:1998
(2^{da} Revisión)

1 OBJETO

Esta Norma Venezolana establece los requisitos que debe cumplir la salsa de ají picante 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 aquéllos que realicen acuerdos en base a ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente.

COVENIN 47-90	Vinagre.
COVENIN 179:1995	Sal comestible.
COVENIN 409:1998	Alimentos. Principios generales para el establecimiento de criterios microbiológicos.
COVENIN 1126-89	Alimentos. Identificación y preparación de muestras para el análisis microbiológico.
COVENIN 1151-77	Frutas y productos derivados. Determinación de la acidez.
COVENIN 1315-79	Alimentos. Determinación de pH.
COVENIN 1337-90	Alimentos. Método para recuento de mohos y levaduras.
COVENIN 1338-86	Alimentos envasados. Muestreo.
COVENIN 1539-83	Espicias, condimentos y afines. Requisitos.
COVENIN 2952-92	Norma General para el Rotulado de los Alimentos Envasados.
COVENIN 3123:1996	Alimentos. Recuento de microorganismos acidúricos.
COVENIN 3319:1997	Espicias y condimentos. Determinación de sólidos totales.
COVENIN 2278-85	Alimentos comercialmente estériles. Evaluación de la esterilidad comercial.

3 DEFINICIONES

Para los propósitos de Esta Norma Venezolana se aplica la siguiente definición:

3.1 Salsa de ají picante: Es el producto elaborado a base de los frutos macerados y/o deshidratado de las especies Capsicum annum, Capsicum frutescens y/o sus híbridos, adicionando o no vinagre, sal, agua, tomates, especias o condimentos y/o extractos y aceites de especias, colorantes naturales, estabilizantes, antioxidantes y preservativos aprobados por la autoridad sanitaria competente, envasado en caliente o no.

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 Las especies de Capsicum annum, Capsicum frutescens y/o sus híbridos.

4.1.2 Vinagre.

4.1.3 Sal.

4.1.4 Agua.

4.1.5 Tomates.

4.1.6 Especias y condimentos.

4.1.7 Aceites o extractos de especias.

4.1.8 Edulcorantes tales como: jarabe de maíz, miel de abejas, azúcar, glucosa y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente.

4.2 Aditivos

En la elaboración se podrán utilizar los siguientes aditivos:

4.2.1 Antioxidantes, estabilizantes, colorantes naturales y preservativos (Véase tabla 3).

5 REQUISITOS

La salsa de ají picante debe cumplir con los siguientes requisitos:

5.1 Debe ser un producto fluido y de apariencia homogénea.

5.2 No debe contener colorantes artificiales.

5.3 No debe contener materias extrañas, tales como: fragmentos metálicos, partículas de vidrio, plásticos y otros.

5.4 No debe contener insectos o fragmentos de estos, huevos, ni larvas.

5.5 Debe cumplir con los requisitos físicos y químicos que se indican en la tabla 1.

Tabla 1: Requisitos físicos y químicos.

Características	Requisitos		Método de Ensayo
	Min..	Máx.	
pH	-	3,5	COVENIN 1315
Acidez, como ácido acético (%)	2,8	4,5	COVENIN 1151
Sólidos totales (%)	7,0	16,0	COVENIN 3319

5.6 Debe cumplir con los requisitos microbiológicos que se indican en la tabla 2.

Tabla 2: Criterios Microbiológicos

Requisito	n	c	Limite		Método de ensayo
			m	M	
Microorganismos acidúricos.(ufc/g) *	5	2	10^3	10^4	COVENIN 3123
Mohos (ufc/g) *	5	2	10	10^2	COVENIN 1337
Levaduras (ufc/g) *	5	2	10	10^2	COVENIN 1337
Donde: n = Número de muestras del lote c = Número de muestras defectuosas m = Limite mínimo o único M = Limite máximo. * Requisito microbiológico recomendado (Véase COVENIN 409)					

5.7 La salsa de ají picante comercialmente estéril, debe cumplir con la prueba de esterilidad comercial según lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 2278.

El criterio de aceptación o rechazo para cada lote es de acuerdo al plan de muestreo establecido por cada empresa.

En caso de litigio se aplica la Norma Venezolana 1338.

6 INSPECCIÓN Y RECEPCIÓN

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

6.1 Criterios de aceptación y rechazo del lote considerado, unidades de muestra a ensayar

6.1.1 Defectos mayores. Corresponden al no cumplimiento de los criterios microbiológicos (véase tabla 2), sólidos totales, pH y acidez (véase tabla 1) y los requisitos especificados en los puntos 5.1, 5.2, 5.3. y 5.4.

7 ENVASES, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

7.1 Envases

7.1.1 Los envases deben ser de un material suficientemente inerte a la acción del producto de tal forma que no altere sus características organolépticas ni produzca sustancias tóxicas durante su manejo, transporte y almacenamiento y deben estar aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Tabla 3: Límites máximos permitidos de Colorantes naturales, estabilizantes, antioxidantes y preservativos

Característica	Límites(Máx)
Colorantes Naturales	Limitados por Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)
Estabilizantes	Solos ó combinados hasta un 0.5 %
Goma Xanthan	
Goma Guar	
Goma algarrobos	Solos ó combinados hasta un 0.1 %
Antioxidantes	
Ácido ascórbico	
Erithorbato de sodio	Solos o combinados hasta 1000 ppm.
Preservativos	
Ácido benzoico y/o sus sales y/o Ácido sorbico, y/o sus sales.	

7.1.2 El producto debe envasarse en recipientes de cierre hermético de manera tal que no sufra ninguna alteración posterior, de naturaleza química o microbiológica

7.2 Marcación y rotulación

7.2.1 Nombre del producto. "Salsa de ají picante".

7.2.2 El rótulo del producto debe cumplir con lo establecido en la Norma COVENIN 2952.

BIBLIOGRAFÍA

Compendium of Methods for the Microbiology Examinations of Food. 3rd Edition. APHA 1992.

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

Información suministrada por la industria.

Participaron en la primera revisión de esta norma:

Algarbe, Antonieta; Cols Páez, Manuel; Caputo, Enzo; Cegarra, José; Chávez, José Félix; Da Costa, Pabela; Echegaray, José; García, José; Godoy, Carlos; Guerra, Oriol; Herrera, Ofelia; Lagonell, Reinaldo; Méndez, Gladys; Morris, Ute; Pasivini, Lucia de; Pérez, Raúl; Polanco, Milagros; Robl, Peter; Rosales, Horacio; Villalba, Gladys; Villalba, Yanet.

Participaron en la segunda revisión de esta norma:

Almeida, Cesar; Arias, Pedro; Benavente, Hector; Bocaranda, Carlos; Coello Capaz, Pedro; Díaz, Claudia; Forgione, Maite; Pryor, Ciro; Salas, Eddy; Torrealba, Ana Cristina.

COVENIN
48:1998

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: 67.220.10

ISBN: 980-06-2042-7

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

Descriptores: Productos alimenticios, salsa, ají picante, fruto macerado