



FONDONORMA

NORMA VENEZOLANA

SALCHICHA COCIDA

FONDONORMA 412:2005
(3ra. Revisión)



BIBLIOTECA NACIONAL
PUBLICACIONES OFICIALES
CARACAS - VENEZUELA

DECLARADA COMO NORMA VENEZOLANA COVENIN

FONDO PARA LA NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LA CALIDAD

PRÓLOGO

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN **412:2002 Salchicha cocida** y **2395:2002 Salchicha cocida de aves**, fueron revisadas de acuerdo a las directrices del Comité Técnico de Normalización **CT10 Productos Alimenticios**, por el Subcomité Técnico **SC5 Carne y productos cárnicos** y aprobada por **FONDONORMA** en la reunión del Consejo Superior **Nº 2005-05** de fecha **26/10/2005**.

En la revisión de esta norma participaron las siguientes entidades: Ministerio de Salud, Ministerio de la Alimentación, Instituto Nacional de Higiene, Instituto Nacional de Nutrición, CAVIDEA, AICAR, Fundación CIEPE, Plumrose Latinoamericana, General Mills de Venezuela, Herma, Alimentos Corralito, Jamones Curado, El Guanche, Charvenca, Protinal-Proagro, Universidad Simón Bolívar, Universidad Central De Venezuela, INDECU.

**NORMA VENEZOLANA
SALCHICHA COCIDA**

**FONDONORMA
412:2005
(3^{era} Revisión)**

1 OBJETO

Esta Norma Venezolana establece los requisitos que debe cumplir la Salchicha Cocida.

2 REFERENCIAS NORMATIVAS

Las siguientes normas contienen disposiciones que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de esta Norma Venezolana COVENIN. 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 mas recientes de las normas citadas seguidamente:

COVENIN 179:1995	Sal comestible.
COVENIN 234:1995	Azúcar refinado.
COVENIN 409:1998	Alimentos. Principios generales para el establecimiento de criterios microbiológicos.
COVENIN 435:2000	Carne de bovino. Vocabulario.
COVENIN 902:1987	Alimentos. Método para recuento de colonias de bacterias aerobias en placas de Petri.
COVENIN 910:2000	Norma general para aditivos alimentarios.
COVENIN 1104:1996	Alimentos. Determinación del Número Más Probable (NMP) de Coliformes, Coliformes fecales y de <i>Escherichia coli</i> .
COVENIN 1120:1997	Carne y productos cárnicos. Determinación de humedad.
COVENIN 1126:1989	Alimentos. Identificación y preparación de muestras para el análisis microbiológico.
COVENIN 1150:1998	Carnes y productos cárnicos. Determinación del contenido total de almidón.
COVENIN 1218:2002	Carne y productos cárnicos. Determinación del contenido de nitrógeno.
COVENIN 1219:2000	Carne y productos cárnicos. Determinación de grasa total.
COVENIN 1221:2000	Carne y productos cárnicos. Determinación del contenido de nitritos y nitratos.
COVENIN 1291:1988	Alimentos. Aislamiento e identificación de Salmonella.
COVENIN 1292:1989	Alimentos. Aislamiento y recuento de <i>Staphylococcus aureus</i>
COVENIN 1337:1990	Alimentos. Método para recuentos de mohos y levaduras
COVENIN 1481:2001	Leche en polvo
COVENIN 1539:1983	Especias, condimentos y afines. Requisitos.
COVENIN 2278:1985	Alimentos comercialmente estériles. Evaluación de la esterilidad comercial
COVENIN 2343:1986	Pollo beneficiado.
COVENIN 2474:2001	Carne y productos cárnicos. Determinación de fósforo total. Método colorimétrico.

COVENIN 2676:1990 Productos proteínicos vegetales para consumo humano (PPV). Requisitos generales.

COVENIN 2952:2001 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 3133-1:2001 (ISO 2859-1:1999) Procedimiento de muestreo para inspección por atributos. Parte 1. Esquema de muestreos indexados por nivel de calidad de aceptación (NCA) para inspección lote por lote.

COVENIN 3133-2:1994 (ISO 2859-2:1985) Procedimiento de muestreo para inspección por atributos. Parte 2: Planes de muestreo determinados por la calidad límite (CL) para la inspección de un lote aislado.

COVENIN 3276:1997 Alimentos. Recuento de Coliformes y de *Escherichia coli*. Método en placas con películas secas rehidratables (Petrifilm).

COVENIN 3338:1997 Alimentos. Recuento de aerobios. Método de placas con películas secas rehidratables (Petrifilm).

COVENIN 3718:2001 Aislamiento e identificación de *Listeria monocytogenes* en alimentos.

COVENIN 3762:2002 Carne deshuesada mecánicamente.

3 DEFINICIONES

Para los propósitos de esta Norma Venezolana se aplica las siguientes definiciones.

3.1 Salchicha cocida

Es el producto elaborado a base de carnes de porcino y/o bovino picadas y/o molidas, adicionado de especias y condimentos, curado, cocido, ahumado o no e introducido en tripas naturales o artificiales, envasado o no en medio líquido (agua, salmuera o salsa). El producto puede contener o no: carne deshuesada mecánicamente (CDM), vísceras comestibles, productos proteínicos y/o carbohidratos complejos.

3.2 Salchicha cocida de aves

Es el producto elaborado a base de carne de aves picadas y/o molidas, adicionado de especias y condimentos, curado, cocido, ahumado o no e introducido en tripas naturales o artificiales, envasado o no en medio líquido (agua, salmuera o salsa). El producto puede contener o no: carne deshuesada mecánicamente (CDM) de aves, vísceras comestibles de aves, grasa de aves y piel de aves, productos proteínicos y/o carbohidratos complejos.

4 MATERIALES Y ELABORACIÓN

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 Carne de porcino, de bovino y de aves obtenida manualmente.

4.1.2 Carne deshuesada mecánicamente (CDM) de porcino y de aves.

4.1.3 Vísceras comestibles: Corazón, hígado y riñón. En el caso de aves: hígado, corazón y molleja.

4.1.4 Grasa de porcino, bovino y aves según la especie utilizada. No se permite el uso de grasa de bovino de capa dura (sebo).

4.1.5 Cuero de porcino y/o piel de aves hasta un máximo de 3%. No se permite el uso de cuero en productos elaborados solo con carnes de aves.

4.1.6 Productos de origen sanguíneo de porcino y bovino en sus diferentes presentaciones.

4.1.7 Agua potable.

4.1.8 Carbohidratos complejos, tales como: Harinas, almidones y féculas de cereales y/o tubérculos.

4.1.9 Productos proteínicos, tales como: Leche entera en polvo, descremada o semidescremada, suero de leche en polvo, caseinatos, albúmina y productos proteínicos vegetales para consumo humano.

4.1.10 Azúcares, tales como: sacarosa, fructosa, dextrosa (glucosa), maltosa, maltodextrina y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente.

4.1.11 Especies y condimentos.

4.1.12 Sal comestible.

4.1.13 Aceites vegetales comestibles.

4.1.14 Otros ingredientes, tales como: Pimentón, queso, aceitunas, champiñones y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente.

4.1.15 Salsas y aderezos aprobados por la autoridad sanitaria competente respetando las condiciones de una buena práctica de fabricación (Norma Venezolana 910)

4.2 Aditivos

	Dosis Máx. Permitida
4.2.1 Acentuadores de sabor	
4.2.1.1 Sales del ácido glutámico	10g/Kg. ¹ Solas o combinadas
4.2.1.2 Sales del ácido guanílico	500mg/Kg. ¹ Solas o combinadas
4.2.1.3 Sales del ácido inosínico	500mg/Kg. ¹ Solas o combinadas
4.2.2 Acidulantes, alcalinizantes y agentes tampón	
4.2.2.1 Ácido acético y sus sales de sodio, de potasio y de calcio	Limitado por BPF
4.2.2.2 Ácido clorhídrico y sus sales de potasio y de sodio	Limitado por BPF
4.2.2.3 Ácido láctico y sus sales de sodio, de potasio y de calcio	Limitado por BPF
4.2.2.4 Otros aprobados por la autoridad sanitaria competente.	Condiciones particulares para cada producto
4.2.3 Agentes antiespumantes	
4.2.3.1 Dimetilpolisiloxano	10mg/Kg. ¹
4.2.4 Agentes de retención de agua	
4.2.4.1 Fosfatos de sodio y/o potasio	10g/Kg. ¹ expresados como P ₂ O ₅ (los presentes más los añadidos)
4.2.5 Agentes espesantes, gelificantes e hidrocoloides	15g/Kg. ² Solos o combinados
Refiérase a la Norma Venezolana 910 Norma general para aditivos alimentarios	
4.2.6 Antioxidantes	
4.2.6.1 Ácido eritroascórbico (eritórbito) y su sal sódica	500mg/Kg. ² Solos o combinados
4.2.6.2 Ácido L-ascórbico y su sal sódica	500mg/Kg. ² Solos o combinados
4.2.7 Colorantes naturales y derivados	
4.2.7.1 Carmin (cochinilla)	10mg/Kg. ²
4.2.7.2 Cúrcuma	20mg/Kg. ²
4.2.8 Conservadores o preservantes químicos	
4.2.8.1 Nitrito de sodio y/o potasio	180mg/Kg. ¹

4.2.9 Saborizantes y aromatizantes	
4.2.9.1 Humo natural	Limitado por BPF
4.2.9.2 Otros aprobados por la autoridad sanitaria competente	Condiciones particulares para cada producto
4.2.10 Secuestrantes y sinergistas de antioxidante	
4.2.10.1 Ácido cítrico y sus sales de sodio, de potasio y de calcio	Limitado por BPF
4.2.10.2 Etilendiaminotetracetato disódico cálcico (EDTA)	35 mg/Kg. ¹ expresado como sustancia anhidra disódica cálcica
¹ Dosis residual en el producto terminado	
² Dosis añadida	
BPF: Buenas Prácticas de Fabricación	

5 CLASIFICACIÓN

5.1 Superior: Es el producto definido en los apartados 3.1 y 3.2 sin la adición de: cuero de cerdo, piel de aves ni vísceras comestibles y almidones. Se permite la adición hasta de un 3 % de proteínas provenientes de los productos definidos en el apartado 4.1.9. El producto definido en el apartado 3.1, puede contener hasta un 15 % de carne deshuesada mecánicamente de aves.

5.2 Estándar: Es el producto definido en los apartados 3.1 y 3.2 con un contenido de almidón de 5% del producto terminado. Se permite la adición hasta de un 3,5 % de proteínas provenientes de los productos definidos en el apartado 4.1.9. El producto definido en el apartado 3.1, puede contener hasta un 15 % de carne deshuesada mecánicamente de aves.

5.3 Económica: Es el producto definido en los apartados 3.1 y 3.2 con un contenido de almidón de 8% del producto terminado. Se permite la adición hasta de un 5 % de proteínas provenientes de los productos definidos en el apartado 4.1.9. El producto definido en el apartado 3.1, puede contener hasta un 15 % de carne deshuesada mecánicamente de aves.

6 REQUISITOS

6.1 Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y Transporte de alimentos para consumo humano (Gaceta Oficial de la República de Venezuela N° 36081).

6.2 Requisitos químicos (véase tabla 1). Cada empresa debe definir un plan de inspección y muestreo que garantice el cumplimiento de los requisitos químicos indicados en esta norma.

6.3 Criterios microbiológicos. La Salchicha Cocida pasteurizada debe cumplir con los criterios microbiológicos establecidos en la tabla 2. Cada empresa debe definir la frecuencia de inspección que garantice el cumplimiento de los criterios microbiológicos indicados en esta norma.

6.4 Esterilidad comercial. La Salchicha Cocida comercialmente estéril debe cumplir con lo establecido la Norma Venezolana 2278 Alimentos comercialmente estériles. Evaluación de la esterilidad comercial.

7 INSPECCIÓN Y RECEPCIÓN

Este capítulo esta redactado con la finalidad de ofrecer una guía al cliente de los criterios de aceptación y rechazo a ser utilizados en la comercialización de lotes aislados.

7.1 Defectos críticos: Corresponden al no cumplimiento de los criterios microbiológicos para *Salmonella*, *Staphylococcus aureus* y *Listeria monocytogenes* (véase tabla 2), contenido de nitritos (véase tabla 1) y esterilidad comercial (cuando aplique).

7.2 Defectos mayores: Corresponden al no cumplimiento de los criterios microbiológicos recomendados, (véase tabla 2), requisitos químicos (véase tabla 1) y el límite de proteínas establecido en el Capítulo 5.

En caso de litigio se aplican las Normas Venezolanas 3133, lo establecido en el plan de muestreo de la tabla 2, criterios microbiológicos ó esterilidad comercial.

8 ENVASE, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

8.1 Envase: Los envases deben ser de un material inerte al producto, aprobado por la autoridad sanitaria competente

8.2 Marcación y rotulación.

8.2.1 Debe cumplir con la Norma Venezolana 2952 y en el caso de declarar propiedades nutricionales y de salud debe cumplir con la Norma 2952-1.

8.2.2 Nombre del producto:

8.2.2.1 Nombre Descriptivo:

- El producto definido en 3.1 se denominará Salchicha Cocida, seguido de la clasificación.
- El producto definido en 3.2 se denominará Salchicha Cocida, seguido de la especie y la clasificación. Cuando se empleen dos o más especies de aves, se debe indicar primero la que esté presente en mayor proporción.

8.2.2.2 En el caso que se tenga un nombre de fantasía, éste debe ir acompañado del nombre descriptivo del producto.

8.2.2.3 Cuando se deban destacar en el alimento otras condiciones que especifiquen su identidad; como tipo, medio de cobertura, tipo de empaque, la forma de presentación, su condición y/o el tipo de tratamiento al cual ha sido sometido el producto. Esto debe declararse muy cerca y no necesariamente a continuación del nombre descriptivo del alimento (Norma Venezolana 2952).

8.2.2.4 Se utilizará la denominación Tipo cuando el producto se elabore con características organolépticas originales conocidas.

- Queda reservada la utilización de los tipos: Frankfurt, Wiener, Knackwurst, Polaca, Debrecziner, Lyoner, Alemana, para los productos definidos en 3.1 y el tipo Bologna para los definidos en 3.1 y 3.2. Estos tipos son solo aplicables para los productos clasificados como Superior.
- La utilización del tipo Viena queda reservada para la Salchicha Cocida definida en el apartado 3.1 con clasificación Estándar o Económica.

Ejemplos: Salchicha Cocida Superior; Salchicha Cocida de Pollo/Pavo (ó Pollo y Pavo) Superior; Salchicha Cocida Superior Tipo Wiener; Salchicha Cocida de Res Superior Tipo Frankfurt; Salchicha Cocida de Pollo Económica; Salchicha Cocida Tipo Viena; Salchicha Cocida Estándar Tipo Viena.

BIBLIOGRAFÍA

- Codex Alimentarius. (2003) Codex stan 192-1995 Norma General para los Aditivos Alimentarios (Rev. 4-2003)
- Codex Alimentarius. (2001) Class Names and the International Numbering System for Food Additives.
- Federal Register. (2001). "Code of Federal Regulations (CFR). Animal and Animal Products". Nº 9. Part. 200 to end. U.S. Government Printing Office. Washington
- ICMSF. (1998) Microorganisms in food 6. Microbial ecology of foods commodities. Blackie Academic & Profesional.
- ICMSF. (1986) Microorganisms in food 2. Sampling for microbiological analysis. Principles and specific applications 2nd Edition. University of Toronto Press
- Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación. (ICONTEC). (1994). NTC 1325: Industrias Alimentarias. Productos Cárnicos Procesados no Enlatados. Colombia.
- Madrid V, A, Madrid C, J. (2000) "Los Aditivos en los Alimentos Según la Unión Europea y la Legislación Española". 1^a Edición, España.

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.

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

Participaron en la revisión de esta norma: Ascanio, Edith; Ascanio, Norelis; Castro, Roger; Del Valle, Lugo; Hernández, Grecia; León, Ana Mercedes; Medina, Juan Guillermo; Molina, Mildred; Ovalles, Martha; Rodríguez, Belkis; Sánchez, Aunie; Tovar, María Milagros.

Tabla 1. Requisitos Químicos

Características	Límite			Método de Ensayo
	Superior	Estándar	Económica	
Humedad + Grasa % (p/p) máx.	87	87	87	1120
Grasa % (p/p) máx.	30	30	30	1219
Proteína % (p/p) mín.	14	13	12	1218
Almidón % (p/p) máx.	(*)	5	8	1150
Fosfatos de sodio y/o potasio, expresados como P ₂ O ₅ (mg/Kg.) máx.	10000	10000	10000	2474
Nitritos de sodio y/o potasio (mg/Kg) máx.	180	180	180	1221
(*) Trazas				

Tabla 2 Criterios microbiológicos

(A nivel de planta y centros de distribución de la empresa)

Requisito	n	c	Límite		Método de Ensayo
			m	M	
Aerobios mesófilos (ufc/g) *	5	2	1×10^4	1×10^5	902
Coliformes (NMP/g) * 1	5	2	9,0	93,0	1104
Coliformes (ufc/g) * 2	5	2	10	1×10^2	3276
Coliformes fecales (NMP/g) *	5	2	<3 ***	9	1104
<i>Escherichia coli</i> (ufc/g) *	5	0	< 10	-	3276
Levaduras (ufc/g) *	5	2	1×10^3	1×10^4	1337
Mohos (ufc/g) *	5	2	1×10^2	1×10^3	1337
<i>Listeria monocytogenes</i> en 25 g **	5	0	0	-	3718
<i>Salmonella</i> en 25 g **	5	0	0	-	1291
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g) **	5	2	1×10^2	1×10^3	1292

Donde:

- n = número de muestras del lote.
 c = número de muestras defectuosas.
 m = Límite mínimo o único.
 M = Límite máximo.

*Requisito microbiológico recomendado (Véase Norma Venezolana 409)

** Requisito microbiológico obligatorio (véase Norma Venezolana 409)

*** Significa ningún tubo positivo según la técnica del número más probable, serie de tres (3) tubos

1 Si se utiliza el método de Número más Probable, se determina Coliformes y Coliformes fecales

2 Si se utiliza el método en placas, se determina Coliformes y *Escherichia coli*.

FONDONORMA
412:2005

CATEGORÍA
B

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

BIBLIOTECA NACIONAL
PUBLICACIONES OFICIALES
CARACAS - VENEZUELA

publicación de:



FONDONORMA

Depósito Legal: If55520056584403

I.C.S: 67.120.10

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