

10
**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
3720:2001**

CHULETA AHUMADA



FONDONORMA

PRÓLOGO

La presente norma fue elaborada 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° 2001-12, de fecha 19/12/2001.

En la elaboración 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.; Industria Alimenticia Corralito; Plumrose Latinoamericana, C.A.; Proagro-Protinal; Charvenca, AICAR.

1 OBJETO

Esta Norma Venezolana establece los requisitos que debe cumplir el producto denominado chuleta ahumada 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 409-98** Alimentos. Principios generales para el establecimiento de criterios microbiológicos.
- COVENIN 902:87** Alimentos. Métodos para recuento de colonias de bacterias aerobias en placas de Petri.
- COVENIN 910:2000** Norma general para aditivos alimentarios.
- COVENIN 1104-96** Alimentos. Determinación del número más probable de coliformes, coliformes fecales y *Escherichia coli*.
- COVENIN 1126-89** Alimentos. Identificación y preparación de muestras para el análisis microbiológico.
- COVENIN 1178-83** Alimentos. Determinación de fósforo.
- COVENIN 1218-80** Carne y productos cárnicos. Determinación de nitrógeno.
- COVENIN 1219:2000** Carne y productos cárnicos. Determinación de grasa total.
- COVENIN 1221:2000** Carne y productos cárnicos. Determinación de nitritos y nitratos.
- COVENIN 1291-88** Alimentos. Aislamiento e identificación de *Salmonella*.
- COVENIN 1292-89** Alimentos. Determinación y recuento de *Staphylococcus aureus*.
- COVENIN 1295-82** Alimentos. Determinación de ácido ascórbico (Vitamina C).
- COVENIN 1337-90** Alimentos. Método para recuento de mohos y levaduras.
- COVENIN 1338-86** Alimentos envasados. Muestreo.
- COVENIN 1539-83** Especies, condimentos y afines. Requisitos.
- COVENIN 2474-87** Carne y productos cárnicos. Determinación de fósforo total. Método colorimétrico.
- 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 3133/1:1997 (ISO 2859-1:1989)** Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Planes de muestreos indexados por nivel de calidad aceptable (NCA) para inspección lote por lote.

COVENIN 3276-97 Alimentos. Recuentos de coliformes y *Escherichia coli*. Métodos en placas con películas secas rehidratables. Petrifilm.

COVENIN 3338-97 Alimentos. Recuento de aerobios. Método de placas con películas secas rehidratables (Petrifilm).

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

3 DEFINICIONES

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

3.1 Chuleta ahumada

Es el producto obtenido a partir de la porción del cerdo, después de remover la paleta, el pernil, la tocineta y la grasa de la espalda. Contiene una porción de las costillas, el lomo y el lomo de cerdo, con la adición o no de condimentos y especias, sometido a un proceso de curado, ahumado, cocción y envasado en un material inerte al producto aprobado por la autoridad sanitaria competente.

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 Chuleta de cerdo.

4.1.2 Sal comestible.

4.1.3 Especias y condimentos aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en chuleta.

4.1.4 Azúcares y productos edulcorantes, tales como: Maltosa, sacarosa, fructosa, dextrosa, jarabe de maíz, Maltodextrina (máx. 0.5%) y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en chuleta.

4.1.5 Proteína aislada de soya hasta un máximo de 1.5%.

4.1.6 Cualquier otro ingrediente aprobado por la autoridad sanitaria competente

4.2 Aditivos

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

4.2.2 Ácido ascórbico, isoascórbico y/o sus sales sódicas.

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

4.2.4 Acidulantes, tales como: Ácido cítrico, ácido láctico y sus sales sódicas y cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria competente, limitado por buenas prácticas de fabricación.

4.2.5 Agentes saborizantes tales como, saborizante natural de humo o cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria competente, para su uso en chuleta ahumada.

5 REQUISITOS

La chuleta ahumada debe cumplir con la normativa legal vigente de las Buenas Prácticas de Fabricación y los siguientes requisitos:

5.1 Requisitos sensoriales: La chuleta ahumada debe presentar características de color, sabor, olor y consistencia normales que no denoten alteración del producto.

5.2 Requisitos químicos (véase tabla 1)

5.3 Criterios microbiológicos (véase tabla 2).

6 INSPECCIÓN Y RECEPCIÓN

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

6.1 Criterios de aceptación y rechazo

6.1.1 Defectos críticos: Corresponden al no cumplimiento de los criterios microbiológicos para *Salmonella* y *Staphylococcus aureus* (véase tabla 2) y al contenido de nitritos (véase tabla 1).

6.1.2 Defectos mayores: Corresponden al no cumplimiento de los criterios microbiológicos recomendados (véase tabla 2), requisitos químicos (véase tabla 1) y los requisitos establecidos en el capítulo 5.

En caso de litigio se aplican las Normas Venezolanas COVENIN 1338 y 3133-1 y lo establecido en el plan de muestreo de la tabla 2 criterios microbiológicos

7 MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

7.1 Los envases deben ser de un material inerte al producto y aprobados por la autoridad sanitaria competente.

7.2 Marcación y rotulación

7.2.1 Debe cumplir con la Norma Venezolana COVENIN 2952 y en el caso de declarar propiedades nutricionales debe cumplir con la norma venezolana COVENIN 2952-1.

7.2.2 Nombre del producto: Este producto debe etiquetarse con su nombre genérico Chuleta Ahumada. En el caso de utilizar proteína aislado de soya se debe declarar en el rotulo.

BIBLIOGRAFÍA

APHA. Compendium of methods for the microbiology examinations of food. 3rd Edition. 1992

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 elaboración de esta norma: Afanador, María Victoria; Ascanio, Norelis; Castro, Roger; Di Ciano, Gabriel; Fermín, Leslie; Lugo, del Valle; Miranda, Mariela; Molina, Mildred; Ovalles, Martha; Vivas, Elizabeth.

Tabla 1. Requisitos químicos

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

Característica	Requisitos		Método de ensayo
	Mín.	Máx.	
Humedad (%) máx.	-	69	COVENIN 1120
Proteínas (%) mín. (origen animal)	14	-	COVENIN 1218
Grasa (%) máx.	-	17	COVENIN 1219
Fosfatos expresados como P ₂ O ₅ (%) max.	-	1	COVENIN 2474
Nitritos y nitratos de sodio y/o potasio expresados comonitrato de sodio (p.p.m.)	-	120	COVENIN 1221
Ácido ascórbico e isoascórbico y sus sales sódicas (p.p.m.)	-	500	COVENIN 1295

Tabla 2. Criterios microbiológicos

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

Requisitos	n	c	Límite		Método de ensayo
			m	M	
Aerobios mesófilos (ufc/g) (*)	5	2	1×10^4	1×10^5	COVENIN 902
Coliforme fecales (NMP/g) (*)	5	2	< 3,0	9,0	COVENIN 1104
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g) (**)	5	2	1×10^2	1×10^3	COVENIN 1292
Salmonella en 25 g (**)	5	0	0	-	COVENIN 1291
<i>Listeria monocytogenes</i> en 25 g (*)	5	0	0	-	COVENIN 37181
Mohos (ufc/g) (*)	5	2	1×10^2	1×10^3	COVENIN 1337
Levaduras (ufc/g) (*)	5	2	1×10^2	1×10^3	COVENIN 1337

Donde:

n = Número de muestras del lote

c = Número de muestras defectuosas

m = Límite mínimo o único

M = Límite máximo

*: Requisitos microbiológicos recomendados (véase COVENIN 409)

** : Requisitos microbiológicos obligatorios (véase COVENIN 409)

COVENIN
3720:2001

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: 67.120.10

ISBN: 980-06-2900-9

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

Descriptores: Producto cárnico, chuleta ahumada, embutido.