Alimentos para Animales
Harina de Coco
COMITE: CT10 ALIMENTOS
PRESIDENTE: Dr. Alvaro Llopis.

SUBCOMITE: CT10/SC10 ALIMENTOS PARA ANIMALES
COORDINADORA: Milagros Díaz.

PARTICIPANTES

ENTIDAD

UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS
FACULTAD DE AGRONOMÍA

INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE

PROTINAL C.A. VALENCIA

PROTINAL DEL Zulia

PRODUCTOS DE MAIZ S.A.

PURINA DE VENEZUELA

CENIAN - INSTITUTO DE INVESTIGACIONES
VETERINARIAS

ASOCIACION DE FABRICANTES DE ALIMENTOS
CONCENTRADOS PARA ANIMALES (AFACA)

GRANDES MOLINOS DE VENEZUELA C.A.

BRANCA C.A.

REPRESENTANTES

José Paredes.
Maxim Peña.
José Cegarra.
Esperanza de Navas.

José Luis Mayora.
Ismael Aguilar.
Manuel Míos.

Gonzalo Mora.
Nestor Boyer.
Argelia Acosta.

Pablo Villena.
José Mora.
Efrem Figueira.

Adalicio Villalobos.
Alfaredo De Andrade.
Javier Ferrada.

Guillermo Domínguez.
Pedro Pablo Castillo.

Manuel Salazar.
Nelson Hernández.

Ido Árez Rojas.
ENTIDAD
LAS LLAVES S.A.
NAVESA S.A.
MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRIA
MINISTERIO DE SANIDAD Y ASISTENCIA SOCIAL
ACEITE EL AGUILA C.A.
PRODARO C.A.
CENTRAL EN PALMAR
UNIVERSIDAD SIMÓN BOLÍVAR
CAMARA VENEZOLANA DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS (CVIDEA)
ASOCIACION VENEZOLANA DE INDUSTRIALES DE LECHE EN PULPO - ASELEP
ESPECIALIDADES ALIMENTICIAS S.A. (ESPALSA)
INDUSTRIA LACTEA VENEZOLANA C.A. (INOLAC)
TÉCNICALIMENTOS C.A.
C.A. VENEZOLANA DE ALIMENTOS
MINISTERIO DE COMERCREO
DIRECCION DE INDUSTRIAS
DIRECCION DE NORMALIZACION Y CERTIFICACION DE CALIDAD

REPRESENTANTE
Jesús Ponfítez.
Jorge Imb.
Luis Reville.
Mario Rojas.
Gustavo Toro.
Miguel Garcaz.
Reinaldo Lagonell
Antonio Requena.
Oscar Orito.
Ingrid Esmé.
Claudio Gonzalez.
Alfred Meyer.
Mercedes de Marín.
Olando Guádez.
José Félix Chávez.
Jesus Selazer.
Juvenal Ferres.
Susana Puchara.
Milagros Díaz.

DISCUSION PUBLICA:
FECHA DE ENVIU: 19-10-78
DURACION: 60 días.

FECHA DE APROBACION POR EL COMITE: 10-05-79
FECHA DE APROBACION POR CONFERIN: 14-00-79
1 ALCANCE

Este norma contemla los requisitos que debe cumplir la harina de coco destinada a la alimentación de animales.

2 NORMAS COVENIN A CONSULTAR

COVENIN 254-77 Cedados de Encayos.

COVENIN 1010-031 Alimentos para Animales. M étodo de muestreo. (*)

COVENIN 1156-79 Alimentos para Animales. Determinación de humedad.

COVENIN 1195 Alimentos. Determinación de nitrógeno. M étodo de Kjeldahl (*).

COVENIN 1162-70 Alimentos para Animales. Determinación de grasa cruda.

COVENIN 1194-79 Alimentos para Animales. Determinación de fibra cruda.

COVENIN 1195-79 Alimentos para Animales. Determinación de cenizas.

COVENIN 108-019 Alimentos para Animales. Definiciones y Terminología. (*)

COVENIN 102-010 Alimentos. Determinación de aflatoxinas (*).

(*) En estudio.

3 DEFINICIONES Y TERMINOLOGÍA

3.1 HARINA DE COCO. (Harina de Copra). Es el producto residual molido resultante del procesamiento industrial de la copra del fruto
del cocotero (Cocos nucifera L.) de la cual se ha extraído la mayor parte de su aceite por presión o/ó solventes.

3.2 COPRA. Es el endocarpio blanco del fruto del cocotero, deshil- distado; de coloración castaño clara a muy oscura después del seca- do.

4 CLASIFICACION
Las harinas de coco se designarán en dos clases tal como se indica en la Tabla I, a saber:

Clase 19
Clase 22

5 CONDICIONES GENERALES
Las harinas de coco pueden presentarse en forma de harina o de tacos comerciales (Pallets).

6 REQUISITOS
Las harinas de coco deberán cumplir con los siguientes requisitos:

6.1 GENERALES

6.1.1 Temperatura. No deberá haber ser mayor de 32°C en el momen- to de la recepción.

6.1.2 Contaminación biológica. No deberá contener contaminantes biológicos tales como insectos vivos, huevos y larvas de insectos ni excrementos de roedores.

6.1.3 Contaminación insecta. No deberá contener materias no caracte- rísticas del producto tales como fibras del pericarpio del cocot, arg- na y fragmentos metálicos.

6.1.4 Color. Deberá ser de color a castaño claro.

6.1.6 Olor. Deberá ser característico del producto, sin evidencia de enrauscamiento, fermentación, ni olor a solventes ni a quemado
6.1.6 Drenagemetría. El 100% de la harina deberá pasar a través del ocho de 3,0 mm y el 90% deberá pasar a través del ocho de 2,00 mm (cédigos COVENIN N° 7 y N° 10 respectivamente, definidos en la Norma COVENIN 254-77).

6.1.7 Tóxicos.

6.1.7.1 Aflatoxinas. El nivel máximo de tolerancia será de 0,02 ppm, determinados según la Norma COVENIN 1012-010.

6.2 ESPECÍFICOS PARA FINES DE CLASIFICACIÓN.

Las harinas de coco deberán cumplir con lo establecido en la Tabla siguiente, que define su valor nutricional:

<table>
<thead>
<tr>
<th>REQUISITOS</th>
<th>CLASES</th>
<th>METODO DE ENSAYO</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Humedad, máx</td>
<td>13,0%</td>
<td>13,0%</td>
</tr>
<tr>
<td>Proteína cruda, mín</td>
<td>19,0%</td>
<td>22,0%</td>
</tr>
<tr>
<td>Azúcar cruda, mín</td>
<td>6,0%</td>
<td>5,0%</td>
</tr>
<tr>
<td>Fibra cruda, máx</td>
<td>13,0%</td>
<td>10,0%</td>
</tr>
<tr>
<td>Cenizas totales, máx</td>
<td>8,0%</td>
<td>0,0%</td>
</tr>
</tbody>
</table>

6.3 MICROBIOLOGICOS

No deberá contener micorganismos patógenos (hongos y bacterias).

7 INSPECCIÓN Y REJECCIÓN

7.1 METODO PARA LA SELECCIÓN DE LAS MUESTRAS

La toma de muestras y el muestreo se harán según lo indicado en la Norma COVENIN 1018-001 Alimentos para animales. Muestreo de muestras.

7.2 Durante el transporte, la mercancía se mantendrá en la temperatura y humedad correctas. (Ver Reglamento).
7.2 NUMERO DE ENSAYOS

7.2.1 Los ensayos para la determinación de temperatura, humedad, requisitos microbiológicos, contaminación biológica y tóxicos (eritoxinas) se harán a cada muestra primaria.

7.2.2 Los ensayos para la determinación de las características rea-

tantes se efectuarán sobre la muestra compuesta.

7.3 CRITERIOS DE CONFORMIDAD

7.3.1 Se considera que el lote cumple las especificaciones de la

norma cuando:

7.3.1.1 Cada uno de los resultados obtenidos en los ensayos efectuados en las muestras primarias para las determinaciones de tempera-

tura, humedad, requisitos microbiológicos, contaminación biológica y tóxicos (aflatoxinas), concuerdan con lo establecido en la presente norma (6.1, 6.2 y 6.3). Si no se cumplen estos requisitos se re-

chaza el lote.

7.3.1.2 Los resultados obtenidos en los ensayos efectuados a la

muestra compuesta (7.2.2), correspondientes a contaminación inerte, color, olor, granulometría y requisitos específicos para fines de clasificación, cumplen con lo establecido en la presente norma (6.1 y 6.2). Si alguno de estos requisitos no se cumple, la deci-

sión de aceptación o rechazo se tomará de común acuerdo entre el comprador y el vendedor.

O MARCACION, ROTULACION Y EMBALAJE

8.1 MARCACION Y ROTULACION

8.1.1 La harina con la que se fabrica un empaque debe identificarse mediante un escrito o etiqueta que contenga en forma clara y legible la sig-

guiente información:

a) Nombre y clase de harina
b) Nombre o marca comercial del fabricante y su dirección.
c) Número o código del lote de fabricación

d) Fecha de envasado

e) Peso neto en kilogramos

f) La leyenda "Producido en Venezuela" o país de origen

g) Número de registro sanitario

§1.2 El producto consignado a granel debe venir acompañado por la documentación pertinente que lo ampare: guía de despacho (en la cual debe incluirse la misma información que se indica en el punto §1.1 a excepción de la fecha de envasado) y nota de entrega, conteniendo todos los datos relativos al producto.

§2 ENVASADO

Las harinas deben enrolarse en sacos nuevos de papel multipliego, plegados con hilos de lana o fibra, cerrados de tal manera que se garantice la conservación de las características originales del producto.

g) RELACIÓN CON OTRAS NORMAS

ISI 3591-1968 (Indian Standards Institution) INDIA

ISI 2154-1972 (Indian Standards Institution) INDIA.