

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
1414-93**

**ALIMENTOS PARA ANIMALES.
HARINA DE SOYA.**

PROLOGO



COVENIN
1414-93

NORMA
VENEZOLANA

PROLOGO

La Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN), creada en 1958, es el organismo encargado de programar y coordinar las actividades de Normalización y Calidad en el país. Para llevar a cabo el trabajo de elaboración de normas, la COVENIN constituye Comités y Comisiones Técnicas de Normalización, donde participan organizaciones gubernamentales y no-gubernamentales relacionadas con un área específica.

La presente norma fue elaborada por el Comité Técnico de Normalización CT 10, aprobada por la COVENIN en su reunión No 122 de fecha 11/08/93 y sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN 1414-79.



**NORMA VENEZOLANA
ALIMENTOS PARA ANIMALES
HARINA DE SOYA**

**COVENIN
1414-93**

1 NORMAS COVENIN A CONSULTAR

COVENIN 1155-79	Alimentos para animales. Determinación de cenizas
COVENIN 1156-79	Alimentos para animales. Determinación de humedad
COVENIN 1162-79	Alimentos para animales. Determinación de grasa cruda
COVENIN 1194-79	Alimentos para animales. Determinación de fibra cruda
COVENIN 1195-80	Alimentos. Determinación de Nitrógeno. Método de Kjeldahl
COVENIN 1567-80	Alimentos para animales. Método de muestreo
COVENIN 1270-80	Alimentos para animales. Determinación de la actividad de ureasa
COVENIN 1603-80	Alimentos. Método de ensayo para determinar aflatoxinas
COVENIN 1754-82	Alimentos para animales. Definiciones y terminología
COVENIN 254-92	Cedazos de ensayo
COVENIN 3034-93	Alimentos para animales. Determinación de solubilidad de la proteína en hidróxido de potasio

2 OBJETO Y CAMPO DE APLICACION

Esta Norma Venezolana contempla los requisitos que deben cumplir las harinas de soya destinadas a la alimentación de animales.

3 DEFINICIONES

3.1 HARINA DE SOYA: Es el producto residual molido, resultante del procesamiento industrial de los granos de soya (*Glycine* máxima), de los cuales se ha extraído la mayor parte de su aceite por presión y/o solventes.

3.2 Otras definiciones y terminología necesarias para la mejor comprensión de la presente norma, consultar la Norma Venezolana COVENIN 1754.

4 CLASIFICACION

Las harinas de soya se clasificarán según su contenido proteínico en:

4.1 CLASE 46

4.2 CLASE 49

5 DISEÑO Y FABRICACION

5.1 El producto puede presentarse en forma de harina o de tacos comerciales (pellets).

6 REQUISITOS

Las harinas de soya deberán cumplir con los siguientes requisitos:

6.1 La temperatura de recepción no deberá ser mayor de 35°C.

6.2 No deberá contener contaminantes biológicos tales como insectos vivos, en cualquiera de sus estadios biológicos, ni excrementos de roedores.

6.3 No deberá contener materias no características del producto tales como arena y fragmentos metálicos.

6.4 El color deberá ser de ocre muy claro a castaño claro.

6.5 El olor deberá ser característico del producto, sin evidencia de enranciamiento, fermentación, ni olor a solvente, o a quemado.

6.6 El 100% de la harina deberá pasar a través del cedazo de 3,0 mm y el 90% deberá pasar a través del cedazo de 2,0 mm (Cedazos COVENIN Nº 7 y Nº 10 respectivamente, definidos en la Norma Venezolana COVENIN 254).

6.7 El nivel máximo de tolerancia de aflatoxinas será de 0,02 ppm, determinado según la Norma COVENIN 1603.

6.8 Las harinas de soya deberán cumplir con los requisitos físico-químicos, contemplados en la Tabla 1.

TABLA 1 REQUISITOS FISICO-QUIMICOS

Requisitos	Clases				Método de Ensayo
	46		49		
	Mín.	Máx.	Mín.	Máx.	
Humedad, %	--	12	--	12	COVENIN 1156
Proteína cruda, %	46	--	49	--	COVENIN 195
Grasa cruda, %	0,8	--	0,8	--	COVENIN 1162
Fibra cruda, %	--	6	--	4	COVENIN 1194
Cenizas totales, %	--	7	--	6	COVENIN 1155
Actividad ureasa, pH	0,05	0,2	0,05	0,2	COVENIN 1270
Solubilidad de la proteína en KOH al 0,2%	75	85	75	85	COVENIN 3034

7 INSPECCION Y RECEPCION

7.1 METODO PARA LA SELECCION DE LA MUESTRA

La toma de muestras y el muestreo se harán según lo indicado en la Norma COVENIN 1567 Alimentos para animales. Método de muestreo.

7.2 NUMERO DE ENSAYOS

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

7.2.2 Los ensayos para la determinación de las características restantes 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 a las muestras primarias para las determinaciones de temperatura, humedad, requisitos microbiológicos, contaminación biológica y tóxicos (aflatoxinas), concuerdan con lo establecido en la presente norma en los ptos. (6.1, 6.2, 6.7, 6.8 y 6.9). Si no se cumplen estos requisitos se rechaza el lote.

7.3.1.2 Los resultados obtenidos en los ensayos efectuados a la muestra compuesta (7.2.2), correspondiente a contaminación inerte, color, olor, granulometría y requisitos fisico-químicos, cumplen con lo establecido en la presente norma en los ptos. (6.3, 6.4, 6.5, 6.6 y 6.9). Si

algunos de estos requisitos no se cumple la decisión de aceptación o rechazo se tomará de común acuerdo entre el comprador y el vendedor.

8 MARCACION, ROTULACION Y EMBALAJE

8.1 MARCACION Y ROTULACION

8.1.1 La harina consignada en envases debe identificarse mediante un rótulo o etiqueta que contenga en forma clara y legible la siguiente información:

- Nombre y clase de la harina
- Nombre y marca comercial del fabricante y su dirección.
- Número o código del lote de fabricación
- Fecha de envasado
- Peso neto en kilogramos
- La leyenda "Producido en Venezuela" o país de origen
- Número de registro sanitario
- Análisis garantizado

8.1.2 El producto consignado a granel debe venir acompañado por la documentación pertinente que lo ampara: Guía de despacho (en la cual debe incluirse la misma información que se indica en el pto. 8.1.1, a excepción de la fecha de envasado), nota de entrega conteniendo todos los datos relativos al producto y su correspondiente certificado de análisis (físicos: Temperatura, Granulometría, Color y Humedad. Químicos: Proteína, Grasa, Fibra Cruda, Actividad Ureásica y Solubilidad de la Proteína).

8.2 ENVASADO

Las harinas deben envasarse en sacos nuevos de papel multipliego, polietileno o fibra, cerrados de tal manera que se garantice la conservación de las características originales del producto.

BIBLIOGRAFIA

GARCIA MENDEZ, Israel. Alimentos protéicos y energéticos para animales. Impreso por la Sección de Reproducción Central UCLA. Barquisimeto - Edo. Lara.

DGN - F151 - 1970 Dirección General de Normas. México.

IASC. 1970. International Association of See Crushers. Londres. 2da. Edición.

IST 5275 - 1969 Indian Standards Institution. India.

COVENIN
1414-93

CATEGORIA
A

COMISION VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES
MINISTERIO DE FOMENTO

Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12

Tel. 575. 41. 11 Fax: 574. 13. 12
CARACAS

publicación de:
IMPRESO EN EL TALLER DE COVENIN



CDU: 636.085/087

ISBN:980-06-1144-4

Cualquier traducción o reproducción parcial o total de la presente
Norma deberá ser autorizada por el Ministerio de Fomento

Descriptor: Alimentos para animales, Harina de soya