

**NORMA  
VENEZOLANA**

---

**COVENIN  
1554-90**

**ESPECIAS Y CONDIMENTOS.  
MUESTREO.**



PROLOGO

La presente norma sustituye a la Norma Venezolana COVENIN 1554-80  
Especias, condimentos y afines. Muestreo.

TRAMITE

COMITE TECNICO: CT10 PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PRESIDENTE: DRA. FANNY CARRILLO DE PADILLA  
SECRETARIA: LIC. GISELA PADRON  
SUBCOMITE TECNICO: CT10/SC11 ESPECIAS, CONDIMENTOS Y AFINES  
COORDINADORA: LIC. GISELA PADRON

PARTICIPANTES

ENTIDAD

REPRESENTANTES

MINISTERIO DE SANIDAD Y ASISTENCIA SOCIAL

SONIA AGUILAR  
ELSA IBARRA

INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE

BETSI BASTARDO  
EDDY SALAS

INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICION  
UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA  
FAC. DE FARMACIA

MARIA DE VALLEJOS  
JOSE FELIX CHAVEZ

FUNDACION CIEPE

ASOCIACION DE INDUSTRIALES DE LA CARNE (AICAR)  
CAVIDEA

EUMELIA GOMEZ  
MARIA LUISA MORASSUTTI  
MANUEL COLS PAEZ

ESPECIERAS INDIAN

Mc. CORMICK DE VENEZUELA C.A.

JOSE LUIS RODEIRO

INDUSTRIAS IBERIA  
DESHIDRATADOS AGRICOLAS C.A.  
(DESHIAGRO)

MARIA TERESA BRITO  
GLORIA RODRIGUEZ  
WENSESLAO MONSERRATE

DISCUSION PUBLICA

FECHA DE ENVIO: 17-04-90

DURACION: 45 DIAS

FECHA DE APROBACION POR EL COMITE: 01-11-90

FECHA DE APROBACION POR LA COVENIN: 05-12-90

1 NORMAS COVENIN A CONSULTAR

Esta norma es completa.

2 OBJETO Y CAMPO DE APLICACION

Esta Norma Venezolana contempla el método general que debe aplicarse para el muestreo de las especias y condimentos, en lo referente a los requisitos físicos y químicos.

3 DEFINICIONES

3.1 LOTE

Es la cantidad específica de material similar, o un conjunto de unidades similares, provenientes de una fuente común, resultantes de un contrato determinado.

3.2 MUESTRA PRIMARIA

Es la pequeña cantidad del producto, extraída de cada uno de los envases o recipientes seleccionados del lote.

3.3 MUESTRA COMPUESTA

Es la cantidad de producto que se obtiene reuniendo y mezclando las muestras primarias extraídas de un lote.

3.4 MUESTRA DE LABORATORIO

Es una cantidad de producto, representativa de un lote, obtenida por la reducción de la muestra compuesta y destinada al examen del laboratorio.

4 PROCEDIMIENTO DE MUESTREO

4.1 PRODUCTO EN SACOS, TAMBORES Y FARDOS

4.1.1 La elección de los sacos, tambores y fardos, destinados a la extracción de las muestras primarias se efectuará de acuerdo a lo indicado en la tabla 1.

TABLA 1

NUMERO DE ENVASES EN EL LOTE	NUMERO DE ENVASES A SELECCIONAR
Hasta 5	Todos
6 a 49	5
50 a 99	10 % del número total de envases
Más de 100	La raíz cuadrada del número total de envases aproximada al entero superior *.

\* Ver anexo

4.1.2 La secuencia para separar el número de envases determinados en la tabla 1, se hará de acuerdo a la fórmula siguiente:

$$r = \frac{N}{n}$$

donde:

r = Número de orden para la secuencia de los envases determinados por la tabla 1.

N = Número total de envases en el lote considerado.

n = Número de envases a separarse según la tabla 1.

4.1.2.1 Como ejemplo se considera un lote de 69 tambores de especias; según tabla 3 (anexo) se deben muestrear 7 envases; para conocer su secuencia se aplica la fórmula  $r = N/n$ , en este caso tenemos que:

$$r = \frac{69}{7} = 10 \text{ (aproximado al entero superior)}$$

Se cuentan los tambores y cada 10 se separa el último para muestrear. Como en la última cuenta resultarán 9 en lugar de 10 tambores, se tomará este último.

#### 4.2 PRODUCTO EN ENVASES DE 1Kg O MENOS

4.2.1 Generalmente los envases de menos de 1 Kg se embalan en cajas de cartón.

4.2.2 Para determinar el número adecuado de cajas que deben muestrearse se aplica el mismo procedimiento descrito en 4.1.

4.2.3 Una vez que se han separado las cajas y se han seleccionado en secuencia para ser muestreadas, se les aplica el procedimiento indicado en la tabla 2 para determinar cuales envases de cada caja seleccionada deberán ser utilizados para tomárseles muestras.

TABLA 2

LETRA ARBITRARIA DE SELECCION O PLAN DE MUESTREO	ORDEN DE SELECCION DE LOS ENVASES
A	1,3,6,9 Y 12
B	2,4,5,8 Y 11
C	3,6,7,10 Y 12
D	1,4,7,9 Y 11

NOTA 1: Las posiciones de los envases menores en cada caja se determina siguiendo el uso normal, es decir, asignando el número 1 al envase que ocupa la esquina superior izquierda.

NOTA 2: Para las cajas que contengan más envases que los señalados en la tabla 2, se les aplicará el mismo plan de muestreo, pero duplicándolo según lo requiera el caso.

#### 4.3 MUESTRA DE LABORATORIO

##### 4.3.1 Preparación de la muestra de laboratorio

De todas las muestras primarias tomadas según esta norma se hace una muestra compuesta, la cual se reducirá a las proporciones requeridas para los análisis de laboratorio necesarios, dividiéndola en tres partes: Una que se destinará para tomarse como referencia en caso de litigio, una para el comprador y otra para el vendedor o expedidor, a fin de realizar los análisis requeridos.

4.3.2 Excepto para las muestras de pimentón y canela, se muelen 100 g de muestra compuesta y se pasan a través del tamiz COVENIN No. 20 (0,841 mm). La canela y los Capsicum deben ser molidos y pasados a través del tamiz COVENIN No. 40 (0,42 mm). A causa de las amplias variaciones de la composición física y química es importante que el total de la alícuota de 100 y 200 g sea molida y pasada a través del tamiz especificado.

4.3.3 Se mezcla la muestra cuidadosamente, se preserva en envases de vidrio herméticamente tapados y se refrigera cuando el análisis no vaya a ser realizado de inmediato.

4.3.4 Se mezclan las muestras cuidadosamente rotando el envase antes de tomar la porción requerida para el análisis. Esto es necesario para prevenir la estratificación de la especia.

#### 5 ETIQUETADO DE LAS MUESTRAS

En la etiqueta que distingue cada muestra se deberá señalar:

5.1 Número del lote y nombre del suplidor.

5.2 Número o marcas distintivas (códigos de producción) del envase del que fue tomada la muestra.

5.3 Fecha de recepción del lote (cuando corresponda).

5.4 Observaciones generales en el momento de tomar las muestras.

5.5 Fecha de la toma e iniciales del analista que la tomó.

#### BIBLIOGRAFIA

- B.S.I 4540 Method for Sampling Spices and Condiments.  
I.S.O. R948 Spices and Condiments. Sampling.  
Official Analytical Methods of the American Spice trade Association.  
Third. Inc, Englewood Cliffs, New Jersey U.S.A.

ANEXO

Tabla para la determinación rápida del número de envases que se deberá tomar de un lote determinado y su secuencia.

Número de envases en el lote		Número de envases seleccionados	Secuencia	
Mínimo	Máximo		Máximo	Mínimo
1	5	5	1	1
6	49	5	10	1
50	59	6	10	2
60	69	7	10	9
70	79	8	10	9
80	89	9	10	9
90	99	10	10	9
100	119	11	11	10
120	139	12	12	10
140	159	13	13	11
160	179	14	13	12
180	199	15	14	12
200	229	16	15	13
230	259	17	16	14
260	289	18	17	15
290	319	19	17	16



**COVENIN**  
**1554-90**

**CATEGORIA**  
**B**

---

**COMISION VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES**  
**MINISTERIO DE FOMENTO**

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

**Telf. 575. 41. 11 Fax: 574. 13. 12**

**CARACAS**

publicación de:



**CDU: 664.5 : 633.82/84 : 620.11**

**RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS**

Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.

**ISBN 980 - 06 - 0671 - 8**

---