

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
1602:1996**

JAMÓN COCIDO.

(2^{da} Revisión)



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 sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN 1602-90 fue elaborada bajo los lineamientos del Comité Técnico de Normalización CT10: **Productos Alimenticios** por el Subcomité Técnico SC5: **Productos Cárnicos** y aprobada por la COVENIN en su reunión No. 142 de fecha 09/10/96, con carácter obligatorio en Capítulo 3 Definiciones, la adición del gelificante y proteína aislada de soya establecido en el Capítulo 5, límite mínimo de proteína y nitrito especificado en la tabla 1 Requisitos Químicos y los Requisitos Microbiológicos de Salmonella y Staphulococcus aureus establecidos en la tabla 2 o la evaluación de esterilidad comercial.

En la elaboración de esta Norma participaron las siguientes entidades:

Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (Dirección de Higiene de los Alimentos), Instituto Nacional de Nutrición, Instituto Nacional de Higiene, Danimex, Diablitos Venezolanos, C.A., Distribuidora Omniquim C.A., Hermo, C.A., Industrias Alimenticias Corralito, Industrias El Guanche, Jamones Curados Jacusa, S.A., Plumrose Latinoamericana, Proagro, C.A., Protein Technologies International, Schaffer, Venezolana Empacadora, C.A.

NORMA VENEZOLANA JAMÓN COCIDO

COVENIN
1602:1996
(2^{da} Revisión)

1 OBJETO

Esta Norma Venezolana contempla la definición, clasificación y requisitos que debe cumplir el jamón cocido 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 para 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 más recientes de las Normas citadas.

COVENIN 792-82 Carne de bovino: definición e identificación de las piezas de una canal.

COVENIN 902-87 Alimentos. Método para recuento de colonias de bacterias aerobias en Placas de Petri.

COVENIN 1104-96 Alimentos. Determinación del Número Mas Probable de coliformes, coliformes fecales y de Escherichia coli.

COVENIN 1120-80 Carne y productos cárnicos. Determinación de Humedad.

COVENIN 1178-83 Alimentos. Determinación de Fósforo.

COVENIN 1218-80 Carne y productos cárnicos. Determinación de Nitrógeno.

COVENIN 1219-80 Carne y productos cárnicos. Determinación de grasa total.

COVENIN 1220-80 Carne y productos cárnicos. Determinación de cenizas.

COVENIN 1221-84 Carne y productos cárnicos. Determinación de nitritos y nitratos.

COVENIN 1222-80 Carne y productos cárnicos. Determinación de nitritos.

COVENIN 1291-88 Alimentos. Aislamientos e identificación de Salmonella.

COVENIN 1292-89 Alimentos. Aislamiento 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 1552-93 Alimentos. Recuento y detección de Clostridium perfringens.

COVENIN 1644-93 Alimentos. Aislamiento y recuento de Bacillus cereus

COVENIN 2278-85 Alimentos comercialmente estériles. Evaluación de la esterilidad comercial.

COVENIN 2407--86 Aves. Definición e identificación de las piezas de una canal.

COVENIN 2474-87 Carne y productos cárnicos. Determinación de fósforo total. Método colorimétrico.

COVENIN 2952-92 Norma general para el rotulado de los alimentos envasados

3 DEFINICIONES

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

3.1 Jamón cocido: Es el producto elaborado a partir de la carne de los miembros posteriores del cerdo, res, aves y otras especies, con la adición o no de gelificante y/o proteína aislada de soya, embutido y/o envasado en material inerte aprobadas por la autoridad sanitaria competente. Curado, ahumado o no y sometido a un proceso de pasteurización o esterilización comercial.

3.2 Jamón cocido de cerdo: Es el producto descrito en el punto 3.1, elaborado a partir de la carne de los miembros posteriores del cerdo, separados transversalmente del resto

del costado entre la última vértebra lumbar y la primera sacra, a los cuales puede quitarse o no el cuero y la grasa.

3.3 Jamón cocido de aves: Es el producto descrito en el punto 3.1, elaborado a partir de la carne del muslo-pierna proveniente de las aves, cuyo corte se encuentra definido en la Norma Venezolana COVENIN 2407.

3.4 Jamón cocido de res: Es el producto descrito en el punto 3.1, elaborado a partir de los siguientes cortes proveniente de los miembros posteriores: Muchacho redondo y/o cuadrado, punta trasera, pulpa negra, pollo de res, ganso y chocozuela, los cuales están definidos en la Norma Venezolana COVENIN 792.

3.5 Tipo: Corresponde a la denominación del producto cuando se elabora con características organolépticas originales conocidas por uso y costumbres.

4 MATERIALES, DISEÑO Y FABRICACIÓN

Los ingredientes y aditivos utilizados en la elaboración del producto deberán cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y en las disposiciones sanitarias vigentes

4.1 Ingredientes

4.1.1 Carne proveniente de pierna de cerdo, muslo -pierna de aves o miembros posteriores de res. Se excluirán la carne triturada y mecánicamente separada, los huesos, cartílagos, tendones y ligamentos de fácil remoción.

4.1.2 Sal comestible

4.1.3 Azúcares y productos edulcorantes tales como: Maltosa, Sacarosa, Fructosa, Dextrosa, Maltodextrina (max. 0,5 %) , Jarabe de maíz y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en jamón cocido.

4.1.4 Proteína aislada de soya hasta un máximo de 2 %.

4.1.5 Especies y condimentos aprobadas por la autoridad sanitaria competente, para su uso en jamón cocido.

4.2 Aditivos

4.2.1 Gelificantes hasta un máximo de 0,5 %; tales como: Gelatina, Agar, Alginatos, Goma de Algarrobo, Carragenato, Goma Xantica, Peptina y Carboxi-metil-celulosa.

4.2.2 Nitrito y/o Nitrato de Sodio y/o Potasio.

4.2.3 Monofosfatos, difosfatos y polifosfatos de sodio y/o potasio.

4.2.4 Ácido ascórbico, isoascórbico y sus sales sódicas.

4.2.5 Ácido láctico y sus sales, limitado por Buenas Prácticas de Manufactura.

4.2.6 Ácido cítrico y sus sales, limitado por Buenas Prácticas de Manufactura.

4.3 Puede utilizarse como cubierta además de Gelificantes, especias y condimentos aprobados por la autoridad sanitaria competente para su uso en jamón cocido.

5 CLASIFICACIÓN

El jamón se clasifica según su composición química:

5.1 Jamón Superior: Es el producto definido en 3.1, sin la adición de Gelificantes ni Proteína aislada de soya.

5.2 Jamón Estándar: Es el producto definido en 3.1, con la adición de Gelificantes y/o Proteína aislada de soya. Se permite la mezcla de Gelificante y/o Proteína aislada de soya hasta un máximo de 2 %. Dentro de este porcentaje se limita el Gelificante hasta un máximo de 0,5 %

6 REQUISITOS

El jamón debe cumplir con los requisitos que se indican a continuación:

6.1 Químicos

Se indican en la tabla 1

Tabla 1. Requisitos Químicos (A nivel de planta)

Características	Superior	Estándar	Método de ensayo
Proteína de origen animal (B.D)* min (%)	15,5	14	COVENIN 1218
Cenizas (%) máx.	6	6	COVENIN 1220
Nitrato y/o nitritos expresados como nitrito de sodio (p.p.m.) máx	180	180	COVENIN 1221 y 1222
Fosfatos totales, expresado como P ₂ O ₅ (%) máx.	1	1	COVENIN 1178 y 2474
Ácido Ascórbico, Isoascórbico y sus sales sódicas (p.p.m.) máx.	500	500	COVENIN 1295

* B.D: Base desgrasada.

6.2 Microbiológicos

6.2.1 El jamón pasteurizado debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la tabla 2.

Tabla 2. Requisitos Microbiológicos (A nivel de planta)

Características	n	c	Límite		Método de ensayo
			m	M	
Salmonella en 25 g *	5	0	0	-	COVENIN 1291
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g) *	5	2	1,0x10 ²	1,0x10 ³	COVENIN 1292
Aerobios mesófilos (ufc/g) **	5	2	1,0x10 ⁴	1,0x10 ⁵	COVENIN 902
Coliformes fecales (NMP/g) **	5	2	<3,0 ***	10	COVENIN 1104
Mohos (ufc/g) **	5	2	1,0x10 ²	1,0x10 ³	COVENIN 1337
Levaduras (ufc/g) **	5	2	1,0x10 ³	1,0x10 ⁴	COVENIN 1337
<i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g) **	5	2	1,0 x10 ³	1,0x10 ⁴	COVENIN 1552
<i>Bacillus cereus</i> (ufc/g) **	5	2	1,0x10 ³	1,0x10 ⁴	COVENIN 1644

* : Requisitos de carácter obligatorio

** : Requisitos con carácter de recomendación

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

Donde:

n = Número de muestras del lote

c = Número de muestras defectuosas

m = Límite mínimo ó único

M = Límite máximo.

6.3 Evaluación de esterilidad comercial

El jamón comercialmente estéril, debe cumplir con lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 2278.

7 INSPECCIÓN Y RECEPCIÓN

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

7.1 Criterios de aceptación o rechazo

7.1.1 Defectos críticos: Corresponde al no cumplimiento del requisito especificado para Salmonella y

Staphylococcus aureus (véase tabla 2), o de la evaluación de esterilidad comercial Norma Venezolana COVENIN 2278.

7.1.2 Defectos mayores: Corresponde al no cumplimiento de los requisitos microbiológicos con carácter de recomendación (véase tabla 2), proteínas, fosfatos, nitritos, (véase tabla 1), y así como el contenido de Proteína aislada de soya y Gelificantes según lo establecido en los capítulos 4.1 Ingredientes y 4.2 Aditivos, respectivamente.

7.1.3 Cada lote debe cumplir:

7.1.3.1 Requisitos Químicos: Con el plan de muestreo establecido por cada empresa, tomando como muestra mínima una cantidad de 500 g.

7.1.3.2 Requisitos Microbiológicos: Con el plan de muestreo para las unidades de comercialización especificados en la tabla 2

En caso de litigio, se aplica la Norma Venezolana COVENIN 1338.

8 ENVASES, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

8.1 Envases: Deben ser de un material inerte al producto, aprobado por la autoridad sanitaria competente.

8.2 Marcación y Rotulación

8.2.1 Deben cumplir con la Norma Venezolana COVENIN 2952.

8.2.2 Nombre del producto: La denominación de jamón o jamón cocido, seguido de su clasificación pero sin la connotación de la especie, queda reservado por uso y costumbre al producto definido en el punto 3.2, declarando la presencia del hueso si la hubiese. Los productos definidos en los puntos 3.3 y 3.4 se etiquetarán con el nombre de jamón o jamón cocido, seguido de la clasificación y especie. Debe declararse el tipo cuando exista.

Ejemplos: Jamón Cocido Superior, Jamón Superior tipo Visking, Jamón Superior de Pollo tipo Visking, Jamón Cocido superior de pollo

8.3 En el caso del rótulo de Jamón Estándar se debe declarar la adición de Gelificante y/o Proteína aislada de soya (Proteína de soya). El tamaño de letra debe ser legible y puede o no ir entre paréntesis.

BIBLIOGRAFÍA

Codex Alimentarius Volumen 10 1994. Jamón curado cocido. Codex Stan 196-1981.

Code of Federal Regulations (CFR). 1995. Animal and animal products.

Gaceta oficial de la República Italiana 1989. Decreto No. 270. 13 de Julio de 1989

Legislación del Reino Unido U.K.1984 Meat-Products and spreadable fish products regulations.

Meat and Poultry Inspection - Regulation. 1994.

Regulación Brasileira. Ministerio de Agricultura, suministro y Reforma Agraria 1993. Oficio DOI/DIPOA/AUP. N° 122/93.


ICMSF 1986 Microorganism in food. Vol. 2 Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. 2nd Edition. University of Toronto Press.

ICMSF 1982. Ecología microbiana de los alimentos. Vol. II. Editorial Acribia. España.

COVENIN
1602:1996
(2^{da} Revisión)

CATEGORIA B

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: 
FONDONORMA

ICS: 67.120.10

ISBN: 980-06-1710-8

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS

Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.

Descriptor: Productos cárnicos, jamón, embutido.