

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
1702-81**

**BEBIDA A BASE DE NARANJA
PASTEURIZADA.
REQUISITOS.**



T R A M I T E

COMITE: CT10 Alimentos

PRESIDENTE ENCARGADO: Dr. Manuel Cols Páez

SECRETARIO: Ing. Milagros Díaz

SUBCOMITE 6: Frutas, Vegetales y Productos Derivados

COORDINADOR: Lic. Omaira Guaita

P A R T I C I P A N T E S

ENTIDAD

MINISTERIO DE SANIDAD Y ASISTENCIA
SOCIAL. DIVISION HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

DIRECCION DE SALUD PUBLICA
MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRIA

SUPERINTENDENCIA DE PROTECCION AL CONSUMIDOR

FONDO DE DESARROLLO FRUTICOLA

FEDERACION NACIONAL DE FRUTICULTORES

ASOCIACION DE INDUSTRIALES PROCESADORES
DE CITRICOS (ASOIMPROCI)

INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE

UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
FACULTAD DE FARMACIA

REPRESENTANTES

Ofelia Herrera
Ada Pasek de la Cruz
Gustavo Toro Alayón
Hector Benavente

Rafael Albornoz

Luis Miguel Ecarri
Manuel Gamboa

Arnoldo Tablante
Maritza Millán

Margarita Rodríguez
Robertina García

Carmelo Ecarri
Juan Ramos

Manuel Cols Páez

Milagros Polanco
Maria Luisa Novoa
Gladys Villalba de Anderson
Carmen Eligia de Barroeta
Manuela Ríos

Carmen Elena García
Pilar Hernández

FACULTAD DE CIENCIAS

UNIVERSIDAD SIMON BOLIVAR

UNIVERSIDAD EZEQUIEL ZAMORA

C.A VENEZOLANA DE ALIMENTOS

ASOCIACION NACIONAL DE INDUSTRIALES
DEL CAFE (ANICAF)

INDUSTRIAS YUKERY

INDUSTRIA LACTEA CARABOBO (INLACA)

FRUTERA INDUSTRIAL C.A (FRICA)

ASOCIACION DE PRODUCTORES DE
ACEITES Y GRASAS (ASOGRASAS)

PROAGRO C.A

LA INDIA C.A

FUNDACION CENTRO DE INVESTIGACIONES
DEL ESTADO PARA LA PRODUCCION
EXPERIMENTAL AGROINDUSTRIAL (CIEPE)

ESPECIALIDADES ALIMENTICIAS S.A
(ESPALSA)

INDUSTRIA LACTEA VENEZOLANA (INDULAC)

Ivelio Arispe A.

Silvia Mendoza

Valladares Hispano

José Félix Chávez

José Echegaray

Martín Pérez Trejo

Freddy Mujica

Carlos Carbonell

Jorge Imbs O.

Leopoldo Izquierdo

Orlando Guedez

Reinaldo Lagonell

María del Carmen Martín

Gladys Méndez

DISCUSION PUBLICA:

FECHA DE ENVIO: 09-07-80

DURACION: 45 días

FECHA DE APROBACION DEL COMITE: 08-04-81

FECHA DE APROBACION POR COVENIN: 26-04-81

NORMA VENEZOLANA
BEBIDA A BASE DE NARANJA
PASTEURIZADA. REQUISITOS

COVENIN
1702-81

1 NORMAS COVENIN A CONSULTAR

COVENIN	1699-81	Jugo de Naranja Pasteurizado. Requisitos.
COVENIN	924-77	Frutas y Productos derivados. Determinación de sólidos solubles.
COVENIN	1301	Frutas y Productos derivados. Determinación de azúcares reductores y no reductores
COVENIN	1151-77	Frutas y Productos derivados. Determinación de la acidez
COVENIN	1315-79	Alimentos. Determinación de pH
COVENIN	1300-77	Frutas y Productos derivados. Determinación de la viscosidad
COVENIN	1116-77	Frutas y Productos derivados. Determinación de la densidad
COVENIN	1295-77	Alimentos. Determinación de ácido ascórbico
COVENIN	902-78	Alimentos. Método para recuento de microorganismos aerobios en placas de Petri.
COVENIN	1337-78	Alimentos. Método para recuento de hongos y levaduras.

COVENIN 1126-77	Alimentos. Codificación y preparación de muestras para el análisis microbiológico.
COVENIN 1343-78	Frutas y Productos derivados. Determinación de sólidos en suspensión.
COVENIN 923-77	Frutas y Productos derivados. Determinación de aceites esenciales.

2 OBJETO Y CAMPO DE APLICACION

Esta norma establece los requisitos que debe cumplir la bebida envasada, elaborada a base de jugo de naranja, pasteurizada.

3 DEFINICIONES

3.1 BEBIDA A BASE DE NARANJA PASTEURIZADA. Es el producto preparado por la mezcla de agua potable y edulcorantes naturales con no menos de 31% ni más de 36% de jugo de naranja de 9% de sólidos solubles mínimo (p/p) o su equivalente concentrado del jugo de naranja. Sometido a tratamiento térmico adecuado que asegure su conservación en envases apropiados.

4 REQUISITOS

La bebida a base de naranja pasteurizada deberá cumplir con los siguientes requisitos:

4.1 GENERALES

4.1.1 El jugo utilizado en la preparación de la bebida a base de naranja pasteurizada deberá cumplir con la norma COVENIN 1699

4.1.2 El jugo deberá ser extraído por procedimientos mecánicos aplicados al endocarpio de la naranja madura, o preparado a partir de concentrados de jugo de naranjas maduras, frescas, sanas, limpias, libres de restos de insecticidas, fungicidas u otras sustancias nocivas, de acuerdo con las tolerancias permitidas por el organismo oficial competente.

4.1.3 Deberá procesarse bajo condiciones sanitarias apropiadas y estar exento de restos de epicarpio, mesocarpio, semillas, fragmentos gruesos y duros.

4.1.4 La bebida a base de naranja pasteurizada deberá mantenerse a una temperatura no mayor de 8°C.

4.2 FISICO-QUIMICOS

4.2.1 Contenido de jugo de naranja

El producto final deberá contener la cantidad indicada en la definición.

4.2.2 Sólidos solubles. El producto final deberá contener no menos de 2,8% a 3,2% de sólidos solubles de naranja, determinados con refractómetro a 20°C, una vez corregida la acidez, expresados en grados Brix en las escalas internacionales de sacarosa. Determinada según la norma COVENIN 924.

4.2.3 Edulcorantes naturales

Podrán añadirse sacarosa, glucosa o fructosa en cantidad no mayor a 118 g/kg de producto final. Determinada según la norma COVENIN 1301

NOTA: Antes de usar un edulcorante natural diferente a éstos se debe participar al organismo oficial competente

4.2.4 Sólidos en suspensión. Máximo 4% determinado según la norma COVENIN 1343.

4.2.5 Sólidos totales del producto preparado. Máximo 19%.

4.2.6 Acidez titulable

Expresada como ácido cítrico: máximo 10 g/kg en el producto final, determinada según la norma COVENIN 1151.

4.2.7 pH. Mínimo 3,2, máximo 3,7, determinado según la norma COVENIN 1315.

4.2.8 Viscosidad: Máximo 16 s. Determinada según la norma COVENIN 1300.

4.2.9 Densidad relativa: máximo 1,06542, determinada según la norma COVENIN 1116.

4.2.10 Acido Ascórbico (Vitamina C): mínimo 35 mg/100 ml en el producto final. Determinado según la norma COVENIN 1295

En caso de que se requiera, se permitirá la adición de ácido ascórbico para alcanzar el mínimo exigido en la presente norma.

4.3 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.3.1 Acidificantes: ácido cítrico, ácido málico ó ácido láctico, en cantidad suficiente para mantener el pH entre 3,2 - 3,7.

4.3.2 Buferrizantes: Citrato de sodio en cantidad no mayor a 0,5 g/kg en el producto final.

4.3.3 Aromatizantes: Aromas naturales de naranja. El contenido de aceites esenciales de naranja no excederá de 0,3 ml/kg, determinado según la norma COVENIN 923.

4.4 ORGANOLEPTICOS

El producto deberá tener color, olor y sabor semejantes a jugo de naranja.

4.5 MICROBIOLÓGICOS

El producto no deberá contener ninguna sustancia originada por microorganismos en cantidad que pueda ser tóxica y estará exento de microorganismos en cantidades mayores a las establecidas en la tabla 1. al primer día de elaboración en planta.

Tabla - 1. Requisitos microbiaológicos

Características	Requisitos al primer día en planta	Método de Ensayo
Aerobios mesófilos	máximo 200 gérmenes/ml	COVENIN 902
Hongos	máximo 50/ml	COVENIN1337
Levaduras	máximo 100/ml	COVENIN1337

4.6 MATERIAS EXTRAÑAS

El producto no deberá contener materias extrañas tales como: huevos y/o fragmentos de insectos y otros cuerpos extraños.

5 ENVASE Y ROTULACION

5.1 ENVASADO

Los envases para la bebida a base de naranja pasteurizada deberán ser de un material inerte a la acción del producto, de tal forma que no alteren sus características físico-químicas ni organolépticas y a la vez no produzcan sustancias tóxicas. Su uso deberá ser aprobado por la Autoridad Oficial competente.

5.2 ROTULADO

5.2.1 Los rótulos deberán ser de un material que pueda ser adherido a los envases o bien de impresión permanente sobre los mismos.

5.2.2 Las inscripciones deberán ser fácilmente legibles y hechas en forma tal que no desaparezcan bajo condiciones normales de uso.

5.2.3 La denominación "Naranja" no deberá destacarse dentro del conjunto de palabras que conforman el nombre y descripción del producto

5.2.4 El rótulo deberá llevar las siguientes inscripciones:

5.2.4.1 El nombre del producto: "Bebida a base de naranja pasteurizada", seguido del proceso térmico a que ha sido sometido y el porcentaje de jugo de naranja que contenga. Ejemplo: "Bebida a base de naranja pasteurizada" 31% de jugo de naranja.

5.2.4.2 Marca comercial

5.2.4.3 Lista de todos los ingredientes en orden decreciente a su participación en el producto.

5.2.4.4 La fecha de expiración del período de vida útil del producto.

COVENIN
1702-81

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:663.81:634.31

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