

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
1890-82**

**ALIMENTOS PARA ANIMALES.
HARINA DE SUBPRODUCTOS DE
POLLO.**



TRAMITE

COMITE: CT10 ALIMENTOS
PRESIDENTE: Dr. Horacio Rosales
SECRETARIA: Ing. Milagros Díaz

SUBCOMITE: CT10/SC8 ALIMENTOS PARA ANIMALES
COORDINADORAS: Ing. Milagros Díaz
Lic. Milagros López

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

ENTIDAD

REPRESENTANTE

UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS

José Perdomo
Ute Morris

FACULTAD DE AGRONOMIA

José Cegarra

INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE

Ismael Aguilar
Gladys V. de Anderson
Milagros Polanco

MINISTERIO DE SANIDAD Y ASISTENCIA
SOCIAL

Hector Benavente
Horacio Rosales
Lucía de Pasini

PROTINAL DEL ZULIA

Pablo Villena

PROTINAL C.A VALENCIA

Neptalí Boyer

PURINA DE VENEZUELA

Ana Meneses
Javier Ferradas

PRODUCTOS DE MAIZ S.A (PROMASA)

José Morao

BRANCA C.A

Idda Pérez Rojas

PROMINACO C.A

Jesús Ramírez
Juan Carlos Berón

MINISTERIO DE FOMENTO
DIRECCION DE INDUSTRIAS
DIRECCION DE NORMALIZACION Y
CERTIFICACION DE CALIDAD

Jesús Salazar
Omaira Guaita
María Piedad Hualde
Milagros Díaz

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRIA
DIRECCION DE DESARROLLO GANADERO

Elsa Key
Luis J. Hernández
Siomara Carrillo

PROVEGRAM C.A

Diego Rubio

VENPROCER C.A

Nancy Monterola
Rodolfo Fuentes

UNIVERSIDAD DEL ZULIA
FACULTAD DE VETERINARIA

Ana de Alonso

CENIAP-INSTITUTO DE INVESTIGACIONES
VETERINARIAS

Guillermo Dumith
Pedro Pablo Castillo

SUPER-S C.A.

Jorge Mora

FUNDACION CIEPE

Reinaldo Lagonell

UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
FACULTAD DE FARMACIA

Antonieta de Algarbe

UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS "EZEQUIEL
ZAMORA" (UNELLEZ)

Carlos Godoy

AGUA CRISTAL

Raúl Pérez
Oriol Guerra

ESPECIALIDADES ALIMENTICIAS S.A
(ESPALSA)

Peter Robl

CAMARA VENEZOLANA DE LA
INDUSTRIA DE ALIMENTOS (CAVIDEA)

Manuel Cols Páez

CORPOINDUSTRIA

Yanet Villalba

INDUSTRIA LACTEA VENEZOLANA(INDULAC)

Gladys Méndez

ASOCIACION NACIONAL DE INDUSTRIALES
DEL CAFE (ANICAF)

José Echegaray

José García

INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICION

José F. Chávez

DISCUSION PUBLICA:

Fecha de envío: 3-7-81

Duración: 45 días

FECHA DE APROBACION POR EL COMITE: 15-4-82

FECHA DE APROBACION POR LA COVENIN: 8-6-82

NORMA VENEZOLANA
ALIMENTOS PARA ANIMALES
HARINA DE SUBPRODUCTOS
DE POLLO

COVENIN
1890-82

1 NORMAS COVENIN A CONSULTAR

COVENIN	254-77	Cedazos de ensayo.
COVENIN	1567-80	Alimentos para animales. Método de muestreo.
COVENIN	1156-79	Alimentos para animales. Determinación de <u>h</u> umedad.
COVENIN	1195-80	Alimentos. Determinación de nitrógeno, Método de Kjeldahl.
COVENIN	1162-79	Alimentos para animales. Determinación de grasa cruda.
COVENIN	1194-79	Alimentos para animales. Determinación de fibra cruda.
COVENIN	1155-79	Alimentos para animales. Determinación de cenizas.
COVENIN	1754	Alimentos para animales. Definiciones y terminología.
COVENIN	1274-80	Alimentos para animales. Determinación de cenizas insolubles en ácido.
COVENIN	1269-80	Alimentos para animales. Determinación de amoníaco libre.
COVENIN	1316-81	Alimentos para animales. Determinación de la <u>d</u> igestibilidad de las proteínas de origen animal. (Método de la pepsina).
COVENIN	986-77	Alimentos. Determinación de calcio y magnesio
COVENIN	1178-77	Alimentos. Determinación de fósforo.

2 OBJETO

Esta norma establece los requisitos que debe cumplir la harina de sub productos de pollo, empleada como materia prima en la fabricación de alimentos para animales.

3 DEFINICIONES

HARINA DE SUBPRODUCTOS DE POLLO. Es el producto elaborado a partir de partes limpias de la canal de pollos beneficiados en mataderos industriales, tales como cabezas, patas, huevos no desarrollados e intestinos, excluyendo las plumas, sometido a un tratamiento térmico que garantice la destrucción de todos los microorganismos patógenos, **secado**, molido y con la adición de niveles suficientes de **antioxidantes** para prevenir su enranciamiento.

4 REQUISITOS

La harina de subproductos de pollo deberá cumplir con los siguientes requisitos:

4.1 GENERALES

4.1.1 Contaminación biológica. No deberá contener insectos.

4.1.2 Contaminación inerte. No deberá contener materias extrañas al producto tales como fragmentos metálicos, excrementos de roedores u otros.

4.1.3 Olor. Deberá ser característico del producto, que no evidencie descomposición del mismo.

4.1.4 Color. Deberá ser castaño claro, uniforme.

4.1.5 Granulometría. El 100% de la harina deberá pasar a través del cedazo COVENIN de 3,00 mm (Nº 7) (Ver Norma COVENIN 254)

4.2 ESPECIFICOS

La harina de subproductos de pollo deberá cumplir con lo establecido en la Tabla 1.

4.3 MICROBIOLÓGICOS

La harina de subproductos de pollo deberá cumplir con lo siguiente:

4.3.1 Salmonella sp. Deberá estar ausente en 25 g de muestra, determinada según la Norma COVENIN 1291.

4.3.2 Hongos patógenos. Deberán estar ausentes

5 MUESTREO

La toma de muestras y el muestreo se hará según lo indicado en la Norma COVENIN 1567.

6 INSPECCION Y RECEPCION

6.1 UNIDADES DE MUESTRA A ENSAYAR

6.1.1 Los ensayos para la determinación de requisitos microbiológicos (4.3), contaminación biológica (4.1.1) y amoníaco libre, se harán a cada muestra primaria.

6.1.2 Los ensayos para la determinación de las características restantes del producto se efectuarán sobre la muestra compuesta.

6.2 CRITERIOS DE CONFORMIDAD

6.2.1 Se considerará que el lote cumple las especificaciones de la norma cuando:

6.2.1.1 Cada uno de los resultados obtenidos para las determinaciones de requisitos microbiológicos, contaminación biológica y amoníaco libre, concuerdan con lo establecido en la presente norma. Si no se cumplen estos requisitos, se rechazará el lote.

TABLA 1. REQUISITOS ESPECIFICOS

CARACTERISTICA	UNIDAD	REQUISITO		METODO DE ENSAYO
		MINIMO	MAXIMO	
Humedad	% (p/p)	- -	8	COVENIN 1156
Proteína cruda	% (p/p)	55	- -	COVENIN 1195
Grasa cruda	% (p/p)	10	- -	COVENIN 1162
Fibra cruda	% (p/p)	2,5	3,0	COVENIN 1155
Cenizas insolubles en ácido	% (p/p)	- -	4,0	COVENIN 1274
Amoníaco libre	mg/100 g	- -	150,0	COVENIN 1269
Digestibilidad de las proteínas	% (p/p)	74	- -	COVENIN 1316
Calcio	% (p/p)	- -	5	COVENIN 986
Fósforo	% (p/p)	2	- -	COVENIN 1178

6.2.1.2 Los resultados obtenidos en los ensayos efectuados a la muestra compuesta (6.1.2) correspondiente a contaminación inerte, color, olor, granulometría y requisitos específicos, cumplen con lo establecido en la presente norma. Si alguno de estos requisitos no se cumple, la decisión de aceptación o rechazo se tomará de común acuerdo entre el comprador y el vendedor.

7 MARCACION ROTULACION Y EMBALAJE

7.1 MARCACION Y ROTULACION

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

- a) Nombre del producto: " Alimentos para animales. Harina de Sub-productos de Pollo".
- b) Nombre o marca comercial del fabricante y/o distribuidor y su dirección.
- c) 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 del Ministerio de Agricultura y Cría
- h) Composición garantizada del producto en orden decreciente de proporciones.
- i) Indicaciones para su conservación y uso.

7.2 ENVASADO.

7.2.1 La harina de Subproductos de Pollo deberá envasarse en sacos nuevos de papel multipliego, polietileno o fibra, cerrados de tal ma

nera que se garantice la conservación de las características originales del producto.

7.2.2 La harina también puede envasarse en tambores de metal o de otro material rígido, con sus tapas, forrados internamente con bolsas de polietileno (no reutilizable) de lámina de grosor no menor de 5/100 mm.

B I B L I O G R A F I A

La presente Norma se elaboró con la información suministrada por la industria y la Universidad Central de Venezuela.

**COVENIN
1890-82**

**CATEGORIA
C**

**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 636.084

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