

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
1947:1994**

PEPITONAS EN CONSERVA

(1^{era} 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 fue elaborada por el Comité Técnico de Normalización **CT10: PRODUCTOS ALIMENTICIOS** y fue aprobada por la COVENIN en su reunión No 127 de fecha 94-06-08 y sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN 1947-82.

**NORMA VENEZOLANA
PEPITONAS EN CONSERVA**

**COVENIN
1947:1994
1^{era} Revisión**

1 OBJETO

Esta Norma Venezolana establece las características generales y los requisitos que deben cumplir las pepitonas en conserva envasadas al natural, guisadas en salsa picante u otros medios de cobertura.

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 en el momento de esta publicación. Como toda norma está sujeta a revisión, se recomienda, a aquéllos que realicen acuerdos en base a ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente.

COVENIN 1193:81	Alimentos. Determinación de cloruros.
COVENIN 1948:82	Pescados y productos marinos. Determinación del nitrógeno básico volátil total.
COVENIN 1411:79	Alimentos. Determinación del vacío.
COVENIN 1341:78	Alimentos. Determinación del peso neto.
COVENIN 705:81	Aceites y grasas vegetales. Determinación de humedad y materia volátil. Método del horno de aire.
COVENIN 1412:79	Alimentos. Determinación del peso escurrido.
COVENIN 2278:85	Alimentos comercialmente estériles. Evaluación de la esterilidad comercial.
COVENIN 1334:78	Alimentos. Determinación de cobre por espectrometría de absorción atómica.
COVENIN 2132:84	Alimentos. Determinación de estaño por absorción atómica.

COVENIN 1335:78	Alimentos. Determinación de plomo.
COVENIN 948:83	Alimentos. Determinación de arsénico.
COVENIN 1336:78	Alimentos. Determinación de cadmio.
COVENIN 1407:79	Alimentos. Determinación de mercurio.
COVENIN 1338:86	Alimentos envasados. Muestreo.
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 PEPITONAS EN CONSERVA: Es el producto únicamente obtenido a partir de la especie Arca zebra, envasadas en recipientes herméticamente cerrados y rodeadas de un medio líquido, y que han sido sometidos a tratamiento térmico que garantiza la esterilidad comercial del producto.

3.2 ESTERILIDAD COMERCIAL: Es la condición lograda por la aplicación de calor, que hace al alimento libre de formas viables de microorganismos significativos desde el punto de vista de salud pública, así como de cualquier otro no patógeno, pero si capaz de reproducirse en el alimento bajo condiciones de almacenamiento y distribución no refrigerada.

3.3 BISO: Es la estructura fijadora de la pepitona al sustrato.

4 MATERIALES Y FABRICACIÓN

4.1 Las pepitonas utilizadas en la elaboración del producto deberán ser sanas, limpias, frescas o congeladas.

4.2 Deberán tener olor, color y sabor característicos de la especie.

4.3 No deberán provenir de aguas contaminadas.

4.4 Deberán estar exentas de conchas, biso y de cualquier otro material extraño.

4.5 Las pepitonas de cada envase se presentarán enteras y su tamaño será razonablemente uniforme.

4.6 Deberá haber uniformidad en la capacidad, forma y tipo de producto contenido en los envases a esterilizar.

4.7 El proceso de esterilización deberá realizarse en forma tal que asegure una conservación adecuada del producto final.

4.8 Las pepitonas no deberán someterse a un exceso de cocción.

4.9 La maquinaria y el ambiente de fabricación dedicados a la manufactura del producto, debe mantenerse en buenas condiciones higiénicas.

5 CLASIFICACIÓN Y DESIGNACION

Las pepitonas en conserva serán clasificadas de acuerdo al modo de preparación.

5.1 PEPITONAS AL NATURAL: Son aquellas especificadas en el punto 3.1 y preparadas y conservadas en salmuera.

5.1.1 Se incluyen dentro de este tipo las pepitonas preparadas en salmuera con adición de vegetales.

5.2 PEPITONAS GUIRADAS: Son aquellas especificadas en el punto 3.1 y preparadas y conservadas en salsas a base de tomate.

5.3 PEPITONAS EN SALSA PICANTE: Son aquellas especificadas en el punto 3.1 y preparadas y conservadas en salsa picante.

5.4 PEPITONAS EN SALSAS ESPECIALES: Son aquellas especificadas en el punto 3.1 y preparadas y conservadas en salsas especiales no contempladas en los puntos 5.2 y 5.3.

6 REQUISITOS

6.1 REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS

6.1.1 Las pepitonas en conserva debe cumplir con los requisitos especificados en la tabla 1, los cuales serán ensayados según la Norma COVENIN correspondiente.

6.2 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

6.2.1 El producto debe cumplir con la prueba de esterilidad comercial, establecida y determinada según la Norma Venezolana Covenin 2278.

6.3 CONTAMINANTES

6.3.1 El límite máximo de contaminantes en pepitonas en conserva no debe exceder de lo indicado en la tabla 2. Los ensayos se harán según la Norma COVENIN correspondiente.

6.3.2 Contaminación máxima por toxina paralítica en pepitona:

$$\frac{400 \text{ unidades Ratón}}{100 \text{ g}} = \frac{80 \text{ g toxina}}{100 \text{ g de tejido comestible}}$$

7 MUESTREO

El muestreo y la toma de muestras se hará según las Normas COVENIN 1338 y 2278.

8 INSPECCION Y RECEPCION

Este capítulo está redactado con el criterio de ofrecer una guía al consumidor para determinar la calidad de lotes aislados.

8.1 CRITERIOS DE ACEPTACION

Se considera que el lote cumple con las especificaciones de la norma cuando los resultados de los ensayos físico-químicos, evaluación de esterilidad comercial y límite de contaminantes, concuerdan con lo establecido en la presente norma (puntos 6.1, 6.2 y 6.3). Si alguno de los requisitos no se cumple (6.1 y 6.3), el criterio de aceptación o rechazo a usar será el indicado en la Norma COVENIN 1338 para defectos mayores. En el caso de la prueba de esterilidad comercial (punto 6.2) se aplicará el criterio establecido en la Norma COVENIN 2278.

9 MARCADO, ETIQUETADO Y EMBALAJE

9.1 ENVASE

9.1.1 Los envases deben ser de un material lo suficientemente inerte a la acción del producto, de tal forma que no se alteren las características organolépticas del mismo. En los envases de hojalata las superficies en contacto con el producto estarán consecuentemente recubiertas de manera que se asegure la conservación del mismo durante su manejo, transporte y almacenamiento.

9.1.2 Los envases deben estar cerrados herméticamente y no deben presentar deformaciones, manchas u otro defectos.

9.2 MARCADO Y ETIQUETADO

9.2.1 El rótulo debe cumplir con lo establecido en la Norma Venezolana Covenin 2952.

9.2.2 El rótulo podrá ser de papel o de cualquier otro material que pueda adherirse a los envases, o bien de impresión permanente sobre los mismos.

9.2.3 Las inscripciones deben ser fácilmente legibles e indelebles.

BIBLIOGRAFIA

- Esta norma fue elaborada en base a la información suministrada por el Centro de Investigaciones Pesqueras del Ministerio de Agricultura y Cría, Cumaná (Edo. Sucre).

-ICMSF. 1986. Microorganismos de los alimentos 2. Técnicas de análisis microbiológicos, 2da edición, Editorial Acribia-España.

-ICMSF 1982. Microorganismos de los alimentos 1. Técnicas de análisis microbiológicos, 2da edición, Editorial Acribia-España.

Tabla 1 Requisitos físicos y químicos

CARACTERISTICA	REQUISITO	METODO DE ENSAYO
Cloruros, como NaCl (%)	Máximo 3	COVENIN 1193
Nitrógeno volátil total (mg/100g) (en base húmeda)	Máximo 30	COVENIN 1948
Vacío, (mm Hg) envase rectangular envase cilíndrico	Mínimo 25 40	COVENIN 1411
Peso neto, (%)	Tolerancia +/- 5 %	COVENIN 1341
Humedad, (%) Al natural y en salsa picante Guisadas y en salsas especiales	Máximo 70 +/- 5% 60 +/- 5%	COVENIN 705
Peso mínimo escurrido (% del peso neto declarado) Al natural y en salsa picante Guisadas y en salsas especiales	Mínimo 40% 55%	COVENIN 1412

Tabla 2 Contaminantes en mg/Kg

CARACTERISTICA	LIMITE MAXIMO	METODO DE ENSAYO
Cobre	10	COVENIN 1334
Estaño	100	COVENIN 2132
Plomo	2	COVENIN 1335
Arsénico	0,1	COVENIN 948
Cadmio	*0,1	COVENIN 1336
Mercurio	0,1	COVENIN 1407

* Valor provisional

**COVENIN
1947:1994**

**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:

IMPRESO EN EL TALLER DE COVENIN



FONDONORMA

CDU:664.95

ISBN: 980 -06 -1298X

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

Descriptores: Productos marinos, conservas marinas