

**NORMA  
VENEZOLANA**

---

**COVENIN  
2005:1994**

**ALIMENTOS COLADOS Y PICADOS,  
ENVASADOS PARA LACTANTES.**

**(1<sup>era</sup> REVISION)**



## **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 2005-83 fue elaborada bajo los lineamientos del Comité Técnico de Normalización **CT10: PRODUCTOS ALIMENTICIOS**, y aprobada por la COVENIN en su reunión **Nº 129** de fecha **19-10-94**

En la elaboración de esta Norma participaron las siguientes entidades: YUKERY VENEZOLANA DE ALIMENTOS, C.A. GERBER, ALIMENTOS HEINZ, INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICION, INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE, DIVISION DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS ( M.S.A.S.).

**NORMA VENEZOLANA  
ALIMENTOS COLADOS Y PICADOS  
ENVASADOS PARA LACTANTES**

**COVENIN  
2005:1994  
(1<sup>era</sup> REVISION)**

### 1 OBJETO

Esta Norma Venezolana establece los requisitos que deben cumplir los alimentos colados y picados, envasados, destinados a los lactantes.

### 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.

<b>COVENIN 2278-85</b>	Alimentos comercialmente estériles. Evaluación de la esterilidad comercial.
<b>COVENIN 1945-82</b>	Leche y sus derivados. Determinación de humedad.
<b>COVENIN 1295-82</b>	Alimentos. Determinación de ácido ascórbico (vitamina C).
<b>COVENIN 1315-79</b>	Alimentos. Determinación de pH (acidez iónica).
<b>COVENIN 1193-81</b>	Alimentos. Determinación de cloruros.
<b>COVENIN 1117-77</b>	Frutas y productos derivados. Determinación del vacío.
<b>COVENIN 931-82</b>	Leche fluída. Determinación de grasa. Método de Roesse Gottlieb.
<b>COVENIN 1338-86</b>	Alimentos envasados. Muestreo.
<b>COVENIN 2952-92</b>	Norma general para el rotulado de los alimentos envasados.
<b>COVENIN 1195-80</b>	Alimentos. Determinación de nitrógeno, método Kjeldahl.

### 3 DEFINICIONES

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

**3.1 Alimento colado:** Es el producto comercialmente estéril preparado a base de materias primas alimenticias aprobadas por la autoridad sanitaria competente, destinado al consumo infantil. Su textura debe ser fina y uniforme y de un tamaño de partículas que no requiera o incite a la masticación.

**3.2 Alimento picado:** Es el producto comercialmente estéril preparado a base de materias primas alimenticias aprobadas por la autoridad sanitaria competente, destinado al consumo infantil. Su textura debe ser fina y uniforme, con partículas dispersas del mismo alimento, de tamaño y consistencia tal, que requiera o incite a la masticación.

**3.3 Esterilidad comercial:** Es la condición lograda por la aplicación de calor, que hace al alimento libre de formas viables de microorganismos que son significativos desde el punto de vista de salud pública, así como de cualquier otro no patógeno, pero sí capaz de reproducirse en el alimento bajo condiciones normales de almacenamiento y distribución no refrigeradas.

**3.4 Niños lactantes:** Son niños menores de 12 meses de edad.

**3.5 Niños de corta edad:** Son niños de 12 meses hasta 35 meses de edad.

### 4 CLASIFICACION Y DESIGNACION

Los alimentos definidos anteriormente se clasifican en:

**4.1 Colados o picados de fruta (compotas de frutas).**  
Son aquellos definidos en 3.1 y 3.2 elaborados principalmente con pulpas y/o jugos de frutas y otros ingredientes aprobados por la autoridad sanitaria competente.

**4.2 Colados o picados de vegetales.**  
Son aquellos definidos en 3.1 y 3.2 elaborados principalmente con pulpa y/o jugos de vegetales y otros ingredientes aprobados por la autoridad sanitaria competente.

**4.3 Sopas.**  
Son aquellos productos definidos en 3.1 y 3.2 elaborados principalmente con vegetales, carnes y cereales, solos o mezclados y otros ingredientes aprobados por la autoridad sanitaria competente.

#### 4.4 Flanes y pudines.

Son aquellos productos elaborados principalmente con una mezcla de yema de huevo, leche en polvo, edulcorantes naturales y otros ingredientes aprobados por la autoridad sanitaria competente.

#### 4.5 Desayunos colados.

Son aquellos productos elaborados principalmente con una mezcla de cereales, pulpas y/o jugos de frutas que contengan o no carnes, huevos, vegetales, leche en polvo, quesos y otros ingredientes aprobados por la autoridad sanitaria competente.

#### 4.6 Comidas de carne.

Son aquellos productos elaborados principalmente con una mezcla de carne y vegetales, en las cuales el contenido proteico no debe ser menor de 5% y otros ingredientes aprobados por la autoridad sanitaria competente.

### 5 REQUISITOS

Los alimentos colados y picados, envasados, para niños de pecho y niños de corta edad deben cumplir con los siguientes requisitos:

5.1 Los alimentos colados y picados deben presentarse listos para su consumo.

5.2 Todos los ingredientes que se utilicen deben ser aptos para su procesamiento, limpios, de óptima calidad e inocuos.

5.3 El producto y sus ingredientes no deben haber sido tratados con radiaciones ionizantes.

5.4 El producto elaborado de acuerdo a practicas correctas de manufactura, no deberá contener residuos de plaguicidas y en caso de ser técnicamente inevitable, deberá estar dentro del rango establecido por la FAO-OMS (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación-Organización Mundial de la Salud).

5.5 No está permitido el uso de sustancias conservadoras, sabores y colores artificiales ni de glutamato monosódico.

5.6 El producto final debe estar libre de residuos de hormonas y antibióticos.

5.7 El almacenamiento del producto terminado se debe realizar bajo condiciones que prevengan su contaminación posterior.

5.8 Los alimentos colados y picados, envasados, deben cumplir con los requisitos físicos y químicos establecidos en la Tabla 1 .

5.9 Los alimentos colados y picados, envasados, deben cumplir con la prueba de esterilidad comercial, determinada según lo establecido en la Norma COVENIN 2278.

5.10 Se permite el uso de aditivos indicados en la Tabla 2, dentro de los límites que en ella se especifican.

Tabla 1 REQUISITOS FÍSICOS Y QUÍMICOS (en el producto listo para el consumo)

Alimentos colados y picados	Sólidos totales (min) g/100g	Vitamina C (min)	pH (máx)	NaCl (máx) mg/100g	Vacío (min) mmHg	Calorías (máx) cal/100g	Proteínas (min) g/100g (1)	Grasa (máx) g/100g
Frutas	15	30 mg/100g	4,5	-	450	100	-	-
Vegetales	8	-	-	650	450	85	-	-
Sopas	8	-	-	650	450	65	2 (2)	3
Flanes y pudines	20	-	-	250	450	100	1	-
Desayunos colados	12	-	-	650	450	100	-	10
Comidas de carne	13	-	-	650	450	100	5	5
Método de ensayo	COVENIN 1945 Ver pto. 7.1	COVENIN 1295	COVENIN 1315	COVENIN 1193	COVENIN 1117	-	COVENIN 1195	COVENIN 931 Ver pto. 7.2

(1) El factor para la determinación de proteínas será de 6,25 para mezclas y aquellos productos puros que no tengan un factor específico.

(2) Se excluyen sopas no cárnicas, las cuales pueden tener menos de 2%

Tabla 2 ADITIVOS

ADITIVOS	CANTIDAD MAXIMA EN 100 g DEL PRODUCTO LISTO PARA EL CONSUMO
<b>AGENTES ESPESANTES</b>	
Pectina no amidada	1 g (1)
Almidones modificados y /o féculas	6,5 g (2), (3)
<b>EMULSIFICANTES</b>	
Lecitina	0,5 g
Mono y diglicéridos	1 g/100 g de grasa
<b>AGENTES DE CONTROL DE pH</b>	
Bicarbonato de sodio	Limitados por BPM (4)
Carbonato de sodio	Limitados por BPM
Bicarbonato de potasio	Limitados por BPM
Carbonato de calcio	Limitados por BPM
Fosfato disódico anhidro	Limitados por BPM
Acido cítrico	0,5 g
Acido láctico L (+) y otros ácidos comestibles aprobados por la autoridad sanitaria competente	Limitados por BPM
<b>ANTIOXIDANTES</b>	
Concentrado de varios tocoferoles	300 mg/Kg de grasa
Palmitato de L- ascorbilo	200 mg/Kg de grasa
Acido ascórbico y sus sales de sodio y potasio	Limitados por BPM (5)
<b>SABORIZANTES Y/O AROMATIZANTES</b>	
Extracto de vainilla	Limitado por BPM
(1) Sólo en alimentos (colados o picados) a base de jugos y/o pulpa de frutas. (2) Los diversos tipos de almidones modificados y/o féculas a utilizarse, serán los aprobados por la autoridad sanitaria competente. (3) Solos o mezclados (4) BPM = Buenas Prácticas de Manufactura (5) Se toman en cuenta los límites máximos de sodio para cada tipo de alimento (colados o picados).	

5.11 El agregado de otros aditivos diferentes a los que aparecen en la tabla deben ser autorizados por la autoridad sanitaria competente.

5.12 No está permitida la adición de sal a los alimentos colados y picados a base de frutas.

5.13 No deben contener restos de insectos, larvas, huevos ni partículas extrañas.

## 6 MUESTREO

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

## 6.1 CRITERIOS DE ACEPTACION O RECHAZO DEL LOTE CONSIDERADO

6.1.1 **Defectos críticos:** Corresponden al no cumplimiento de los siguientes requisitos:

6.1.1.1 Prueba de esterilidad comercial, establecida en el punto 5.9, con el consiguiente rechazo del lote.

6.1.1.2 Vacío: El criterio de aceptación o rechazo a emplearse es el que se indica en la Norma Venezolana COVENIN 1338, para defectos críticos.

6.1.2 **Defectos mayores:** Corresponden al no cumplimiento de los requisitos físicos y químicos, establecidos en la

tabla 1. El criterio de aceptación o rechazo a emplearse es el que se indica en la Norma Venezolana COVENIN 1338, para defectos mayores.

## 7 METODOS DE ENSAYO

### 7.1 DETERMINACION DE SOLIDOS TOTALES

Se hará según la Norma Venezolana COVENIN 1945, con las siguientes modificaciones:

- "punto 7.2" queda eliminado
- "punto 7.3.3" Se pesan aproximadamente 5 g de muestra perfectamente homogeneizada.

### 7.2 DETERMINACION DE GRASA

Se hará según la Norma Venezolana COVENIN 931, con las siguientes modificaciones:

- "punto 1 Normas COVENIN a consultar  
Esta norma es completa".
- "punto 2 Objeto y campo de aplicación  
Esta norma contempla el método de ensayo para la determinación del contenido de grasa en alimentos colados y picados para niños".
- "punto 4.2 Solución de ácido clorhídrico 25:11"
- "punto 5.1 y 5.2 se eliminan".
- "punto 5.3.1 se pesan 2 g de muestra y se colocan en un tubo especial graduado (3.1)".
- "punto 5.3.2 se añaden 2 ml de alcohol, agitándose lentamente para humedecer toda la muestra.
- "punto 5.3.3 se añaden 10 ml de solución de ácido clorhídrico , mezclando bien".
- "punto 5.3.4 se coloca en el baño-maría a 70°C-80°C".
- "punto 5.3.5 se agita a intervalos de 5 mín por 30-40 mín".  
Se continúa igual, a partir del punto 5.3.3 de la norma.
- "punto 6.1 El contenido de grasa se expresa en porcentaje (m/m) y se calcula mediante la siguiente expresión.

$$\% \text{ Grasa} = P - P_1 / m \times 100$$

donde:

P = Masa de la cápsula con el residuo graso (5.3.10), en gramos.

P<sub>1</sub> = Masa de la cápsula vacía, en gramos.

m = Masa de la muestra, en gramos.

## 8 MARCADO, ETIQUETADO Y EMBALAJE.

### 8.1 ENVASES

8.1.1 Los envases deben ser de un material suficientemente inerte a la acción del producto, de tal forma que no altere sus características físicas, químicas ni organolépticas y a la vez que no produzca sustancias tóxicas, debidamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

8.1.2 Los envases deben ser higiénicamente cerrados.

## 8.2 MARCACION Y ROTULACION

8.2.1 El rótulo puede ser de papel o de cualquier otro material que pueda adherirse a los envases o bien de impresión permanente sobre los mismos, y debe cumplir con lo establecido en la norma 2952.

8.2.2 Las inscripciones deben ser fácilmente legibles e indelebles.

8.2.3 El rótulo del producto debe cumplir con la Norma Venezolana COVENIN 2952, además de la siguiente información:

8.2.3.1 Nombre del producto, de acuerdo a la clasificación establecida en esta norma.

8.2.3.2 Marca comercial.

8.2.3.3 Indicaciones sobre la preparación, conservación y uso sugerido del producto.

8.2.3.4 La lista completa de los ingredientes por orden decreciente de proporciones, salvo cuando se hayan añadido vitaminas y minerales, sin que dentro de tales grupos sea necesario la enumeración por orden decreciente de proporciones.

8.2.3.5 Se indicará el nombre específico y no el genérico de los ingredientes y aditivos utilizados.

8.2.3.6 La cantidad de energía expresada en calorías y el contenido de proteínas, carbohidratos, grasas, cenizas, humedad, vitaminas y minerales por cada 100 g del alimento, de acuerdo a lo requerido por la autoridad sanitaria competente.

## BIBLIOGRAFIA

CAC/RS 72/74-1976 Normas internacionales recomendadas para alimentos para niños de pecho y niños de corta edad. (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - Organización Mundial de la Salud).

**COVENIN**  
**2005:1994**

**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:



**CDU:641.562**  
**ISBN: 980-06-1379-X**

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

---

**Descriptores: Alimento para bebes, alimento preparado.**