

**NORMA VENEZOLANA  
CHORIZO COCIDO**

**COVENIN  
2126:2001  
(2<sup>da</sup> Revisión)**

## 1 OBJETO

Esta norma establece los requisitos mínimos que debe cumplir el producto denominado chorizo cocido.

## 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 aquellos que realicen acuerdos con base en ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente.

<b>COVENIN 179:1995</b>	Sal comestible.
<b>COVENIN 409:1997</b>	Alimentos. Principios generales para el establecimiento de criterios microbiológicos.
<b>COVENIN 902-87</b>	Alimentos. Método para recuento de microorganismos aerobios en placas de petri
<b>COVENIN 910:2000</b>	Norma general de aditivos alimentarios
<b>COVENIN 1104:96</b>	Alimentos. Determinación del número más probable de coliformes fecales y de <i>Escherichia coli</i> .
<b>COVENIN 1120:1997</b>	Carne y productos cárnicos. Determinación de humedad.
<b>COVENIN 1126-89</b>	Alimentos: identificación y preparación de muestras para el análisis microbiológico.
<b>COVENIN 1218-80</b>	Carne y productos cárnicos. Determinación de nitrógeno.
<b>COVENIN 1219-80</b>	Carne y productos cárnicos. Determinación de grasa total.
<b>COVENIN 1221:2000</b>	Carne y productos cárnicos. Determinación de nitritos y nitratos.
<b>COVENIN 1291-88</b>	Alimentos. Aislamiento e identificación de Salmonella.
<b>COVENIN 1292-89</b>	Alimentos. Aislamiento y recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> .
<b>COVENIN 1295-82</b>	Alimentos. Determinación de ácido ascórbico (Vitamina C).
<b>COVENIN 1337-90</b>	Alimentos. Método para recuento de mohos y levaduras
<b>COVENIN 1338-86</b>	Alimentos envasados. Muestreo
<b>COVENIN 1539-83</b>	Espicias, condimentos y afines. Requisitos
<b>COVENIN 2343:96</b>	Pollo beneficiado
<b>COVENIN 2407:86</b>	Aves. Definición e identificación de las piezas de una canal
<b>COVENIN 2474-87</b>	Carne y productos cárnicos. Determinación de fósforo total. Método colorimétrico
<b>COVENIN 2952-2001</b>	Norma General para el Rotulado de los Alimentos Envasados.
<b>COVENIN 3133/1:1997 (ISO 2859-1:1989)</b>	Procedimiento de muestreo para inspección por atributos. Parte 1 Planes de muestreo indexado por nivel de calidad aceptable (NCA) para inspección lote por lote

**COVENIN 3338:1997** Alimento. Recuento de aerobios. Método de placas con películas secas rehidratables (Petrifilm).

## **2.1 Otras Normas**

Hasta tanto se apruebe la Norma Venezolana COVENIN respectiva, se debe consultar lo siguiente.

**ISO 10560** Milk and milk products. Detection of *Listeria monocytogenes*

## **3 DEFINICIÓN**

Para los propósitos de esta norma venezolana COVENIN se aplica la siguiente definición:

### **3.1 Chorizo cocido**

Es el producto elaborado a base de carne de porcino, bovino o la mezcla de ambas, molido y/o troceado, adicionado de tocino y/o grasa de cerdo, condimentos, especias, productos proteínicos y carbohidratos complejos, cuero de cerdo y aditivos aprobados por la autoridad sanitaria competente, embutidos en tripas naturales o artificiales, ahumado o no y al cual se somete a un proceso de pasteurización.

### **3.2 Chorizo cocido de aves**

Es el producto elaborado a base de carne de aves, con la adición de especias y condimentos, grasa y piel de la misma especie, productos proteínicos, carbohidratos complejos y aditivo aprobados por la autoridad sanitaria competente, embutidos en tripas artificiales, ahumadas o no, el cual se somete a un proceso de pasteurización.

## **4 MATERIALES Y ELABORACIÓN**

Los ingredientes y aditivos utilizados en la elaboración del producto, deben cumplir con los requisitos establecidos en las Normas COVENIN y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

### **4.1 Ingredientes**

**4.1.1** Carnes de res, cerdo y aves.

**4.1.3** Grasa porcina o de aves, según la especie utilizada en la elaboración del producto.

**4.1.4** Tocino con color, olor y sabor característicos

**4.1.5** Sal comestible.

**4.1.6** Cuero de cerdo (piel) hasta un máximo de 5 % de producto terminado, para su uso en chorizo cocido.

**4.1.7** Piel del ave de la misma especie utilizada, hasta un máximo 5 % en producto terminado, para su uso en chorizo cocido de aves.

**4.1.8** Especias y condimentos.

**4.1.9** Azúcares, tales como: maltosa, sacarosa, dextrina, maltodextrina (max. 0,5 %) dextrosa, fructosa, miel, jarabe de maíz y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente.

**4.1.10** Productos proteínicos, tales como: leche en polvo completa y/o descremada, suero de leche, proteína de origen sanguíneo, caseinato, aislado proteínico vegetal y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en chorizo cocido.

**4.1.11** Carbohidratos complejos, tales como: harinas, almidones de cereales y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en chorizo cocido.

**4.1.12** Los productos proteínicos y carbohidratos complejos se permite hasta un 3,5 % de producto terminado.

## 4.2 Aditivos

4.2.1 Nitratos y/o nitritos de sodio y/o de potasio.

4.2.2 Fosfatos: mono, di y polifosfatos de sodio y/o de potasio.

4.2.3 Ácido ascórbico, isoascórbico y/o sus sales sódicas.

4.2.4 Acidulantes, tales como: ácido cítrico, láctico, acético, tártrico, glucono-delta-lactona y cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria competente y limitado por Buenas Prácticas de Fabricación.

4.2.5 Colorantes naturales, tales como: onoto (bixa), pimentón (páprika) u otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en chorizo cocido.

4.2.6 Otros aditivos aprobados por la autoridad sanitaria competente para su uso en chorizo cocido

## 5 REQUISITOS

El chorizo cocido debe cumplir con la normativa legal vigente de las Buenas Prácticas de Fabricación y los siguientes requisitos:

5.1 El chorizo cocido debe tener una consistencia firme y compacta al tacto.

5.2 Puede presentarse en forma cilíndrica, individual, en herradura o en ristra.

5.3 Requisito sensorial: La carne, tocino y grasa deben presentar características sensoriales (color, sabor, olor) normales que no denoten alteración del producto.

5.4 Requisitos químicos (véase tabla 1)

5.5 Criterios microbiológicos (véase tabla 2)

## 6 INSPECCIÓN Y RECEPCIÓN

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 Defectos críticos:** Corresponden al no cumplimiento de: Criterios microbiológicos para *Salmonella* y *Staphylococcus aureus* (véase tabla 2). Contenido de nitrito (véase tabla 1)

**6.1.1 Defectos mayores:** Corresponden al no cumplimiento de: Criterios microbiológicos recomendados (véase tabla 2). Requisitos químicos de proteína, grasa (véase tabla 1). Contenido de productos proteínicos y carbohidratos complejos definido en el capítulo 4

En caso de litigio se aplica las Normas Venezolanas COVENIN 1338 y 3133-1 y lo establecido en el plan de muestreo de la tabla 2 criterios microbiológicos

## 7 ENVASES, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

**7.1 Envase:** Los envases deben ser de un material inerte al producto, aprobado por la autoridad sanitaria competente.

### 7.2 Marcación y rotulación

7.2.1 Debe cumplir con lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 2952

7.2.2 Nombre del producto: Este producto debe etiquetarse con su nombre genérico (Chorizo cocido) y la especie, en el caso de chorizo cocido de aves. Ejemplos:

Chorizo cocido; Chorizo cocido de pollo, chorizo cocido de pavo.

## BIBLIOGRAFÍA

APHA. Compedium of Methods for the Microbiology Examinations of food. 3<sup>rd</sup> Edition. 1992

Gaceta Oficial de la República de Venezuela. N° 36.081. Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. Buenas Prácticas de Fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos para consumo humano. Caracas; 07-11-1996

ICMSF. Microorganisms in foods 2. Sampling for Microbiological Analysis: Principles and specific applications. 2<sup>nd</sup> Edition. 1986. University of Toronto Press.

ICMSF. Microorganisms in Foods 6. Microbial Ecology of Foods Commodites. Blackie Academic & Profesional. 1998.

Embutidos crudos curados españoles, 1991 Daniel Marcos. Ediciones Ayala, Madrid.

Presidencia de Gobierno (1980). Normas de calidad para productos cárnicos embutidos crudos curados. Madrid.

**Participaron en la segunda revisión de esta norma:** Brito, Odoardo; Cols, Manuel; Chávez, José; González, Zulay; Heredia, Luis; Herrera, Ofelia; Hispano, Valladares; Imbs, Jorge; Lagonell, Reinaldo; León, María; Méndez, Gladys; Monfort, Arantza; Ortega, Elizabeth; Pérez, Idda; Salazar, Jesús.

**Participaron en la revisión de esta norma:** Afanador, María Victoria, Ascanio, Norelis; Castro, Roger; Di Ciano, Gabriel; Fermín, Lesly; Lugo, del Valle; Miranda, Mariela; Molina, Mildred; Ovalles, Martha; Vivas, Elizabeth.

**Tabla 1. Requisitos químicos**

Características	Límite				Método de ensayo
	Aves		Porcino / bovino		
	Min.	Max	Min	Max.	
Humedad + grasa % (p/p).	-	84	-	87	COVENIN 1120
Grasa %, (p/p).	-	12	-	40	COVENIN 1219
Proteína % (p/p)	16	-	13	-	COVENIN 1218
Nitratos y nitritos, expresados como nitrito de sodio (mg/kg).	-	120	-	120	COVENIN 1221
Fosfatos totales, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (%).	-	1	-	1	COVENIN 1178
Ácido ascórbico, isoascórbico y sus sales sódicas, expresados como ácido ascórbico (mg/kg)	-	500	-	500	COVENIN 1295

**Tabla 2. Criterios Microbiológicos (A nivel de planta y centros de distribución de la empresa)**

Requisitos	n	c	Límite		Método de ensayo
			m	M	
Aerobios mesófilos (ufc/g) (**)	5	2	$1,0 \times 10^4$	$1,0 \times 10^5$	COVENIN 902 / 3338
Coliformes fecales (NMP/g) (**)	5	2	<3,0	9,0	COVENIN 1104
<i>Listeria monocytogenes</i> en 25 g (**)	5	0	0	-	APHA 1992 – ISO 10560
Salmonella en 25 g (*)	5	0	0	-	COVENIN 1291
<i>Staphylococcus aureus</i> (*) (ufc)	5	2	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$	COVENIN 1292
Levaduras (ufc/g) (**)	5	2	$1,0 \times 10^3$	$1,0 \times 10^4$	COVENIN 1337
Mohos (ufc/g) (**)	5	2	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$	COVENIN 1337

Donde:

n = Número de muestra del lote

c = Número de muestras defectuosas

m = Límite inferior

M = Límite superior

\* Requisito con carácter obligatorio (véase norma venezolana COVENIN 409)

\*\* Requisito con carácter de recomendación (véase norma venezolana COVENIN 409).

**NORMA  
VENEZOLANA**

---

---

**COVENIN  
2126:2001**

**CHORIZO COCIDO**

**(2<sup>da</sup> Revisión)**



**FONDONORMA**

---

---

## PRÓLOGO

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN **2126:2001 Chorizo cocido**, fue revisada de acuerdo a las directrices del Comité Técnico de Normalización **CT10 Productos Alimenticios**, por el Subcomité Técnico **SC5 Productos Cárnicos** y aprobada por **FONDONORMA** en la reunión del Consejo Superior **N° 2001-09** de fecha **26/09/2001..**

En la revisión de esta Norma participaron las siguientes entidades: Ministerio de Salud y Desarrollo Social; Instituto Nacional de Higiene; Instituto Nacional de Nutrición; Universidad Simón Bolívar; CIEPE; Pillsbury de Venezuela; Hermo, S.A.; Industria Alimenticia Corralito; Plumrose Latinoamericana, C.A.; Proagro-Protinal; Charvenca, AICAR.

**COVENIN  
2126:2001**

**CATEGORÍA  
B**

---

**FONDONORMA**  
**Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12**  
**Telf. 575.41.11 Fax: 574.13.12**  
**CARACAS**



**publicación de:**

**FONDONORMA**

**I.C.S: 67.120.10**

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

**ISBN: 980-06-2797-9**

---

**Descriptores: Producto cárnico, chorizo cocido, embutido.**