

**NORMA  
VENEZOLANA**

---

**COVENIN  
2127:1998**

**HAMBURGUESA**

**(1<sup>ra</sup> Revisión)**



## PROLOGO

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN 2127-84, fue elaborada de acuerdo a los lineamientos 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 No. **98-10** de fecha **11/11/1998**.

En la elaboración de esta Norma participaron las siguientes entidades: Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, Instituto Nacional de Higiene, Instituto Nacional de Nutrición, Universidad Simón Bolívar, Burger King, Serca (S.A.), Distribuidora Omniquin C.A., Hermo S.A, Industria Alimenticia Corralito, Internacional de Desarrollo La Granja, Jamones Curado Jacusa, Karnicos C.A, Pillsburg de Venezuela, Plumrose Latinoamericana C.A.; Proagro C. A; Veproca Texas, Schaffer.

**NORMA VENEZOLANA  
HAMBURGUESA**

**COVENIN  
2127:1998  
(1<sup>ra</sup> Revisión)**

**1 OBJETO**

Esta Norma Venezolana establece los requisitos que debe cumplir el producto alimenticio denominado hamburguesa destinado al consumo humano.

**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 en base a ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente.

**COVENIN 179:1995** Sal comestible

**COVENIN 409:1998** Alimentos. Principios generales para el establecimiento de criterios microbiológicos.

**COVENIN 435-82** Carne de bovino. Definiciones generales.

**COVENIN 792-82** Carne de bovino. Definición e identificación de las piezas de una canal.

**COVENIN 794-84** Código de prácticas de higiene para mataderos industriales, mataderos frigoríficos industriales, frigoríficos industriales y salas de matanzas municipales o privadas.

**COVENIN 902-78** Alimentos. Método para recuento de microorganismos aerobios en placas de Petri.

**COVENIN 1104-96** Alimentos. Determinación del Número Más Probable de coliformes, coliformes fecales y de Escherichia coli.

**COVENIN 1120:1997** Carne y productos cárnicos. Determinación de humedad.

**COVENIN 1126-89** Alimentos. Identificación y preparación de muestras para el análisis microbiológico.

**COVENIN 1218-80** Carne y productos cárnicos. Determinación de nitrógeno.

**COVENIN 1219-80** Carne y productos cárnicos. Determinación de grasa total.

**COVENIN 1221-84** Carne y productos cárnicos. Determinación de nitritos y nitratos.

**COVENIN 1222-80** Carne y productos cárnicos. Determinación de nitritos.

**COVENIN 1291-88** Alimentos. Aislamiento e identificación de Salmonella

**COVENIN 1295-82** Alimentos. Determinación de ácido ascórbico (vitamina C.)

**COVENIN 1539-83** Especies, condimentos y afines. Requisitos.

**COVENIN 2301-85** Carne molida

**COVENIN 2343 86** Pollo beneficiado

**COVENIN 2952-92** Norma general para el rotulado de los alimentos envasados

**COVENIN 3133/1:1997 (ISO 2859/1:1997)** Procedimiento de muestreo para inspección por atributos. Parte 1 Planes de muestreo indexados por nivel de calidad aceptable (NCA) para inspección lote por lote.

**COVENIN 3276:1996** Alimentos. Recuento de coliformes y Escherichia coli. Método en placas con películas secas rehidratables. Petrifilm.

### 3 DEFINICIONES

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

**3.1 Hamburguesa:** Es el producto elaborado a base de carne de bovino, porcino, aves o de sus combinaciones molida, adicionada o no de especias, condimentos y aditivos, mezclada y moldeada o formada en unidades separadas y sometida a un proceso físico adecuado de conservación.

**3.2 Carne para hamburguesa:** A los efectos de esta norma se entiende por carne el tejido muscular de fibra estriada del bovino, porcino, aves y otras especies aprobadas por la autoridad sanitaria competente, obtenida en condiciones higiénicas apropiadas en la forma de piezas o recortes de estas piezas, acompañada o no de porciones variables de tejido conjuntivo, adiposo, vasos sanguíneos y ganglios. Se excluye de esta denominación la musculatura de la cabeza, la adherida al cuero o a las vísceras y la carne mecánicamente deshuesada .

### 4 MATERIALES Y FABRICACIÓN

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

#### 4.1 Ingrediente

**4.1.1** La carne para hamburguesas debe ser obtenida en establecimientos aprobados por la autoridad sanitaria competente y debe mantenerse a temperatura adecuada de conservación y cumplir con las normas COVENIN 435, 792, 794 y 2343.

**4.1.2** Cuando la carne utilizada sea magra y por lo tanto no se obtenga en el producto final el porcentaje de grasa deseado, se permite la adición de grasa de la especie correspondiente, a excepción de la denominada grasa de riñonada, grasa pélvica y grasa de capa dura (sebo) en el caso del bovino

**4.1.3** Sal comestible, la cual debe cumplir con la norma COVENIN 179.

**4.1.4** Especias y condimentos, aprobadas por la autoridad sanitaria competente para su uso en hamburguesas. Deben cumplir con la Norma COVENIN 1539.

#### 4.2 Aditivos

Como aditivo se permite únicamente la adición de los ácidos ascórbico, isoascórbico y sus sales sódicas, solos o mezclados.

### 5 REQUISITOS

Las hamburguesas deben cumplir con los siguientes requisitos:

**5.1** Organolépticos: El color debe ser característico de la carne molida. No se permite la adición de ningún colorante natural o artificial.

**5.2** El olor y sabor deben ser los característicos del producto. No debe presentar olores y sabores extraños.

**5.3** Físicos: Las hamburguesas, deben conservarse inmediatamente después de formadas, en el sitio de elaboración, bajo refrigeración, a una temperatura interna del producto no mayor de 5 °C ó bajo congelación a una temperatura interna del producto no mayor de - 18 °C.

**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 para determinar la calidad de lotes aislados a ser comercializados.

### 6.1 Criterios de aceptación y rechazo

**6.1.1 Defectos críticos:** Corresponden al no cumplimiento de los criterios microbiológicos para Salmonella y Escherichia coli (véase tabla 2).

**6.1.2 Defectos mayores:** Corresponden al no cumplimiento de los criterios microbiológicos con carácter de recomendación (véase tabla 2) y los requisitos químicos. (véase tabla 1)

#### 6.1.3 Cada lote debe cumplir

**6.1.3.1 Requisitos químicos** Con el plan de muestreo establecido por cada empresa, tomando como muestra mínima una cantidad de 500 g.

**6.1.3.2 Requisitos microbiológicos:** Con el plan de muestreo para las unidades de comercialización especificados en la tabla 2 y 3.

En caso de litigio se aplica la Norma venezolana COVENIN 3133/1

## 7 ENVASES, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

**7.1 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 la Norma Venezolana COVENIN 2952.

**7.2.2** La denominación de "Hamburguesas" sin la connotación de la especie, queda reservado por uso y costumbre al producto elaborado a base de carne de bovino. Los productos elaborados a base de carne de otras especies, se denomina con el nombre de hamburguesa seguida de la especie. Ejemplo: "Hamburguesas", "Hamburguesas de pollo", "Hamburguesas de cerdo".

**7.2.3** En el caso de utilizarse combinaciones de carne diferentes especies, se denomina el producto con el nombre de Hamburguesa, seguido de las especies empleadas en mayor proporción. Ejemplo: "Hamburguesa de Pavo y Pollo", "Hamburguesa de cerdo y res"

## BIBLIOGRAFÍA

- Resolución N° 15832. Ministerio de Sanidad y Asistencia Social-Dirección de Salud Pública-Caracas 10 de Noviembre de 1980.

Bacteriological Analytical Manual. 8<sup>th</sup> Edición. FDA.BAM. 1995

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 commodities. Blackie academic & profesional. 1998

Participaron en la primera revisión de esta norma: Cegarra, José; Cols Páez, Manuel; Corona, Numidia; Gómez, Josefina; Lagonell, Reinaldo; Mendoza, Silvia; Novoa, María Luisa; Polanco, Milagros; Rios, Manuela; Rojas, Emigdio; Sangronis, Elba; Tamsut, Lola; Toro, Gustavo; Valladares, Hispano; Vidaurreta, José Luis.

Participaron en la revisión de esta norma: Afanador, María Victoria; Ascanio, Norelis; Castro, Roger; Coronado, Mirla; Fernández, Rina; León, Ana Mercedes; Lugo, Del Valle; Miranda, Marianela; Molina, Mildred; Ovalles, Martha; Pérez, maritun; Sabatino, Enrico; Sánchez Aunie; Vivas, Elizabeth.

**Tabla 1: Requisitos Químicos (a nivel de planta y centro de distribución perteneciente a la empresa)**

Características	Límites		Método de ensayo
	Min	Max	
Humedad (%) Max	-	64	COVENIN 1120
Proteínas (%) min	18	-	COVENIN 1218
Grasa (%) Max	-	25	COVENIN 1219
Ácidos ascórbico, isoascórbico o sus sales, expresado como ácido ascórbico (mg/Kg) Max	-	500	COVENIN 1295
Nitratos y/o nitritos expresados como nitrito de sodio (mg/Kg) Max (Véase nota)	-	20	COVENIN 1221 y 1222
En ningún caso los nitritos pueden ser resultado de la adición			

**Tabla 2: Criterios microbiológicos (a nivel de planta y centro de distribución perteneciente a la empresa)**

Requisitos	n	c	Límite		Métodos de ensayo
			m	M	
Aerobios mesófilos (ufc/g) (*)	5	3	$1 \times 10^0$	$1 \times 10^1$	COVENIN 902
<u>Escherichia coli</u> (NMP/g) (**)	5	3	43,0	93,0	COVENIN 1104
<u>Escherichia coli</u> (ufc/g) (**)	5	3	50	$1 \times 10^2$	COVENIN 3276
<u>Escherichia coli</u> 0157:H7 en 25g de muestra (*) (1)	5	0	0	-	BAM
Salmonella en 25g de muestra (**)	5	0	0	-	COVENIN 1291
<p>Donde:</p> <p>n = Número de muestras del lote</p> <p>c = Número de muestras defectuosas</p> <p>m = Límite mínimo ó único</p> <p>M = Límite máximo</p> <p>* : Requisito microbiológico recomendado (Véase COVENIN 409)</p> <p>** : Requisito microbiológico obligatorio (Véase COVENIN 409)</p> <p>(1) Este requisito se aplicará previo acuerdo entre las partes (corresponde a una especificación microbiológicas)</p>					

**COVENIN  
2127:1998**

**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:**



**I.C.S: 67.120.10**

**ISBN: 980-06-2116-4**

**RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS**

**Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.**

---

**Descriptores: Producto cárnico, hamburguesa .**