

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
226-88**

PAN.

(1^{ra.} REVISION)



PROLOGO

La presente norma sustituye totalmente a la Norma NORVEN 226-65 Pan blanco de harina de trigo.

TRAMITE

COMITE: CT10 PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PRESIDENTE: DRA. FANNY CARRILLO DE PADILLA
SECRETARIA: LIC. OMAIRA GUAITA
SUBCOMITE: CT10/SC10: CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS
COORDINADORAS: LIC. NORMA ARIAS
LIC. GISELA PADRON

PARTICIPANTES

<u>ENTIDAD</u>	<u>REPRESENTANTE</u>
MINISTERIO DE SANIDAD Y ASISTENCIA SOCIAL	LUCIA DE PASINI SONIA AGUILAR VICMAR DE PERNIA HECTOR MORA DOUGLAS YANEZ
INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE	HAYDEE ROSAS DE FIGUEROA MARIA LUISA NOVDA EDDY SALAS ANA M. ITRIAGO MAGALI FERRAIZ MILAGROS POLANCO
INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICION	ROSARIO GARRIDO IRANIA DE STEIN MARIELA CALDERON
UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA FACULTAD DE FARMACIA	CARMEN ELENA GARCIA PILAR HERNANDEZ FANNY CARRILLO DE PADILLA
UNIVERSIDAD SIMON BOLIVAR	SILVIA MENDOZA JOSE LUIS VIDAURRETA
UNIVERSIDAD DE LOS ANDES (FACULTAD DE FARMACIA)	ANTONIO VAN GRIEKEN
FUNDACION CIEPE	ISMENIA DE MENDEZ
CAVIDEA	MARIA JULIA ALVAREZ MANUEL COLS PAEZ
ASOCIACION AMERICANA DE SOYA	JOSE FELIX CHAVEZ

BRDLAB S.R.L.

INDULAC

TECNI-ALIMENTOS C.A.

PUROPAN

MONACA

GRAMOVEN

PANIFICADORA HOLSUM

RICD-PAN

PANADERIA SANTA MARGARITA

PAN CENTRAL

CENTRAL MADEIRENSE

DIPAN - PURO Y SIMPLE

FECHA DE DISCUSION PUBLICA

Fecha de envío: 15-07-85

Duración: 45 días

Fecha de aprobación por el Comité: 07/07/88

Fecha de aprobación por la COVENIN: 03/08/88

OLGAMAR FRANCESCHI

MIROSLAVA MORLES

CARIN SOULAVY

MARIANELA DE HERNANDEZ

REBECA ALTUVE

GUILLERMO GARCIA

MARIA ISABEL ALVAREZ

ROMULO VECCIONACCE

SAVINO ZANELLO

ALDEMARD ARCHER

CESAR VILLAMIZAR

NISSIN COHEN

ARMANDO GALLO

LUIS SANCHEZ

D. FERREIRA

MAGIN RIUS

JOSEFINA GOMEZ RUIZ

ADALGISA RANGEL

AULIO DICURU

MANUEL DIAZ

RAFAEL CABRERA

1 NORMAS COVENIN A CONSULTAR

COVENIN	217-82	Harina de Trigo.
COVENIN	1184-82	Alimentos. Determinación de vitamina B2 (riboflavina). Método microbiológico.
COVENIN	1185-82	Alimentos. Determinación de ácido nicotínico y nicotinamida. Método microbiológico.
COVENIN	2381-86	Alimentos. Determinación de vitamina B1 (tiamina).
COVENIN	1409-79	Alimentos. Determinación de hierro por espectrofotometría de absorción atómica.
COVENIN	1195-80	Alimentos. Determinación de nitrógeno. Método de Kjeldahl.
COVENIN	1553-80	Productos de cereales y leguminosas. Determinación de humedad.
COVENIN	1783-81	Productos de cereales y leguminosas. Determinación de cenizas.
COVENIN	612-82	Cereales, leguminosas, oleaginosas y productos derivados. Muestreo.
COVENIN	1337-78	Alimentos. Método para recuento de hongos y levaduras.
COVENIN	1789-81	Productos de cereales y leguminosas. Determinación de fibra cruda.

2 OBJETO Y CAMPO DE APLICACION

Esta Norma Venezolana establece los requisitos que debe cumplir el pan, con sus diferentes variedades para consumo humano.

3 DEFINICIONES

PAN. Es el producto de consistencia esponjosa resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal comestible y agua potable, fermentada por la adición de levaduras activas, adicionado o no de

los demás ingredientes y aditivos autorizados en esta norma.

4 MATERIALES Y FABRICACION

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

4.1.1 Ingredientes

4.1.1.1 Harina de trigo, harina de otros cereales, tubérculos y leguminosas.

4.1.1.2 Agua potable.

4.1.1.3 Levadura activa fresca o seca.

4.1.1.4 Sal comestible.

4.1.1.5 Azúcar y/o cualquier otro edulcorante permitido por la autoridad sanitaria.

4.1.1.6 Grasa vegetal o animal comestible.

4.1.1.7 Salvado de trigo.

4.1.1.8 Huevos.

4.1.1.9 Especias.

4.1.1.10 Leche y sus derivados.

4.1.1.11 Frutas frescas o procesadas, bayas, semillas, mermeladas y jaleas.

4.1.1.12 Embutidos y jamón.

4.1.1.13 Gluten de trigo seco o húmedo no desnaturalizado.

4.1.1.14 Cualquier otro ingrediente aprobado por la autoridad sanitaria.

4.1.2 Aditivos

4.1.2.1 Preservativos.

Propionato de calcio o de sodio hasta 0,2%.

Acido Sórbico y sus sales hasta 0,1%.

4.1.2.2 Emulsificantes

Mono y diglicéridos, en cantidades limitadas por prácticas correctas de fabricación.

Estearoil - 2 - lactilato sódico o cálcico, máx 0,5%.

Polisorbato 60, máx 0,5%.

Lecitina, en cantidades limitadas por prácticas correctas de fabricación.

Gliceril mono-estearato, en cantidades limitadas por prácticas correctas de fabricación.

4.1.2.3 Antioxidantes. Podrán estar presentes aquellos provenientes de las grasas y aceites utilizados en la elaboración del pan.

4.1.2.4 Acondicionadores, en cantidades limitadas por prácticas correctas de fabricación.

Sulfato de calcio y amonio

L-Cisteína

Fosfato monocálcico

Acido fosfórico

Acido ascórbico, máx 0,2%

4.1.2.5 Excipientes, en cantidades limitadas por prácticas correctas de fabricación.

Almidón y féculas comestibles.

Fosfato tricálcico

Bicarbonato cálcico

4.1.2.6 Desmoldeadores, en cantidades limitadas por prácticas correctas de fabricación.

Aceite mineral grado comestible.

Grasas comestibles

4.1.2.7 Enzimas, en cantidades limitadas por prácticas correctas de fabricación.

Proteasas

Amilasas

Gluco-oxidasas

Fermentos aminolíticos

Pentosanasas

4.1.2.8 Saborizantes, aprobados por la autoridad sanitaria y en cantidades limitadas por prácticas correctas de fabricación.

Naturales

Sintéticos

a) Artificiales

b) Idénticos a los naturales

4.1.2.9 Reguladores de pH

Vinagre

4.1.2.10 Colorantes naturales, aprobados por la autoridad sanitaria y en cantidades limitadas por prácticas correctas de fabricación.

4.1.2.11 Cualquier otro aditivo aprobado por la autoridad sanitaria.

4.2 El producto podrá ser enriquecido con vitaminas y minerales, según lo establecido en la tabla 1.

TABLA 1. Vitaminas y minerales

Característica	Requisito	Método de ensayo
	Min	
Tiamina (vitamina B1) mg/100g	0,35 *	COVENIN 2381
Riboflavina (vitamina B2) mg/100g	0,49 *	COVENIN 1184
Niacina, mg/100g	5,84 *	COVENIN 1185
Hierro, mg/100g	7,00 *	COVENIN 1409

* Valores sobre base húmeda.

5 CLASIFICACION

El pan se clasificará:

5.1 SEGUN SU COMPOSICION

5.1.1. Pan Común. Es el producto definido en 3, de miga blanca, cuya masa se ha elaborado a base de harina de trigo, agua potable, levadura, sal y/o azúcar y/o grasa.

5.1.2 Pan especial. Es el producto definido en 3, elaborado a base de harina de trigo, agua potable, levadura, sal, azúcar, grasa y/o harina de uno o más cereales, tubérculos y leguminosas y/o añadido de los otros ingredientes y aditivos indicados en esta norma, el cual puede ser:

5.1.2.1 Blanco. Es el producto definido en 5.1.2 elaborado a base de harina de trigo refinada.

5.1.2.2 Integral. Es el producto definido en 5.1.2 de miga oscura el cual contiene no menos de 25% de harina integral.

5.1.2.3 Enriquecido. Es el producto definido en 5.1.2, enriquecido con vitaminas y minerales según lo establecido en la tabla 1.

5.1.2.4 Relleno. Es el producto definido en 5.1.2 al cual se le puede añadir diversos productos tales como: frutas, embutidos, jamón, quesos, jaleas y cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria.

5.1.2.5 De gluten. Es el producto definido en 5.1.2 el cual debe contener un mínimo de 10% de gluten seco.

5.1.2.6 De otros cereales. Es aquel definido en 5.1.2 que contenga no menos de 5% de harina de otro cereal (maíz, arroz u otro), en el producto terminado.

5.1.2.7 De salvado de trigo. Es aquel definido en 5.1.2 al cual se le ha adicionado no menos del 10% de salvado de trigo.

5.1.2.8 De huevo. Es aquel definido en 5.1.2 que contenga no menos de 600 mg/kg de colesterol, en el producto terminado.

5.1.2.9 De leche. Es aquel definido en 5.1.2 que contenga no menos de 8,2% de sólidos totales de leche.

5.1.2.10 Con yuca. Es aquel definido en 5.1.2 que contenga no menos de 5% de harina de yuca, en el producto terminado.

5.1.2.11 De soya. Es aquel definido en 5.1.2 que contenga no menos de 6% de harina de soya, en el producto terminado.

ligeramente moreno. La corteza no deberá estar quemada, tener hollín ni ninguna materia extraña.

6.1.3 La miga deberá ser elástica, porosa y uniforme. No deberá ser pegajosa ni desmenuzable.

6.1.4 El producto deberá elaborarse bajo condiciones sanitarias apropiadas que impidan su contaminación durante o después del proceso con microorganismos, pelos, insectos o restos de éstos o con cualquier otra materia extraña.

6.1.5 El sabor deberá ser el característico del pan fresco, bien cocido, sin acidez, amargor u otros sabores desagradables.

6.2 FÍSICOS Y QUÍMICOS. Se indican en la tabla 2.

TABLA 2 Requisitos Físicos y Químicos

Clases de Pan					
-----	-----	-----	-----	-----	-----
Característica	Blanco	Integral	Gluten	Salvado	Método de Ensayo
-----	-----	-----	-----	-----	-----
Humedad (máx)	38%	38%	38%	38%	COVENIN 1553
-----	-----	-----	-----	-----	-----
Proteína (mín)	7,5%	8%	15%	8%	COVENIN 1195
-----	-----	-----	-----	-----	-----
Cenizas (máx)	2%	2,5%	1%	2,5%	COVENIN 1783
-----	-----	-----	-----	-----	-----
Fibra cruda (mín)	0,15%	0,5%*	0,5%	1,0% *	COVENIN 1789
-----	-----	-----	-----	-----	-----

* Sujeto a modificación de acuerdo a la información que pueda obtenerse de nuevas investigaciones.

6.3 MICROBIOLÓGICOS. Se indican en las tablas 3, 4 y 5.

TABLA 3. Requisitos Microbiológicos para pan común, pan especial (excluyendo los rellenos) y pan para regímenes especiales

CARACTERÍSTICA	n	c	LÍMITES POR GRAMO		MÉTODO DE ENSAYO
			m	M	
Mohos	5	2	10 ²	10 ³	COVENIN 1337

TABLA 4. Requisitos Microbiológicos para pan especial con relleno (cremas, productos lácteos, embutidos)

CARACTERÍSTICA	n	c	LÍMITES POR GRAMO		MÉTODO DE ENSAYO
			m	M	
<u>S. aureus</u>	5	2	10 ²	10 ³	COVENIN 1292
<u>Salmonella</u>	5	0	0		COVENIN 1291
Mohos	5	2	10 ²	10 ³	COVENIN 1337
Levaduras Relleno con cremas, Productos lácteos	5	2	10 ²	10 ³	COVENIN 1337
Relleno con embuti- tidos	5	2	10 ³	10 ⁴	

TABLA 5. Requisitos Microbiológicos para pan especial con relleno (frutas, jaleas y mermeladas)

CARACTERISTICA	LIMITES POR GRAMO				METODO DE ENSAYO
	n	c	m	M	
Mohos	5	2	10 ²	10 ³	COVENIN 1337
Levaduras	5	2	10 ²	10 ³	COVENIN 1337

7 INSPECCION Y RECEPCION

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

7.1 CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO

7.1.1 Defectos críticos. Corresponderán al no cumplimiento de los requisitos establecidos en 6.3, con el consiguiente rechazo del lote, según las tablas 3, 4 y 5.

7.1.2 Defectos mayores. Corresponderán al no cumplimiento de los requisitos establecidos en 6.1 y 6.2.

8 ENVASES, MARCACION Y ROTULACION

8.1 ENVASES

8.1.1 El producto deberá envasarse en empaques de un material que permita mantener su buena condición higiénica y organoléptica durante su manejo, almacenamiento, transporte y expendio.

8.1.2 El material de empaque no deberá reaccionar con el producto ni variar sus características y deberá estar aprobado por la autoridad sanitaria competente.

8.2 MARCACION Y ROTULACION

8.2.1 Los envases para pan especial deberán identificarse mediante un rótulo que contenga en forma clara y legible, la siguiente información:

- a) Nombre del producto. Pan, seguido de la clasificación correspondiente (punto 5).

Aquellos panes que ostenten nombres típicos, regionales y estén tradicionalmente reconocidos, mantendrán su denominación.

Ejemplo: Pan andino, acemita, pan aliñado y otros.

- b) Marca comercial.
- c) Nombre del fabricante y su dirección.
- d) Lista completa de ingredientes en orden decreciente de proporción. La presencia de aditivos deberá ser declarada.
- e) Peso neto.
- f) Número del Registro Sanitario.
- g) Número del Registro del Servicio Nacional de Metrología, cuando sea el caso.
- h) Código del lote de producción.
- i) Fecha de vencimiento.
- j) La leyenda "Hecho en Venezuela" o país de origen.
- k) Precio de venta al público, cuando sea el caso.

8.2.2 Los rótulos deberán ser de impresión permanente sobre el envase.

BIBLIOGRAFIA

- Información suministrada por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social y por la industria.
- DGN F-159-1968 Pan blanco de caja. México.

COVENIN
226-88

CATEGORIA C

COMISION VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES
MINISTERIO DE FOMENTO

Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12

Tel. 575. 41. 11 Fax: 574. 13. 12

CARACAS

publicación de:



CDU: 644.641

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS .

Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.

ISBN 980 - 06 - 0290 - 9
