

**NORMA  
VENEZOLANA**

---

**COVENIN  
2301-85**

**CARNE MOLIDA.**



TRAMITE

COMITE: CT10 PRODUCTOS ALIMENTICIOS  
PRESIDENTE: Dr. GUSTAVO TORO  
SECRETARIA: Ing. MILAGROS DIAZ  
SUBCOMITE: CT10/SC5 CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS  
COORDINADORA: Lic. NORMA ARIAS CRUZ

PARTICIPANTES

ENTIDAD

REPRESENTANTES

ASOCIACION DE INDUSTRIALES DE  
LA CARNE (AICAR)

Gustavo Heredia

ASOCIACION NACIONAL DE SUPERMERCADOS  
Y AFINES (ANSA)

Maribel Barragán  
Humberto Paz

CADA

Rebeca Altuve

CAMARA VENEZOLANA DE LA INDUSTRIA DE  
ALIMENTOS (CAVIDEA)

Manuel Cole Páez

FUNDACION CIEPE

Reinaldo Lagonell

INDUSTRIA LACTEA VENEZOLANA (INDULAC)

Gladys Méndez

INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE

Gladys Villalba de Anderson  
Milagros Polanco  
María Luisa Novoa  
Manuela Rios

MINISTERIO DE SANIDAD Y ASISTENCIA  
SOCIAL - DIVISION HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Gustavo Toro  
Rey Palacio

UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA

- FACULTAD DE AGRONOMIA

José Cegarra

- FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS

Trina Vargas

- FACULTAD DE FARMACIA

Carmen Elena García

UNIVERSIDAD DE LOS ANDES

Antonio Van Grieken

UNIVERSIDAD SIMON BOLIVAR

Silvia Mendoza  
José Luís Vidaurreta

VENEZOLANA PROCESADORA DE CARNE (VEPROCA)

Sonia de Sassani  
Manuel Cols Páez

DISCUSION PUBLICA

Fecha de envío: 11-12-84

Duración: 45 días

FECHA DE APROBACION POR EL COMITE: 04-07-85

FECHA DE APROBACION POR LA COVENIN: 15-10-85

NORMA VENEZOLANA  
CARNE MOLIDA

COVENIN  
2301-85

1 NORMAS COVENIN A CONSULTAR

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	Higiene de la carne vacuna. Código de prácticas
COVENIN	1120-80	Carne y productos cárnicos. Determinación de humedad.
COVENIN	1219-80	Carne y productos cárnicos. Determinación de grasa total.
COVENIN	1218-80	Carne y productos cárnicos. Determinación de nitrógeno.
COVENIN	1104-84	Alimentos. Determinación del Número Mas Probable (NMP) de coliformes, de coliformes fecales y de <u>Escherichia coli</u> .
COVENIN	1292-79	Alimentos. Detección y recuento de <u>Staphylococcus aureus</u> .
COVENIN	1291-79	Alimentos. Detección de <u>Salmonella</u> .
COVENIN	902-78	Alimentos. Método para recuento de microorganismos aerobios en placas de Petri.
COVENIN	1552-80	Alimentos. Detección de <u>Clostridium perfringens</u> .
COVENIN	409-84	Alimentos. Principios generales para el establecimiento de normas microbiológicas y límites microbiológicos recomendados.

## 2 OBJETO Y CAMPO DE APLICACION

Esta norma establece los requisitos que debe cumplir la carne molida y empacada, producida a nivel de industria o en establecimientos especialmente aprobados para ello por la autoridad sanitaria.

## 3 DEFINICIONES

### CARNE MOLIDA

Es el producto de la molienda mecánica del tejido muscular de fibra estriada del bovino, obtenido en condiciones higiénicas apropiadas a partir de piezas de carne o recortes de estas piezas, acompañada o no de porciones variables de tejidos conectivo, adiposo, vasos sanguíneos y ganglios, excluyendo la musculatura de la cabeza y la adherida al cuerpo o vísceras conocida como carnita y sometida a un proceso físico adecuado de conservación.

## 4 MATERIALES Y FABRICACION

4.1 Las edificaciones, instalaciones, equipos y procesos destinados a la elaboración de carne molida deberán ser previamente aprobados por la autoridad sanitaria.

4.2 La carne para producir carne molida deberá ser obtenida en establecimientos aprobados por la autoridad sanitaria y deberá cumplir con las Normas COVENIN 435, 792 y 794.

4.3 Cuando la carne utilizada sea magra y por lo tanto no se obtenga en el producto final el porcentaje de grasa deseado, se permitirá la adición exclusivamente de grasa de bovino, a excepción de la denominada grasa de riñonada.

4.4 En la carne molida no se permitirá la adición de ningún otro ingrediente ni aditivo. Sólo se aceptarán los residuos de contaminantes en los límites tolerados por la autoridad sanitaria.

## 5 CLASIFICACION

La carne molida se clasificará.

### 5.1 DE ACUERDO A SU ORIGEN EN:

#### 5.1.1 Carne molida genérica.

Es aquella que se obtiene a partir de diferentes piezas o de los recortes de diferentes piezas de carne de la canal y la cual puede ser molida y empacada en ausencia del consumidor, en cuyo caso requiere de registro sanitario.

#### 5.1.2 Carne molida específica.

Es aquella que se obtiene a partir de una determinada pieza de la canal, la cual puede ser molida y empacada en presencia del consumidor o molida y empacada en ausencia del consumidor, en cuyo caso requiere de registro sanitario.

### 5.2 DE ACUERDO AL CONTENIDO DE GRASA EN:

#### 5.2.1 Carne molida 95 % magra.

Es aquella que contiene no más de 5 % de grasa.

#### 5.2.2 Carne molida 90 % magra.

Es aquella que contiene no más de 10 % de grasa.

#### 5.2.3 Carne molida 85 % magra.

Es aquella que contiene no más de 15 % de grasa.

### 5.3 DE ACUERDO A SU CONSERVACION

#### 5.3.1 Carne molida refrigerada

Es aquella sometida a refrigeración y en consecuencia tiene un período de vida útil limitado que debe declararse en la rotulación. Se expende en el mismo sitio de elaboración.

#### 5.3.2 Carne molida congelada.

Es aquella sometida a un proceso de congelación rápida de manera que garantice la integridad del producto. Puede ser distribuída, almacena

da y expendida fuera del sitio de elaboración. El período de vida útil debe declararse en el rótulo.

## 6 REQUISITOS

La carne molida deberá cumplir con los siguientes requisitos:

### 6.1 ORGANOLEPTICOS

#### 6.1.1 Color

El color deberá ser el natural propio de la carne molida. No se permitirá la adición de ningún colorante natural o artificial.

#### 6.1.2 Olor y sabor.

Deberán ser los característicos de la carne molida. No deberá presentar olores ni sabores extraños.

### 6.2 FISICOS

6.2.1 La carne molida refrigerada deberá mantenerse a una temperatura de conservación no mayor de 5°C hasta el momento de su entrega al consumidor. La carne molida congelada deberá mantenerse a una temperatura no mayor de - 18°C.

### 6.3 QUIMICOS

Se indican en la tabla 1.

### 6.4 MICROBIOLOGICOS

Se indican en la tabla 2.

### 6.5 VIDA UTIL

6.5.1 El tiempo de vida útil de la carne molida refrigerada, no será mayor de 48 horas.

6.5.2 El tiempo de vida útil de la carne molida congelada, no será mayor de 6 meses.

6.5.3 Al finalizar el tiempo de vida útil, las carnes molidas no deberán ser destinadas al consumo humano.

TABLA 1. Requisitos químicos (a nivel de planta)

CARACTERISTICA	REQUISITOS		METODO DE ENSAYO
	MIN	MAX	
Humedad % (p/p)	60	66	COVENIN 1120
Proteína % (p/p)	18	20	COVENIN 1218
Grasa % (p/p)	—	15	COVENIN 1219

TABLA 2. Requisitos microbiológicos (a nivel de planta)

CARACTERISTICA	n	c	LIMITE		METODO DE ENSAYO
			m	M	
Aerobios mesófilos (*) (ufc/g)	5	3	$10^6$	$10^7$	COVENIN 902
<u>Salmonella</u> en 25 g de muestra	5	0	0	—	COVENIN 1291

(\*) Con carácter de recomendación, según lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 409.



## 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 LOTE

Es un conjunto de unidades producidas y manipuladas bajo condiciones presumiblemente uniformes (materia prima y métodos de manufactura), que se someten a inspección como un conjunto unitario para su comercialización.

### 7.2 MUESTRA REPRESENTATIVA

Es un grupo de unidades cuyas características son similares en lo posible al lote de donde proceden (idealmente una muestra no debe ser mejor ni peor que el resto del lote).

### 7.3 UNIDAD

Es la mínima cantidad de producto en la forma en la cual se comercializa.

### 7.4 CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO DEL LOTE CONSIDERADO

#### 7.4.1 Defectos críticos.

Corresponderán al no cumplimiento de los requisitos microbiológicos especificados en 6.4 según el criterio de aceptación especificado en la tabla 2.

#### 7.4.2 Defectos mayores.

Corresponderán al no cumplimiento de los requisitos especificados en 6.1 y 6.3, según el criterio de aceptación indicado en la tabla 4.

TABLA 4. Criterios de aceptación o rechazo para defectos mayores.

TAMAÑO DEL LOTE (Nº en unidades)		TAMAÑO DE LA MUESTRA	ACEPTACION	RECHAZO
De	Hasta			
0	500	8	0	1
501	1200	13	0	1
1201	10000	32	1	2
10001	35000	50	1	2
35001	500000	80	2	3

## 8 ENVASES, MARCACION Y ROTULACION

### 8.1 ENVASES

8.1.1 El producto deberá ser empacado en porciones adecuadas de comercialización.

8.1.2 El material de empaque deberá ser previamente aprobado por la autoridad sanitaria.

### 8.2 MARCACION Y ROTULACION

El material de empaque de las porciones de comercialización deberá identificarse en forma clara y legible con la siguiente información:

- a. Nombre del producto, que será "Carne Molida"; indicando el porcentaje de carne magra correspondiente y tipo de corte usado, cuando sea el caso.
- b. Marca comercial
- c. Número de Registro Sanitario
- d. Código de identificación del lote
- e. Nombre y dirección del fabricante.

f. Número de Registro del Servicio Nacional de Metrología.

g. Fecha de elaboración y fecha de vencimiento.

h. Precio de venta al público.

i. Peso Neto.

BIBLIOGRAFIA

Información Suministrada por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social.

COVENIN  
2301-85

CATEGORIA  
C

---

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 664.9:636.2

ISBN 980-6019-17-2

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

---