

**NORMA  
VENEZOLANA**

---

**COVENIN  
2343-86**

**POLLO BENEFICIADO.**



TRAMITE

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

PARTICIPANTES

ENTIDAD

REPRESENTANTES

ALIMENTOS VENEZOLANOS S.A.	ANA DE RODRIGUEZ
ASOCIACION AMERICANA DE SOYA	JOSE FELIX CHAVEZ
ASOCIACION NACIONAL DE SUPERMERCADOS Y AFINES (ANSA)	MARIBEL BARRAGAN
ASOCIACION DE MATADEROS DE AVES (ASOMATA)	JUAN FOLGAR VICTOR GARCIA FEDERICO FERRER
AUTOMERCADO TIA	JUAN MARTINS
CADA	REBECA ALTUVE JOSE BERRIO
CASA PARIS	MANUEL PEREZ
CENTRAL MADEIRENSE	MANUEL DIAZ
DIABLITOS VENEZOLANOS	WENCESLAO MONSERRATE
ESPECIALIDADES ALIMENTICIAS S.A.	CARMEN CIRA GARCIA
FEDERACION NACIONAL DE AVICULTURA (FENAVI)	NAGIB BUDEJEN BENJAMIN BOSCAN

FUNDACION CIEPE

INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE

INTERNACIONAL DE DESARROLLO

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRIA

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

UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA  
FACULTAD DE AGRONOMIA  
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS

UNIVERSIDAD SIMON BOLIVAR

LEONOR ROBLES DE CRUZ

BETSI DE MENDEZ  
MANUELA RIOS  
MARIA LUISA NOVOA  
MILAGROS POLANCO

JOSE BURG

MIGUEL OSCAR ROSALES  
FRANKLIN CHIRINOS

DOUGLAS YANEZ

JOSE CEGARRA  
TRINA VARGAS

JOSE LUIS VIDAURRETA  
SILVIA MENDOZA

DISCUSION PUBLICA

FECHA DE ENVIO: 29-07-81

DURACION: 30 DIAS

FECHA DE APROBACION POR EL COMITE: 07-11-85

FECHA DE APROBACION POR LA COVENIN: 18-02-86

1 NORMAS COVENIN A CONSULTAR

- COVENIN 902-78 Alimentos. Método para recuento de microorganismos aerobios en placas de Petri.
- COVENIN 1291-79 Alimentos. Detección de Salmonella.
- COVENIN 409-83 Alimentos. Principios generales para el establecimiento de normas microbiológicas y límites microbiológicos recomendados.

2 OBJETO

Esta norma establece los requisitos que debe cumplir el pollo beneficiado.

3 DEFINICIONES

- 3.1 **POLLO.** Es el ave de la familia Faisanidae, del género Gallus de la especie domesticus.
- 3.2 **POLLO BENEFICIADO.** Es el cuerpo completo del pollo, después de someterlo al proceso de faena, el cual incluye insensibilización, desangrado, escaldado, desplume y evisceración, cuya cabeza debe estar cortada a nivel de la primera vértebra cervical o atlas y será obligatoria su comercialización sin vísceras blancas, sin tráquea, sin buche, sin esófago, sin pulmones, sin bazo, sin la glándula del uropigio, sin plumas ni plumones y sin patas, las cuales deben estar cortadas a nivel de la articulación tibio-metatarsiana; siendo facultativa la separación de los riñones.
- 3.3 **PLUMAS.** Son los apéndices córneos que cubren el cuerpo de las aves.
- 3.4 **PLUMAJE.** Es el conjunto de las plumas del pollo.
- 3.5 **VISCERAS.** Es el conjunto de órganos torácicos y abdominales del cuerpo del pollo.
- 3.6 **VISCERAS ROJAS.** Es el conjunto de órganos torácicos y abdominales representados por el corazón, los pulmones, el hígado, el bazo, los riñones y la molleja.

3.7 VISCERAS BLANCAS. Es el conjunto de componentes del tracto digestivo representado por el páncreas y los intestinos delgado y grueso.

3.8 VISCERAS ROJAS COMERCIALES O MENUDILLOS. Son aquellos que comprenden:

3.8.1 Desprendidos del cuerpo: corazón, hígado (sin vesícula biliar) y molleja limpia y sin membrana.

3.8.2 Adheridas al cuerpo: riñones.

#### 4 CLASIFICACION

El pollo beneficiado se clasificará como sigue:

4.1 GRADO A

4.1.1 Carne abundante, magra y bien revestida.

4.1.2 Completamente eviscerado, solamente debe incluir hígado, corazón y molleja.

4.1.3 Sin restos de plumas ni plumones.

4.1.4 Sin traumatismos notables.

4.2 GRADO B

4.2.1 Ligeramente escaso de carne.

4.2.2 Completamente eviscerado, solamente debe incluir hígado, corazón y molleja.

4.2.3 Sin restos de plumas ni plumones.

4.2.4 Con decomiso parcial de alguna de sus partes.

4.3 ASADERO Y/O INDUSTRIAL

4.3.1 Carne abundante, magra y bien revestida.

4.3.2 Completamente eviscerado.

4.3.3 Sin restos de plumas ni plumones.

4.3.4 Sin cuello.

4.3.5 Sin traumatismos notables.

4.3.6 Cualquier otra característica previo acuerdo comprador-vendedor.

## 5 MATERIALES, DISEÑO Y FABRICACION

5.1 Los establecimientos destinados al beneficio de los pollos deberán cumplir con las disposiciones que establezca la autoridad sanitaria y ser aprobados por ésta.

5.2 La temperatura de almacenamiento del ave faenada deberá estar entre 0° C y 4° C para el pollo refrigerado y - 18° C o más bajo, si éste es congelado.

5.3 La temperatura de transporte del pollo beneficiado será no mayor de 4° C en refrigeración y de - 18° C o más bajo en congelación.

## 6 REQUISITOS

El pollo beneficiado deberá cumplir con los siguientes requisitos:

### 6.1 GENERALES

6.1.1 Deberá tener características físicas y organolépticas normales.

6.1.2 Deberá estar limpio y aprobado por las autoridades competentes.

6.1.3 En cada pollo beneficiado se permitirán las siguientes vísceras rojas.

a) un corazón.

b) un hígado.

c) una molleja.

d) Dos riñones.

6.1.4 Los pulmones y la glándula del uropigio se eliminarán del cuerpo del ave por considerarse órganos no comestibles.

6.1.5 El hígado, la molleja y el corazón se colocarán dentro del pollo beneficiado, pero no deberán estar adheridos.

6.1.6 La cantidad de absorción de agua a nivel de mataderos deberá ser 10 ± 2% a la salida de la línea de escurrimiento, y se determinará según lo establecido en el punto 7.

6.2 MICROBIOLÓGICOS. Se indican en la Tabla 1.

TABLA 1 Requisitos microbiológicos

CARACTERISTICA	POLLO CONGELADO LIMITE				POLLO REFRIGERADO LIMITE				METODO DE ENSAYO
	n	c	m	M	n	c	m	M	
AEROBIOS MESOFILOS (*) (ufc/g)	5	3	$5 \times 10^5$	$10^7$	5	3	$10^6$	$10^7$	COVENIN 902
<u>SALMONELLA</u> en 25 g	5	0	0		5	0	0		COVENIN 1291

(\*) Con Carácter de recomendación, según la norma COVENIN 409.

Donde:

n = Número de muestras del lote  
c = Número de muestras defectuosas  
m = Límite inferior  
M = Límite superior

#### 7 METODO DE ENSAYO

##### 7.1 DETERMINACION DEL CONTENIDO DE ABSORCION DE AGUA

###### 7.1.1 Equipo

7.1.1.1 Balanza con una apreciación de 5 gramos.

7.1.1.2 Etiquetas adhesivas de identificación.

###### 7.1.2 Procedimiento

7.1.2.1 Se toman de 10 a 25 aves beneficiadas, se identifican adecuadamente y se pesan antes de entrar al sistema o unidad de enfriamiento. Las aves se pesan por unidad obteniéndose el peso en caliente o peso inicial (Pi).

7.1.2.2 Se introducen las aves a la unidad o sistema de enfriamiento por aproximadamente 45 minutos, al salir se colocan a escurrimiento. Luego de escurridas se pesan nuevamente obteniéndose el peso final o peso en frío (Pf).

###### 7.1.3 Expresión de los resultados

7.1.3.1 El contenido de absorción de agua en el pollo beneficiado se expresa en porcentaje y se calcula como sigue:

$$\% \text{ absorción de agua} = \frac{\text{Sumatoria de Pf} - \text{Sumatoria de Pi}}{\text{Sumatoria de Pi}} \times 100$$

Donde:

Sumatoria de Pf = Sumatoria del peso final o peso en frío, en gramos.

Sumatoria de Pi = Sumatoria del peso en caliente o peso inicial, en gramos.

7.1.3.2 La prueba se efectúa de 2 a 4 veces al día, con el objeto de obtener una media del porcentaje de absorción de agua.

#### 7.1.4 Informe

Deberá contener la siguiente información:

- a) Realizado según la Norma Venezolana COVENIN No.
- b) Fecha de realización.
- c) Identificación de la muestra.
- d) Resultados.
- e) Observaciones.

## 8 ENVASES, MARCACION Y ROTULACION

8.1 El pollo beneficiado, para su comercialización deberá estar empacado y sellado en bolsas individuales, de material debidamente aprobado por la autoridad sanitaria. El pollo beneficiado para uso industrial podrá estar empacado en bolsas individuales o en bolsas con capacidad máxima para 20 pollos.

8.2 Los empaques deberán llevar un rótulo que contenga, como mínimo, la siguiente información:

- 8.2.1 Nombre del producto y clasificación.
- 8.2.2 Nombre del matadero y su dirección.
- 8.2.3 Marca comercial.
- 8.2.4 Número de permiso sanitario.
- 8.2.5 La leyenda "Mátengase refrigerado o congelado", según sea el caso.



8.2.6 Cualquier otra indicación de conformidad con las disposiciones oficiales vigentes.

BIBLIOGRAFIA

Información suministrada por el Ministerio de Sanidad y Asistencia Social y la Industria.

**COVENIN**  
**2343-86**

**CATEGORIA**  
**B**

---

**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: 637.54**

**ISBN 980 - 6019 - 77 - 6**

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS

Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.

---