

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
2355:1999**

ESPALDA COCIDA

(2^{da} Revisión)



PRÓLOGO

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN 2355-92 **Espalda cocida**, fue revisada de acuerdo a las directrices del Comité Técnico de Normalización **CT10 Productos Alimenticios**, por el Subcomité Técnico **SC5 Productos cárnicos y sus derivados** y aprobada por FONDONORMA en la reunión del Consejo Superior N° 1999-09 de fecha 18/08/1999.

En la revisión de esta Norma participaron las siguientes entidades: Ministerio de Sanidad y Asistencia Social; Instituto Nacional de Higiene; Instituto Nacional de Nutrición; Universidad Simón Bolívar; CIEPE; Danimex, Pillsburg de Venezuela; Hermo, S.A.; Industria Alimenticia Corralito; Jamones Curado Jacusa; Plumrose Latinoamericana, C.A.; Proagro, C.a.; Protein Technologies International; Schafer.

**NORMA VENEZOLANA
ESPALDA COCIDA**

**COVENIN
2355:1999
(2^{da} Revisión)**

1 OBJETO

Esta norma venezolana establece los requisitos que debe cumplir el producto denominado espalda cocida para 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 902-87	Alimentos. Método para recuento de colonias de bacterias aerobias en placa de Petri.
COVENIN 1104-96	Alimentos. Determinación del Número Más Probable de coliformes, coliformes fecales y <u>Escherichia coli</u> .
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 1291-88	Alimentos. Aislamiento e identificación de <u>Salmonella</u> .
COVENIN 1292-89	Alimentos. Detección y recuento de <u>Staphylococcus aureus</u> .
COVENIN 1295-82	Alimentos. Determinación de ácido ascórbico (Vitamina C).
COVENIN 1337-90	Alimentos. Método para recuento de mohos y levaduras.
COVENIN 1338-86	Alimentos envasados. Muestreo.
COVENIN 1539-83	Espicias, condimentos y afines. Requisitos.
COVENIN 1552-93	Alimentos. Recuento y detección de <u>Clostridium perfringens</u> .
COVENIN 1644-93	Alimentos. Aislamiento y detección de <u>Bacillus cereus</u> .
COVENIN 2474-87	Carne y productos cárnicos. Determinación de fósforo total. Método colorimétrico.
COVENIN 2952-92	Norma general para el rotulado de alimentos envasados.
COVENIN 3133/1:1997 (ISO2859-1:1989)	Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1 Planes de muestreo indexados por nivel de calidad aceptable (NCA) para inspección lote por lote.

3 DEFINICIONES

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

3.1 Espalda cocida: Es el producto elaborado a base de la carne proveniente de los miembros anteriores del cerdo; pasteurizada, curada, ahumada o no y adicionada o no de especias y condimentos.

4 MATERIALES Y ELABORACIÓN

Los ingredientes y aditivos utilizados en la elaboración del producto deben ser aptos para el consumo humano y deben cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

4.1 Ingredientes

4.1.1 Espalda de cerdo, carne de los miembros anteriores del cerdo, separados transversalmente del resto del cuerpo entre la primera vértebra cervical y la quinta vértebra torácica, debe eliminarse cartílagos, tendones y ligamentos de fácil remoción

4.1.2 Sal comestible

4.1.3 Azúcares, tales como: maltosa, sacarosa, dextrosa, fructosa, maltodextrina (max. 0,5 %)jarabe de glucosa y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en espalda cocida.

4.1.4 Especias y/o condimentos

4.1.5 Gelificantes solo cómo cubierta hasta un máximo de 8 %, tales como: agar, algarrobo, carboxi-metil celulosa, gelatina y cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria competente, para su uso en espalda cocida.

4.2 Aditivos

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

4.2.2 Ácidos ascórbico, isoascórbico y sus sales sódicas.

4.2.3 Fosfatos mono, di y polifosfatos de sodio y/o potasio

4.2.4 Reguladores de pH, tales como: Ácido cítrico, láctico, acético, tartárico, y sus sales sódicas y cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria competente, limitado por buenas prácticas de fabricación para su uso en espalda cocida.

4.3 Otros aditivos aprobados por la autoridad sanitaria competente para su uso en espalda cocida

5 REQUISITOS

La espalda cocida debe cumplir con los siguientes requisitos:

5.1 Requisitos químicos (véase tabla 1)

5.2 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

6.2 Defectos críticos. Corresponden al no cumplimiento de los criterios microbiológicos para *Salmonella* y *Staphylococcus aureus* (Véase tabla 2) y al contenido de nitritos (véase tabla 1).

6.2.1 Defectos mayores. Corresponden al no cumplimiento de los criterios microbiológicos recomendado (véase tabla 2) y requisitos químicos (véase tabla 1)

En caso de litigio se aplica las Normas Venezolanas COVENIN 1338 y 3133-1.

7 ENVASES, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

7.1 Envases: Los envases deben ser de un material inerte al producto y aprobados por la autoridad sanitaria competente.

7.2 Marcación y rotulación

7.2.1 Debe cumplir con la Norma venezolana COVENIN 2952

7.2.2 Nombre del producto: Este producto debe etiquetarse con su nombre genérico (Espalda cocida), seguido del término ahumado, cuando sea el caso.

BIBLIOGRAFÍA

CAC/RS 96/97- 1978 Normas internacionales recomendadas para el jamón curado cocido y para la espaldilla de cerdo curada cocida. Comisión del Codex Alimentarius.

ICMSF. Microorganisms in foods. Vol. 2 Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. 2nd Edition.. University of Toronto Press 1986.

ICMSF. Microorganisms in foods 6. Microbial ecology of foods commodities. Blackie Academic & Professional. 1998

Participaron en la primera revisión de esta norma: Afanador, María; Guaipo, Belkis; Certad, María; Del Valle, Lugo; Castro, Roger; Hernandez, Lirio, Ilarraza, Roxana, Miranda, Marianela; Perez, Efrain; Perdomo, María; Ovalles, Martha; Origuen, Mildred.

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

Tabla 1 Requisitos Químicos (A nivel de planta y centros de distribución de la empresa)

Características	Requisitos		Métodos de ensayo
	Min.	Max.	
Proteína % (p/p) (*) (1)	13,5	-	COVENIN 1218
Nitritos y nitratos de sodio y/o potasio expresados como nitrito de sodio. (p.p.m.)	-	150	COVENIN 1221 y 1222
Ácido ascórbico e isoascórbico y sus sales sódicas (p.p.m.)		500	COVENIN 1295
Fosfatos mono, di y polifosfatos de sodio y/o potasio, expresado como P ₂ O ₅ (%)		1	COVENIN 2474

(*) Base desgrasada

(1) Proteína de origen cárnico

Tabla 2 Criterios microbiológicos (A nivel de planta y centros de distribución de la empresa)

Requisito	n	c	Límite		Método de ensayo
			m	M	
Aerobios mesófilos (ufc/g) *	5	2	1x10 ⁴	1x10 ⁵	COVENIN 902
Coliformes fecales (NMP/g) *	5	2	<3 ***	9	COVENIN 1104
<i>Clostridium perfringens</i> (ufc/g) *	5	2	1 x10 ³	1x10 ⁴	COVENIN 1552
<i>Bacillus cereus</i> (ufc/g) *	5	2	1x10 ³	1x10 ⁴	COVENIN 1644
Salmonella en 25 g **	5	0	0	-	COVENIN 1291
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g) **	5	2	1x10 ²	1x10 ³	COVENIN 1292
Mohos (ufc/g) *	5	2	1x10 ²	1x10 ³	COVENIN 1337
Levaduras (ufc/g) *	5	2	1x10 ³	1x10 ⁴	COVENIN 1337

* : Requisitos microbiológico recomendado (véase COVENIN 409)

** : Requisitos microbiológico obligatorio (véase COVENIN 409)

***: Significa ningún tubo positivo según la técnica del número más probable, serie de tres (3) tubos.

Donde:

n = Número de muestras del lote

c = Número de muestras defectuosas

m = Límite mínimo ó único

M = Límite máximo.

COVENIN
2355:1998

CATEGORÍA
B

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

publicación de:



I.C.S: 67.120.10

ISBN: 980-6019-12-3

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS

Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.

Descriptores: Espalda cocida, carne de cerdo.