

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
2592 - 89**

**MERMELADAS Y JALEAS DE
FRUTAS**



TRAMITE

COMITE: CT10 PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PRESIDENTE: DRA. FANNY CARRILLO DE PADILLA
SECRETARIO: LIC. GISELA PADRON

SUBCOMITE: CT10/SC6: FRUTAS, VEGETALES Y PRODUCTOS DERIVADOS
COORDINADORA: LIC. MARIA TERESA SACCUCCI

PARTICIPANTES

ENTIDAD

REPRESENTANTES

MINISTERIO DE SANIDAD Y
ASISTENCIA SOCIAL

HECTOR MORA
BLANCA SANDOVAL
DOUGLAS YANEZ
VICMAR DE PERNIA

INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE

EDDY SALAS
MILAGROS POLANCO
BETSI BASTARDO

INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICION

ROSARIO GARRIDO
MARIA VALLEJOS

UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
FACULTAD DE FARMACIA

FANNY CARRILLO DE PADILLA
CARMEN ELENA GARCIA

UNIVERSIDAD SIMON BOLIVAR

SILVIA MENDOZA

FUNDACION CIEPE

EUMELIA GOMEZ
ISMENIA MENDEZ

CAVIDEA

MANUEL COLS PAEZ

ASOCIACION AMERICANA DE SOYA

JOSE FELIX CHAVEZ

FONDEFRU

MIGUEL ANGEL CAPRILES

BROLAB S.R.L.

OLGAMAR FRANCESCHI

INDULAC

LAURA MORILLO
LINA POLEO

MELROSE C.A.

DANIEL MELENDEZ

ADDA'S PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ENVASADORA TROPICAL

FRUTAS TROPICANA

ATUEY

PLUMROSE C.A.

JORGE JOSE HURTADO

ANTONIO FORGIONE

JOSE LUIS PARRA

ZULAY SPOSITO

MAXIMO COVAULT

DISCUSION PUBLICA:

FECHA DE ENVIO: 27-09-88

DURACION 45 DIAS

FECHA DE APROBACION POR EL COMITE: 06-07-89

FECHA DE APROBACION POR LA COVENIN: 02-08-89

1 NORMAS COVENIN A CONSULTAR

COVENIN	1834-81	Frutas. Definiciones generales
COVENIN	924-83	Frutas y productos derivados. Determinación de sólidos solubles por refractometría.
COVENIN	1151-77	Frutas y productos derivados. Determinación de la acidez.
COVENIN	1315-79	Alimentos. Determinación de pH (acidez iónica).
COVENIN	1337-78	Alimentos. Método para recuento de hongos y levaduras.
COVENIN	902-87	Alimentos. Método para recuento de colonias de bacterias aerobias en placas de Petri.

2 OBJETO Y CAMPO DE APLICACION

Esta Norma Venezolana establece los requisitos que deben cumplir las mermeladas y jaleas de frutas destinadas al consumo directo.

3 DEFINICIONES

3.1 MERMELADA DE FRUTAS

Es el producto de consistencia semisólida o de gel obtenido por la cocción de frutas, concentrados de frutas, pulpas de frutas, jugos de frutas y/o sus mezclas, con la adición de azúcar y otros edulcorantes naturales, pectina y con el agregado o no de ácidos orgánicos.

3.2 JALEA DE FRUTAS

Es el producto de consistencia de gel obtenido por la cocción y concentración del jugo o del extracto acuoso filtrado de la fruta, con el agregado de azúcar u otros edulcorantes naturales, pectina y con adición o no de ácidos orgánicos.

4 MATERIALES, DISEÑO Y FABRICACION

4.1 El producto deberá ser elaborado con frutas frescas y sanas, en condiciones sanitarias adecuadas y que cumplan los límites de tolerancia para pesticidas u otras sustancias nocivas establecidos por la autoridad sanitaria.

4.2 Se podrán utilizar los siguientes edulcorantes: sacarosa, glucosa, fructosa, miel de abeja y cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria. Además, se podrán utilizar sacarina, sorbitol, manitol y aspartame siempre y cuando se cumpla

con los requisitos establecidos en la legislación vigente sobre alimentos para regímenes especiales.

4.3 El producto deberá contener un mínimo de 40% en peso de la fruta (o jugo de fruta).

4.4 Se permitirá el uso de los siguientes acidificantes: ácido ascórbico, tartárico y cítrico, en la cantidad requerida para llevar el producto final hasta pH 3,0 o de cualquier otro ácido aprobado por la autoridad sanitaria competente.

4.5 Para las mermeladas se permitirá la adición de pectina en cantidad no mayor de 0,80% y para las jaleas, el máximo será de 0,70%.

5 REQUISITOS

5.1 GENERALES

5.1.1 Las mermeladas de frutas podrán presentar fragmentos de la fruta utilizada tales como corteza, semillas u otras partes, mientras que las jaleas deberán estar exentas de estos fragmentos.

5.1.2 En la elaboración del producto no se permitirá la adición de colorantes, aromatizantes ni conservadores.

5.2 FISICOS Y QUIMICOS

Las mermeladas y jaleas de frutas deberán cumplir con los requisitos establecidos en la Tabla 1.

5.3 ORGANOLEPTICOS

El color, sabor y olor del producto deberán ser los característicos de la fruta utilizada.

5.4 MICROBIOLÓGICOS

Se indican en la Tabla 2.

TABLA 1 Requisitos físicos y químicos

CARACTERÍSTICA	MERMELADAS		JALEAS		METODO DE ENSAYO	
	min	max	min	max		
Sólidos Solubles (°Brix)	65	-	65	-	COVENIN	924
pH	3,0	3,3	3,0	3,3	COVENIN	1315
Acidez (expresada como ácido cítrico)	-	1,0	-	1,0	COVENIN	1151

TABLA 2 Requisitos Microbiológicos

CARACTERISTICAS			LIMITE		METODO DE ENSAYO
	n	c	m	M	
Aerobios Mesofilos (ufc/g)	5	2	10 ²	10 ³	COVENIN 902
Mohos (ufc/g)	5	2	10	10 ³	COVENIN 1337
Levaduras (ufc/g)	5	2	10	10 ²	COVENIN 1337

Donde:

- n = Numero de muestras del lote
- c = Numero de muestras defectuosas
- m = Limite mínimo
- M = Limite máximo

6 ENVASES, MARCACION Y ROTULACION

6.1 ENVASES

Los envases para las mermeladas y jaleas de frutas deberán ser de un material inerte a la acción del producto, de tal forma que no altere sus características físico-químicas ni organolépticas y a la vez, no produzcan sustancias tóxicas. Su uso deberá ser aprobado por la autoridad oficial competente.

6.2 MARCACION Y ROTULACION

6.2.1 Los rotulos deberán ser de un material que pueda ser adherido a los envases o bien de impresión permanente sobre los mismos.

6.2.2 Las inscripciones deberán ser fácilmente legibles y hechas en forma tal que no desaparezcan bajo condiciones normales de uso.

6.2.3 El rótulo deberá llevar la siguiente información:

6.2.3.1 Nombre del producto

6.2.3.2 Marca comercial

6.2.3.3 Lista de todos los ingredientes, en orden decreciente de participación en el producto.

- 6.2.3.4 Contenido neto expresado en gramos.
 - 6.2.3.5 Nombre y dirección de la empresa fabricante.
 - 6.2.3.6 Código del lote de producción.
 - 6.2.3.7 Número del Registro del Servicio Nacional de Metrología.
 - 6.2.3.8 Número del Registro Sanitario.
 - 6.2.3.9 La leyenda "HECHO EN VENEZUELA".
 - 6.2.3.10 Precio de venta al público.
- 6.2.4 El rotulo no podra tener ninguna leyenda de significado ambiguo, ni descripción de características del producto que no se puedan comprobar.

BIBLIOGRAFIA

- | | | |
|------------|----------|---|
| ITINTEC | 203-047 | Mermelada de frutas. Generalidades. Instituto de Investigación Tecnológica Industrial y de Normas Técnicas. Lima-Peru. 1969. |
| ICAITI | 34055 | Jaleas de frutas. Instituto Centro americano de Investigación y Tecnología industrial. Guatemala, 1974. |
| INDITECNOR | 465 p.67 | Mermelada de frutas. Terminología, clasificación y especificaciones. Instituto Nacional de Investigaciones Tecnológicas y Normalización. Santiago de Chile, 1968. |
| COPANT | 584-88 | Mermelada de albaricoque (damasco). Especificaciones. Comisión Panamericana de Normas Técnicas. 1988. |
| COPANT | 579-88 | Mermelada de naranja. Especificaciones. Comisión Panamericana de Normas Técnicas. 1988. |
| COPANT | 582-88 | Mermelada de ciruela. Especificaciones. Comisión Panamericana de Normas Técnicas. 1988. |

Información suministrada por los institutos oficiales MSAS, INH y por la industria.

COVENIN
2592 - 89

CATEGORIA
B

**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: 664.858

ISBN: 980 - 06 - 0408 - 1

Cualquier traducción o reproducción parcial o total de la presente
Norma deberá ser autorizada por el Ministerio de Fomento
