

NORMA VENEZOLANA

COVENIN
2593:2002

FOLO

1882102 Salchicha de aves. Es
un tipo de salchicha que se
prepara con carne de aves
de corral, ajo, cebolla y
pimentón. Se elabora en
un molde y se cocina en
agua.

1882102 Salchicha de aves. Es
un tipo de salchicha que se
prepara con carne de aves
de corral, ajo, cebolla y
pimentón. Se elabora en
un molde y se cocina en
agua.

SALCHICHA COCIDA DE AVES

1882102
1882102
1882102

(2^{da} Revisión)



FONDONORMA

PRÓLOGO

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN 2593:1995 **Salchichas de aves**, fue revisada de acuerdo a las directrices del Comité Técnico de Normalización **CT10 Productos alimenticios**, por el Subcomité Técnico **SC5 Productos cárnicos** y aprobada por **FONDONORMA** en la reunión del Consejo Superior N° 2002-08 de fecha **28/08/2002**.

En la revisión de esta Norma participaron las siguientes entidades: Ministerio de Sanidad y Desarrollo Social; Instituto Nacional de Higiene; Instituto Nacional de Nutrición; Universidad Simón Bolívar; CIEPE; General Mills de Venezuela, C.A.; Hermo, S.A.; Industria Alimenticia Corralito; Plumrose Latinoamericana, C.A.; Proagro-Protinal; Charvenca; AICAR.



**NORMA VENEZOLANA
SALCHICHA COCIDA
DE AVES**

**COVENIN
2593:2002
(2^{da} Revisión)**

1 OBJETO

Esta Norma Venezolana establece los requisitos que debe cumplir la salchicha cocida de aves destinada al consumo humano.

2 REFERENCIAS NORMATIVAS

Las siguientes normas contienen disposiciones que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de esta Norma Venezolana COVENIN. Las ediciones indicadas están 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 409:1998	Alimentos. Principios generales para el establecimiento de criterios microbiológicos
COVENIN 902-87	Alimentos. Método para recuento de colonias de bacterias aerobias en placas de petri.
COVENIN 910-2000	Norma general para aditivos alimentarios
COVENIN 1104-96	Alimentos. Determinación del Número Más Probable (NMP) de coliformes, coliformes fecales y de <i>Escherichia coli</i> .
COVENIN 1120:1997	Carne y productos cárnicos. Determinación de humedad.
COVENIN 1126:89	Alimentos. Identificación y preparación de muestras para el análisis microbiológico
COVENIN 1150-1998	Carnes y productos cárnicos. Determinación del contenido total de almidón.
COVENIN 1178-83	Alimentos. Determinación de fósforo.
COVENIN 1218-80	Carne y productos cárnicos. Determinación de nitrógeno.
COVENIN 1219:2000	Carne y productos cárnicos. Determinación de grasa total.
COVENIN 1220:1999	Carne y productos cárnicos. Determinación de cenizas.
COVENIN 1221:2000	Carne y productos cárnicos. Determinación del contenido de nitritos y nitratos
COVENIN 1291-88	Alimentos. Aislamiento e identificación de Salmonella.
COVENIN 1292-89	Alimentos. Aislamiento y recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> .
COVENIN 1295-82	Alimentos. Determinación de ácido ascórbico (Vitamina C).
COVENIN 1337-90	Alimentos. Método para recuentos de mohos y levaduras.
COVENIN 1338-86	Alimentos envasados. Muestreo.
COVENIN 2133-84	Alimentos. Determinación de glutamato monosódico.
COVENIN 2278-85	Alimentos comercialmente estériles. Evaluación de la esterilidad comercial.
COVENIN 2343-86	Pollo beneficiado.

COVENIN 2474-2001 Carne y productos cárnicos. Determinación de fósforo total. Método colorimétrico.

COVENIN 2952:2001 Norma general para el rotulado de los alimentos envasados.

COVENIN 2952/1:1997 Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados.

COVENIN 3133/1:2001 (ISO 2859/1:1999) Procedimiento de muestreo para inspección por atributos. Parte 1. Esquema de muestreo indexados por nivel de calidad aceptable (NCA) para inspección lote por lote.

COVENIN 3276:1997 Alimentos. Recuento de Coliformes y de *Escherichia coli*. Método en placas con películas secas rehidratables (Petrifilm^R).

COVENIN 3338:1997 Alimentos. Recuento de aerobios. Método de placas con películas secas rehidratables (Petrifilm^R).

COVENIN 3718:2001 Aislamiento e identificación de *Listeria monocytogenes* en alimentos.

3 DEFINICIONES

Para los propósitos de esta Norma Venezolana COVENIN se aplica la siguiente definición.

3.1 Salchicha cocida de aves

Es el producto elaborado a base de carne de aves aprobada por la autoridad sanitaria competente, adicionado o no de grasa de aves, vísceras comestibles, carbohidratos complejos, productos proteínicos, con la adición de condimentos, especias y aditivos permitidos en esta norma, molidos y mezclados; curado, cocido, ahumado o no, pasteurizado o esterilizado, embutidos en tripas artificiales, envasados o no en medio líquido (agua, salmuera o salsa).

3.2 Salchicha cocida tamaño coctel

Es el producto definido en el punto 3.1, caracterizado por una longitud no mayor de 6 cm.

3.3 Salchicha cocida de aves tipo Bologna

Es el producto definido en el punto 3.1, caracterizado por un diámetro mayor de 6 cm.

4 MATERIALES Y ELABORACIÓN

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

4.1 Ingredientes

4.1.1 Carne de aves

4.1.2 Grasa de aves, según la especie utilizada.

4.1.3 Vísceras comestibles, tales como: hígado, corazón y molleja limitadas por Buenas Prácticas de Fabricación.

4.1.4 Carbohidratos complejos, tales como: harinas y almidones de cereales, féculas de papa o yuca y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en salchicha cocida de aves.

4.1.5 Productos proteínicos, tales como: leche en polvo completa y/o descremada, suero de leche, caseinato de sodio y/o de potasio, aislado proteínico vegetal y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en salchicha cocida de aves.

4.1.6 Productos tales como: pimentón, queso, aceitunas, champiñones y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para ser usado en salchicha cocida de aves.

4.1.7 Azúcares y productos edulcorantes tales como: maltosa, sacarosa, dextrosa, fructosa, miel, jarabe de maíz, y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en salchicha cocida de aves.

4.1.8 Especies y/o condimentos.

4.1.9 Sal comestible.

4.1.10 Salsas. Si el producto se envasa en salsa, los ingredientes empleados en la elaboración de la misma pueden ser: tomate, zanahoria, vinagre, azúcar, mantequilla, aceites, especias, condimentos y espesantes tales como harinas, almidones y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente para su uso en salchicha cocida de aves.

4.1.11 Cualquier otro ingrediente aprobado por la autoridad sanitaria competente, para su uso en salchicha cocida de aves.

4.2 Aditivos

4.2.1 Agentes espesantes, gelificantes e hidrocoloides, ejemplo: Carragenina con un máximo de 0,5 % y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en salchicha cocida de aves.

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

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

4.2.4 Ácido ascórbico, isoascórbico y/o sus sales sódicas.

4.2.5 Acidulantes, tales como: ácido cítrico, láctico y/o sus sales sódicas y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente y limitados por Buenas Prácticas de Fabricación.

4.2.6 Glutamato monosódico y otros intensificadores de sabor, aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en salchichas cocidas de aves.

4.2.7 Coadyuvantes tecnológicos, tales como: albúmina de huevo y/o proteína de origen sanguíneo y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente.

4.2.8 Cualquier otro aditivo aprobado por la autoridad sanitaria competente, para su uso en salchicha cocida de aves.

5 CLASIFICACIÓN

La salchicha cocida de aves se clasifica en:

5.1 Salchicha superior: Es el producto definido en el punto 3.1, cuyo contenido de proteína mínimo es 11 % (100 % de origen cárnico), sin la adición de vísceras comestibles, carbohidratos complejos y productos proteínicos. Se permite la adición de agentes espesantes sólo en la salchicha con contenido de grasa reducido.

5.2 Salchicha estándar: Es el producto definido en el punto 3.1, cuyo contenido de proteína mínimo es 11 % (80 % de origen cárnico), sin la adición de vísceras comestibles, ni agentes espesantes. Se permite el uso de productos proteínicos y/o carbohidratos complejos en cantidades no mayores del 3,5 % del producto terminado. Dentro de este 3,5 % se permite la adición de 3 % máximo de aislado proteínico vegetal.

5.3 Salchicha económica: es el producto definido en el punto 3.1, cuyo contenido de proteína mínimo es 11 % (50 % de origen cárnico), sin la adición de agentes espesantes, con o sin la adición de vísceras comestibles de aves. Se permite la adición de productos proteínicos y carbohidratos complejos, hasta un 7 % del producto terminado. Dentro de este 7 % se permite la adición de 3 % de aislado proteínico vegetal.

6 REQUISITOS

La salchicha cocida de aves debe cumplir con la normativa legal vigente de las Buenas Prácticas de Fabricación y los siguientes requisitos:

6.1 Requisitos químicos (véase tabla 1).

6.2 Criterios microbiológicos (véase tabla 2).

6.3 La salchicha cocida de aves comercialmente estéril, debe cumplir con lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 2278.

7 INSPECCIÓN Y RECEPCIÓN

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

7.1 Criterios de aceptación y rechazo

7.1.1 Defectos críticos: Corresponden al no cumplimiento de: Criterios microbiológicos para *Salmonella*, *Staphylococcus aureus* y *Listeria monocytogenes* (véase tabla 2), evaluación de esterilidad comercial y el contenido de nitritos (véase tabla 1)

7.1.2 Defectos mayores: Corresponden al no cumplimiento de: Criterios microbiológicos recomendados (véase tabla 2). Requisitos químicos de proteína, grasa (véase tabla 1). Contenido de productos proteínicos y carbohidratos complejos definido en el capítulo 5

En caso de litigio se aplican las Normas Venezolanas COVENIN 1338 y 3133-1 y lo establecido en el plan de muestreo de la tabla 2, criterios microbiológicos

8 ENVASE, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

8.1 Envase: Debe ser de un material inerte al producto que garantice las características del mismo y aprobado por la autoridad sanitaria competente.

8.2 Marcación y rotulación

8.2.1 Debe cumplir con la Norma Venezolana COVENIN 2952 y en el caso de declarar propiedades nutricionales y de salud debe cumplir con la Norma COVENIN 2952/1

8.2.2 Nombre del producto: La salchicha cocida de aves debe ser etiquetadas con su nombre genérico, seguido por la clasificación correspondiente; ejemplo: Salchicha cocida de pollo superior o Salchicha cocida de pollo estándar.

BIBLIOGRAFÍA

Gaceta Oficial de la República de Venezuela. N° 36.081. Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. Buenas Prácticas de Fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos para consumo humano. Caracas; 07-11-1996

ICMSF. Microorganisms in Foods 2. Sampling for Microbiological Analysis; Principles and Specific Applications. 2nd Edition. 1986. University of Toronto Press.

ICMSF. Microorganisms in Foods 6. Microbial Ecology of Foods Commodities. Blackie Academic & Profesional. 1998

Mermelstein, N. H. 1983. A new era in food labeling. Food Techn. Vol 2: 81-84.

Pearson, A. M. y Tamber, f.w. 1984. "Processed Meat". Cap. 9, 2da Edición. The AVI Publishing Company Inc. Westport, Connecticut.

Participaron en la revisión de esta norma: Afanador, María Victoria, Ascanio, Norelis; Castro, Roger; Di Caro, Rosa; Del Valle, Lugo, Fermín, Lesly; Miranda, Mariela; Molina, Mildred; Ovalles, Martha; Poleo, Aleida, Vivas, Elizabeth.

Tabla 1. Requisitos Químicos

Características	Salchicha cocida de aves	Método de ensayo
Humedad + Grasa % máx	85	COVENIN 1120
Grasa % máx.	30	COVENIN 1219
Proteína % min.	11 (1, 2, 3)	COVENIN 1218
Fosfatos totales (P ₂ O ₅) % máx	1	COVENIN 1178 y 2474
Ácido ascórbico, iso-ascórbico y sus sales sódicas (mg/Kg) máx.	500	COVENIN 1295
Nitritos y/o nitratos de sodio y/o de potasio. Expresado como (NaNO ₂)(mg/Kg) máx.	180	COVENIN 1221
Glutamato monosódico % máx	0,3	COVENIN 2133

- (1) 100 % proteína de origen cárnico para salchicha cocida de aves superior
 (2) 80 % proteína de origen cárnico para salchicha cocida de aves estándar
 (3) 50 % proteína de origen cárnico para salchichas cocida de aves económica

Tabla 2. Criterios Microbiológicos

(A nivel de planta y centros de distribución de la empresa)

Requisitos	n	c	Límite		Método de ensayo
			m	M	
Aerobios mesófilos (ufc/g) (*)	5	2	1 x 10 ⁴	1 x 10 ⁵	COVENIN 902 / 3338
Coliformes (NMP/g) (*) (1)	5	2	9,0	93,0	COVENIN 1104
Coliformes (ufc/g) (*) (2)	5	2	10	1 x 10 ²	COVENIN 3276
Coliformes fecales (NMP/g) (*) (1)	5	2	<3,0	9,0	COVENIN 1104
<i>Escherichia coli</i> (ufc/g) (*) (2)	5	0	< 10	-	COVENIN 3276
<i>Listeria monocytogenes</i> en 25 g (**)	5	0	0	-	COVENIN 3718
<i>Salmonella</i> en 25 g (**)	5	0	0	-	COVENIN 1291
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g) (**)	5	2	1 x 10 ²	1 x 10 ³	COVENIN 1292
Levaduras (ufc/g) (*)	5	2	1 x 10 ²	1 x 10 ³	COVENIN 1337
Mohos (ufc/g) (*)	5	2	1 x 10 ²	1 x 10 ³	COVENIN 1337

Donde:

- n = Número de muestra del lote
 c = Número de muestras defectuosas
 m = Límite inferior o único
 M = Límite superior

* Requisito con carácter de recomendación (véase norma venezolana COVENIN 409)

** Requisito con carácter obligatorio (véase norma venezolana COVENIN 409)

- (1) Si se utiliza el método de Número más Probables, se determina Coliformes y Coliformes fecales
 (2) Si se utiliza el Método en placas, se determina Coliformes y *Escherichia coli*

**COVENIN
2593:2002**

**CATEGORÍA
B**

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

publicación de:



FONDONORMA

I.C.S: 69.120.20

ISBN: 980-06-3037-6

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

Descriptores: Producto cárnico, salchicha cocida de aves.