

# NORMA VENEZOLANA

---

COVENIN  
2848:2001

## QUESO PARMESANO

(1<sup>ra</sup> Revisión)



FONDONORMA

---

## PRÓLOGO

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN 2848:1992, fue revisada de acuerdo a las directrices del Comité Técnico de Normalización **CT10 Productos Alimenticios**, por el Subcomité Técnico **SC4 Productos Lácteos y Derivados** y aprobada por **FONDONORMA** en la reunión del Consejo Superior N° 2001-11 de fecha 28/11/2001.

En la revisión de esta Norma participaron las siguientes entidades: Ministerio de Salud y Desarrollo Social; Instituto Nacional de Higiene; Instituto Nacional de Nutrición; Universidad Simón Bolívar; CAVIDEA; Fundación CIEPE; ANIQUESO; INDECU; PARMALAT; INLATOCA; GENICA; Lacteo Los Llanos; VENLACA; Pasteurizadora Táchira; Lácteos Flor de Aragua.



## 1 OBJETO

Esta Norma Venezolana establece los requisitos que debe cumplir el queso parmesano tanto de fabricación nacional como importado.

## 2 REFERENCIAS NORMATIVAS

La siguiente norma contiene disposiciones que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de esta Norma Venezolana. La edición indicada estaba en vigencia en el momento de esta publicación. Como toda norma está sujeta a revisión, se recomienda a aquellos que realicen acuerdos con base en ella, que analicen la conveniencia de usar la edición más reciente de la norma citada seguidamente.

- COVENIN 369-82 Leche y sus derivados. Determinación de cloruros.
- COVENIN 409:1998 Alimentos. Principios generales para el establecimiento de criterios microbiológicos.
- COVENIN 798:1994 Leche pasteurizada.
- COVENIN 903:1993 Leche cruda.
- COVENIN 938-83 Leche y productos lácteos. Método para la toma de muestras.
- COVENIN 1104:1996 Alimentos. Determinación de Número Más Probable de coliformes, de coliformes fecales y de *Escherichia coli*.
- COVENIN 1126-89 Alimentos: identificación y preparación de muestras para el análisis microbiológico.
- COVENIN 1291-88 Alimentos. Aislamiento e identificación de *Salmonella*.
- COVENIN 1292-89 Alimentos. Aislamiento y recuento de *Staphylococcus aureus*.
- COVENIN 1337-90 Alimentos. Método para recuento de mohos y levaduras.
- COVENIN 1338-86 Alimentos envasados. Muestreo
- COVENIN 1813:2000 Norma general de quesos.
- COVENIN 1814-81 Quesos. Determinación de grasa.
- COVENIN 1945-82 Leche y sus derivados. Determinación de humedad.
- COVENIN 2952:2001 Norma general para el rotulado de los alimentos envasados.
- COVENIN 2952/1:1997 Directrices para la declaración de propiedades nutricionales en el rotulado de alimentos envasados.
- COVENIN 3133/1:1997 (ISO 2859-1:1989) Procedimiento de muestreo para inspección por atributos. Parte 1 Planes de muestreo indexado por nivel de calidad aceptable (NCA) para inspección lote por lote

## 3 DEFINICIONES

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

### 3.1 Queso Parmesano

Es el producto extraduro obtenido, a base de leche entera o parcialmente descremada, pasteurizada o con la mezcla pasteurizada de leche cruda con leche reconstituida y/o sus derivados lácteos, con la adición de fermentos lácticos, cuajo, sometido a un proceso salmuera y maduración.

## 4 MATERIALES Y FABRICACIÓN

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

### 4.1 Ingredientes

- 4.1.1 Leche cruda entera o parcialmente descremada.
- 4.1.2 Fermentos lácticos característicos.
- 4.1.3 Leche reconstituida
- 4.1.4 Derivados lácteos
- 4.1.5 Cuajo u otras enzimas coagulantes apropiadas aprobados por la autoridad sanitaria competente.
- 4.1.6 Cloruro de sodio

### 4.2 Aditivos

- 4.2.1 Cloruro de calcio hasta un máximo de 200 mg por litro de leche utilizada.
- 4.2.2 Sustancias antimohos en la superficie del queso, de acuerdo a la Norma COVENIN 1813 y aprobadas por la autoridad sanitaria competente.
- 4.2.3 Enzimas de origen animal o vegetal, aprobadas por la autoridad sanitaria competente en cantidad tal que el peso de los sólidos de dichas sustancias no sea mayor del 0,1% del peso de la leche utilizada.

### 4.3 Características esenciales de fabricación

#### 4.3.1 La fermentación

Se realiza mediante la adición de fermentos lácticos característicos.

#### 4.3.2 La coagulación

Se realiza utilizando cuajo u otras enzimas apropiadas.

#### 4.3.3 Tratamiento térmico de la cuajada

La cuajada se calienta a una temperatura mínima de 45 °C y se agita lentamente.

#### 4.3.4 Adición de sal

Se sala en una salmuera u otro proceso aprobado por la autoridad sanitaria competente

#### 4.3.5 Maduración

Debe ser madurado por el tiempo necesario para la obtención de sus características específicas. Por lo menos 6 meses para quesos de 4 a 10 kilogramos, 8 meses para quesos de peso comprendido entre 10 y 20 kilogramos y 12 meses para quesos de mas de 20 kilogramos

## 5 REQUISITOS

El queso parmesano debe cumplir con la normativa legal vigente de las Buenas Prácticas de Fabricación y los siguientes requisitos:

- 5.1 Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Norma Venezolana COVENIN 1813.
- 5.2 Debe tener forma cilíndrica con los lados ligeramente convexos y de un peso variable.
- 5.3 Debe tener sabor característico, fino, ligeramente picante.
- 5.4 Debe presentar un olor fragante y característico, sin signos de olor a moho u otros olores extraños.
- 5.5 El color debe ser amarillo pajizo
- 5.6 La textura debe ser granulosa y que se resquebraja al cortarlo.
- 5.7 La corteza debe ser dura, seca y de aspecto liso; puede estar recubierta de cera o de una película de aceite vegetal o cualquier otro material aprobado por la autoridad sanitaria competente.
- 5.8 Requisitos fisicoquímicos (véase tabla 1).
- 5.9 Criterios microbiológicos (véase tabla 2).

## 6 INSPECCION Y RECEPCION

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

### 6.1 Criterios de aceptación y rechazo

**6.1.1 Defectos críticos:** Corresponden al no cumplimiento de los criterios microbiológicos para *Salmonella* y *Staphylococcus aureus* (Véase tabla 2)

**6.1.2 Defectos mayores:** Corresponden al no cumplimiento de los criterios microbiológicos con carácter de recomendación (Véase tabla 2) así como los exigidos en requisitos físico químicos (véase tabla 1)

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

## 7 ENVASE, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

### 7.1 Envase

El material debe ser inerte al producto y estar aprobado por la autoridad sanitaria competente.

### 7.2 Marcación y rotulación

**7.2.1 Nombre del producto o denominación:** Queso parmesano.

**7.2.2 La clasificación del producto debe ir impreso cerca de la denominación.**

**7.2.3 Debe cumplir con lo contemplado en la norma COVENIN 2952 y en el caso de declarar propiedades nutricionales o de salud debe cumplir con la Norma COVENIN 2952/1.**

## BIBLIOGRAFÍA

- Alais Charles. 1985 "Scienza del latte" Ed. Sep Milano.
- CAC/CI -C25 (1972) Normas Internacionales recomendadas para los quesos y aceptaciones por los gobiernos. Comisión del Codex Alimentarius.
- 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 food 2. Sampling for microbiological analysis. Principles and specific applications 2 Edition 11986. University of Toronto Press.

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

GIUSSEPPE, ROSSI 1982 "Manuale di Tecnologia Casearia, Edagricole Bologna.

RESMINI. Paolo 1978 "Appunti di industrie Agrarie" Latte e derivate. Milano.

Sandy Carr- 1983 "Guía de los quesos". Ediciones Folios S.A. Barcelona.

**Participaron en la elaboración de la norma:** Alcalá, Malín; Castillo, Marisol; Delgado, Nelly; Herrera, Irma; Ibarra, Elba; Méndez, Gladys; Méndez, Ramón; Morillo, Laura.

**Participaron en la revisión de esta norma:** Blanco, Luis; Conteras, Fernando; Méndez, Gladys; Méndez, Ramón; Morillo, Laura; Monsalve, Zenia; Pérez, Luis, Ovales, Rafael; Petiot, Patrick; Tejera, José; Vidaurreta, José Luis; Velazco, Nancy.

**Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos**

Características	Límite		Método de Ensayo
	Mínimo	Máximo	
HSMG (*) (%)	-	50	COVENIN 1813
Grasa (%) (**) (m/m)	32	-	COVENIN 1814
Cloruro de sodio (%) m/m	-	2,5	COVENIN 369
* Humedad sin materia grasa			
** Expresada en base seca			

**Tabla 2. Criterios Microbiológicos**

Requisitos	n	c	Límite		Método de Ensayo
			M	M	
Coliformes (NMP/g) (*)	5	2	23,0	120,0	COVENIN 1104
Coliformes fecales (*) (NMP/g)	5	2	<3,0	9,0	COVENIN 1104
<i>Staphylococcus aureus</i> (**) (ufc/g)	5	2	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$	COVENIN 1292
Salmonella en 25 g (**) (ufc/g)	5	0	0	-	COVENIN 1291
Mohos (ufc/g) (*)	5	2	50,0	$5,0 \times 10^2$	COVENIN 1337
Levaduras (ufc/g) (*)	5	2	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$	COVENIN 1337

**Donde:**

n = Número de muestras del lote

c = Número de muestras defectuosas

m = Límite mínimo ó único

M = Límite máximo

\* Requisito microbiológico recomendado (Véase COVENIN 409)

\*\* Requisito microbiológico obligatorio (Véase COVENIN 409)

COVENIN  
2848:2001

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: 67.100.30

ISBN: 980-06-2855-X

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

---

Descriptores: Producto lácteo, queso parmesano.