

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
2946-92**

GELATINA COMESTIBLE.



TRAMITE

COMITE TECNICO CT10 : PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PRESIDENTE : DRA. FANNY CARRILLO DE PADILLA
VICEPRESIDENTES : DR. JOSE FELIX CHAVEZ
: DR. DOUGLAS YANEZ
SECRETARIO : LIC. ORLANDO TORTOLERO
SUBCOMITE TECNICO CT10/SC12 : PRODUCTOS DIVERSOS
COORDINADOR : LIC. ORLANDO TORTOLERO

PARTICIPANTES

ENTIDAD

REPRESENTANTES

MINISTERIO DE SANIDAD
Y ASISTENCIA SOCIAL

LEONIDAS ESCALONA
EGLEE MACHADO
VICMAR DE PERNIA

I.N.H.

MANUELA RIOS
MARIA L. NOVOA
GERDA ACKERMAN

U.C.V. FAC. DE FARMACIA

FANNY C. DE PADILLA

ROYAL PRODUCTOS ALIMENTICIOS

JEAN AZOCAR
INGRID ESAA

INDULAC

GABRIEL ESTABA
ZULIA GRAFF

LAB. BROLAB, S.R.L.

OLGAMAR FRANCHESCHI

NESTLE DE VENEZUELA

CIRA GARCIA

I.N.N.

LUIS P. COIMAN

ADDA'S PRODUCTOS ALIMENTICIOS

JORGE J. HURTADO
LEONORA BARRIOS

KELLOG'S

RODRIGO JIMENEZ
RAUL PINEDO

MARLON, C.A.

PABLO DE JONGH

INDUSTRIAS LAVITAL

LINA D'AVERSA

PROGEL

JULIA DE LITVAY

DISCUSION PUBLICA:

FECHA DE ENVIO: 17-04-89

DURACION: 45 DIAS

FECHA DE APROBACION POR EL COMITE: 04-08-92

FECHA DE APROBACION POR LA COVENIN: 07-10-92

1 NORMAS COVENIN A CONSULTAR

COVENIN	1315-79	Alimentos. Determinación de pH (acidez iónica)
COVENIN	1077-82	Leche en polvo. Determinación de humedad.
COVENIN	1783-81	Productos de Cereales y Leguminosas. Determinación de cenizas
COVENIN	1195-80	Alimentos. Determinación de Nitrógeno. Método de Kjeldahl.
COVENIN	1170-83	Alimentos. Determinación de Hierro.
COVENIN	948-83	Alimentos. Determinación de Arsénico.
COVENIN	1215-82	Alimentos. Determinación de Cobre.
COVENIN	1335-78	Alimentos. Determinación de Plomo.
COVENIN	1289-78	Frutas y productos derivados. Determinación de Dióxido de Azufre (SO ₂).
COVENIN	902-87	Alimentos. Método para recuento de colonias de bacterias aerobias en placas de petri.
COVENIN	1337-78	Alimentos. Método para recuento de hongos y levaduras
COVENIN	1552-80	Alimentos. Detección y recuento de <u>Clostridium perfringens</u> .
COVENIN	1292-79	Alimentos. Detección y recuento de <u>Staphylococcus aureus</u> .
COVENIN	1291-79	Alimentos. Detección de <u>Salmonella</u> .

2 OBJETO Y CAMPO DE APLICACION

Esta Norma Venezolana establece los requisitos que debe cumplir el producto alimenticio denominado GELATINA COMESTIBLE.

3 DEFINICIONES

3.1 GELATINA COMESTIBLE

Es el producto obtenido por la extracción parcial del colágeno contenido en las pieles, tejido conjuntivo y huesos de los animales bovino y porcino, sometido a un proceso de purificación y conocido bajo las denominaciones de gelatina base, neutra o sin sabor, pura o simplemente gelatina.

4 REQUISITOS

4.1 GENERALES

4.1.1 El producto deberá elaborarse bajo condiciones sanitarias apropiadas que impidan su contaminación durante o después del proceso, con microorganismos, pelos, insectos o restos de éstos o con cualquier otra materia extraña.

4.1.2 No deberá presentar olor ni sabor extraño.

4.1.3 No deberá exceder los límites de contaminantes establecidos en la tabla 2.

4.1.4 Deberá ser soluble en ácido acético aproximadamente 5N y en una mezcla de agua caliente y glicerina.

4.1.5 Deberá ser insoluble en alcohol, cloroformo, éter, sus mezclas y en aceites volátiles.

4.1.6 El producto combinado con agua a una concentración del 9% a 40 °C presentará una coloración entre blanco y amarillo.

4.1.7 Deberá presentar solubilidad al 3% en agua destilada a 15 °C y se presentará como coloide claro o traslucido.

4.1.8 Deberá presentar una fuerza de Gel expresada en grados Bloom acorde a las necesidades de la industria.

4.1.9 Se podrá presentar en láminas, escamas, granulada, en forma de polvo fino u otros.

4.2 FISICOS Y QUIMICOS

Se indican en la tabla 1.

303180J0140021W 2.1
Se indican en las tablas 1 y 2

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA ...
TABLA 1

TABLA 1 Requisitos Físicos y Químicos

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	REQUISITO		METODO DE ENSAYO
		MIN	MAX	
(solución) pH (al 10 %)		3,7	7,5	COVENIN 1315
HUMEDAD	% p/p	-	12	COVENIN 1077
CENIZAS	% p/p	-	2	COVENIN 1783
PROTEINAS	% p/p	85	-	COVENIN 1195

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA LA ...
TABLA 2

TABLA 2.- CONTAMINANTES

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	LIMITE MAXIMO	METODO DE ENSAYO
HIERRO (Fe)	mg/kg	50	COVENIN 1170
ARSENICO (As)	mg/kg	1,5	COVENIN 948
COBRE (Cu)	mg/kg	30	COVENIN 1215
PLOMO (Pb)	mg/kg	5	COVENIN 1335
DIOXIDO DE AZUFRE (SO ₂)	mg/kg	100	COVENIN 1289

4.3 MICROBIOLÓGICOS

Se indican en las tablas 3 y 4

TABLE 3. - MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS FOR pH < 4.6

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	n	c	m	M	METODO DE ENSAYO
Aerobios mesófilos	ufc/g	5	3	10	$1,0 \times 10^2$	COVENIN 902
Mohos	ufc/g	5	3	10	$1,0 \times 10^2$	COVENIN 1337

TABLE 4. - MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS FOR pH ≥ 4.6

DESCRIPCIÓN	UNIDAD	n	c	m	M	METODO DE ENSAYO
Aerobios mesófilos	ufc/g	5	3	10	$1,0 \times 10^3$	COVENIN 902
<i>S. aureus</i>	ufc/g	5	1	1	$1,0 \times 10^2$	COVENIN 1292
<i>Clostridium perfringens</i>	ufc/g	5	1	1	$1,0 \times 10^2$	COVENIN 1552
<i>Salmonella</i>	ufc/g	10	0	0	0	COVENIN 1291

5 ENVASES, MARCACION Y ROTULACION

5.1 ENVASES

5.1.1 Los envases destinados a la GELATINA COMESTIBLE deberán ser de un material inerte, aprobado por la autoridad sanitaria, de tal forma que no altere sus características físicas, químicas, organolépticas y microbiológicas y a la vez, que no produzca ni aporte sustancias tóxicas.

5.2 ROTULACION

5.2.1 Los rótulos podrán ser de papel o cualquier otro material que pueda adherirse a los envases o bien de impresión permanente sobre los mismos.

5.2.2 El rótulo deberá contener en forma clara y legible, la siguiente información:

5.2.2.1 Nombre del producto.

5.2.2.2 Marca comercial.

5.2.2.3 Nombre y dirección del fabricante.

5.2.2.4 Contenido neto expresado en unidades de sistema métrico decimal.

5.2.2.5 Código de identificación del lote de producción.

5.2.2.6 La leyenda "HECHO EN VENEZUELA", país de origen o envasado en Venezuela.

5.2.2.7 Mantengase en lugar fresco y seco.

5.2.2.8 La frase "Registrado en el M.S.A.S. bajo el No. A..."

5.2.2.9 La frase: "USD INDUSTRIAL". En el caso de expendio al detal, debe indicarse el modo de empleo.

5.2.2.10 Número del Servicio Nacional de Metrología.

BIBLIOGRAFIA

ICONTEC. 1629-81 GELATINA. INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS. COLOMBIA. 1981.

ITINTEC. 209-88 GELATINAS. CONTROL MICROBIOLOGICO. INSTITUTO DE INVESTIGACION TECNOLÓGICA INDUSTRIAL Y DE NORMAS TECNICAS. PERU. 1981.

Información suministrada por la industria.

COVENIN
2946-92

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:668.317

ISBN: 980-06-0969-5

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

Descriptores:Gelatina comestible.