

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
3125:1994**

**ACEITE COMESTIBLE
DE CANOLA.**

ASOCIACION DE INDUSTRIALES DE ACEITES
Y GRASAS VEGETALES COMESTIBLES



PROLOGO

La Comisión Venezolana de Normas Industriales (**COVENIN**), creada en 1958, es el organismo encargado de programar y coordinar las actividades de Normalización y Calidad en el país. Para llevar a cabo el trabajo de elaboración de normas, la COVENIN constituye Comités y Comisiones Técnicas de Normalización, donde participan organizaciones gubernamentales y no- gubernamentales relacionadas con un área específica.

La presente norma fue elaborada bajo los lineamientos del Comité Técnico de Normalización **CT10: PRODUCTOS ALIMENTICIOS** a través del convenio de cooperación suscrito entre la **ASOGRASAS** y **FONDONORMA**, siendo aprobada por la COVENIN en su reunión No 129 de fecha **19-10-94**.

En la elaboración de esta norma participaron las siguientes entidades: **OLEAGRASAS, UNILEVER - FACEGRA, MAVESA, COPOSA, GRASAS DE VALENCIA, ASOGRASAS, INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE, DIVISION DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS (M.S.A.S.)**

**NORMA VENEZOLANA
ACEITE COMESTIBLE DE
CANOLA**

**COVENIN
3125:1994**

1 OBJETO

Esta norma contempla las especificaciones que debe cumplir el aceite comestible de Canola.

2 REFERENCIAS NORMATIVAS

Las siguientes normas contienen disposiciones que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de esta Norma Nacional. Las ediciones indicadas estaban en vigencia en el momento de esta publicación. Como toda norma está sujeta a revisión se recomienda, a aquéllos que realicen acuerdos en base a ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente.

COVENIN30-92 Aceites y grasas vegetales.
Norma general.

COVENIN 703-80 Aceites y grasas vegetales.
Determinación de la densidad relativa a T/20°C.

COVENIN 702-80 Aceites y grasas vegetales.
Determinación del índice de refracción.

COVENIN 323-81 Aceites y grasas vegetales.
Determinación del índice de saponificación.

COVENIN 324-82 Aceites y grasas vegetales.
Determinación del índice de Iodo. Metodo de Wijs.

COVENIN 326-84 Aceites y grasas vegetales.
Determinación de la materia insaponificable.

COVENIN 2281-85 Aceites y grasas vegetales.
Determinación de ácidos grasos por cromatografía de gases.

COVENIN 1191-78 Aceites y grasas vegetales.
Determinación del color.

COVENIN 325-80 Aceites y grasas vegetales.
Determinación de la acidez.

COVENIN 508-78 Aceites y grasas vegetales.
Determinación del índice de peróxido.

COVENIN 704-80 Aceites y grasas vegetales.
Determinación de humedad y materia volátil. Método de horno de vacío.

COVENIN 705-81 Aceites y grasas vegetales.
Determinación de humedad y materia volátil. Método de horno de aire.

COVENIN 706-80 Aceites y grasas vegetales.
Determinación de humedad y materia volátil. Método del plato caliente.

COVENIN 509-78 Aceites y grasas vegetales.
Determinación de impurezas insolubles.

COVENIN 710-80 Aceites y grasas vegetales.
Determinación del contenido de jabón.

COVENIN 708-80 Aceites y grasas vegetales.
Determinación del contenido de hierro.

COVENIN 1335-78 Alimentos. Determinación de plomo.

COVENIN 948-83 Alimentos. Determinación de arsénico.

COVENIN 1215-82 Alimentos. Determinación de cobre.

COVENIN 2178-84 Alimentos. Determinación de níquel por absorción atómica.

COVENIN 1190-78 Aceites y grasas vegetales.
Muestreo.

COVENIN 635-81 Aceites y grasas vegetales.
Preparación de la muestra para análisis.

COVENIN 1338-83 Alimentos envasados. Muestreo.

COVENIN 2952-92 Norma General para el rotulado de los alimentos envasados.

3 DEFINICION

ACEITE COMESTIBLE DE CANOLA. Es el que se obtiene de variedades de semillas oleaginosas de las especies *Brassica napus* L. y *Brassica campestris* L., las cuales no tienen más de 2% de ácido erúxico, utilizando cualquiera de los procedimientos indicados en la norma COVENIN 30.

4 REQUISITOS

4.1 REQUISITOS DE IDENTIDAD

El aceite comestible de Canola debe cumplir con los requisitos establecidos en la Tabla 1.

TABLA 1 REQUISITOS DE IDENTIDAD

CARACTERISTICA	LIMITE		METODO DE ENSAYO
	MINIMO	MAXIMO	
Densidad relativa 20°C/20°C	0,914	0,920	COVENIN 703
Indice de refracción a 40°C	1,465	1,467	COVENIN 702
Indice de saponificación (mg KOH/g)	182	193	COVENIN 323
Indice de Iodo (wijs) (cg I/g)	110	126	COVENIN 324
Materia insaponificable (g/kg)		15	COVENIN 326
Contenido de Acido Erúxico (%)		2	COVENIN 2281

4.2 CARACTERISTICAS DE CALIDAD

El aceite comestible de Canola debe cumplir con las características de calidad establecidas en la Tabla 2.

TABLA 2 REQUISITOS DE CALIDAD

CARACTERISTICA	REQUISITO	METODO DE ENSAYO
	MAXIMO	
Color	Rojo 3 Amarillo 30 Lovibond Cubeta 13,34 cm	COVENIN 1191
Olor y Sabor	Característicos del aceite	
Acidez libre (% como ácido oléico)	0,05	COVENIN 325
Indice de peróxido (meq O ₂ /kg)	En Planta 2 En Mercado 5	COVENIN 508

4.3 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios en el aceite comestible de Canola, no deben exceder los límites establecidos en la Tabla 3.

TABLA 3 ADITIVOS ALIMENTARIOS

ADITIVO		DOSIS MAXIMA DE USO
Beta-Caroteno (Colorante)		Limitado por buenas prácticas de manufactura
A N T I O X I D A N T E S	Galatos de Propilo Octilo y Dodecilo.	0,01 % aislados o combinados
	BHT (Butilhidroxitolueno) BHA (Butilhidroxianisol) TBHQ (Terbutilhidroquinona)	0,02 % aislados o combinados
	Tocoferoles naturales y sintéticos	Limitados por buenas prácticas de manufactura
	Cualquier combinación de galatos con BHA, BHT y TBHQ	0,02 % pero los galatos no deben exceder de 0,01%
SINERGETICOS	Acido cítrico y su sal sódica	Limitados por buenas prácticas de manufactura
INHIBIDOR	Oxistearina	0,125 %
ANTIESPUMANTE	Dimetilsilicona	0,001% sólo o en combinación con cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria competente

NOTA: Se permitirá el uso de cualquier otro aditivo autorizado por la autoridad sanitaria competente.

4.4 CONTAMINANTES

Los contaminantes en el aceite comestible de canola no deben exceder los límites establecidos en la tabla 4.

TABLA 4. CONTAMINANTES

CARACTERISTICA	TIPO DE ACEITE	LIMITE MAXIMO	METODO DE ENSAYO
Humedad y materia volátil a 105°C	Refinado	0,05 %	COVENIN 704,705,706
Impurezas insolubles	Refinado	0,01 %	COVENIN 509
Contenido de jabón	Refinado	3 mg/kg	COVENIN 710
Contenido de hierro (Fe)	Refinado	1,5 mg/kg	COVENIN 708
Contenido de Plomo (Pb)	Refinado	0,1 mg/kg	COVENIN 1335
Contenido de arsénico (As)	Refinado	0,1 mg/kg	COVENIN 948
Contenido de cobre (Cu)	Refinado	0,1 mg/kg	COVENIN 30 Punto 6.1
Contenido de níquel (Ni)	Refinado	2,0 mg/kg	COVENIN 2178

5 MUESTREO

5.1 Cisternas de gran tamaño (incluidos barcos cisterna, camion cisterna y tanques o depósitos en la planta); Tanques (hasta 500 L de capacidad) y Tambores. El muestreo se hará según la Norma COVENIN 1190 Aceites y Grasas Vegetales. Muestreo.

5.2 Envases para la venta de 0,25 a 18 L

El muestreo se hará según la Norma COVENIN 1338 Alimentos Envasados. Muestreo. El equipo para la toma de muestras y el manejo de las mismas, será el indicado en la Norma COVENIN 1190.

6 INSPECCION Y RECEPCION

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

6.1 Criterios de aceptación o rechazo.

Se considera que el lote cumple con las especificaciones de la norma cuando los resultados de los ensayos fisicoquímicos, organolépticos y de presencia de

contaminantes concuerden con lo establecido en las tablas 1, 2, 3 y 4 de la presente norma.

Si alguno de estos requisitos no se cumple, el criterio de aceptación o rechazo a usar será el indicado en la norma COVENIN 1338 para defectos mayores.

7 ENVASE Y ROTULACION

7.1 Envases: El producto debe envasarse en recipientes inertes, fabricados con materiales tales como hojalata, vidrio o plásticos debidamente aprobados por la autoridad sanitaria competente. Los envases deben cumplir con lo establecido en las normas COVENIN correspondientes.

7.2 Rotulacion.

7.2.1 El producto será etiquetado conforme a lo señalado en la Norma COVENIN 2952.

7.2.2 El nombre específico del producto que deberá declararse en la etiqueta será: "Aceite Comestible de Canola".

BIBLIOGRAFIA

CODEX STAN 123-1981 Norma del Codex para el Aceite de Colza Comestible pobre en el ácido erúxico.

NOM-F-475-1985 Alimentos. Aceite Comestible Puro de Canola. México.

U.S. STANDARS FOR CANOLA. 7 CFR Parts 800 and 810, 1992

COVENIN
3125:1994

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: 665.334

ISBN: 980 -06 -1380-3

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

Descriptores: Aceite vegetal, aceite comestible, aceite de canola, requisitos.