

**NORMA  
VENEZOLANA**

---

---

**COVENIN  
3191:1995**

**MASA CONGELADA Y/O  
REFRIGERADA A BASE  
DE HARINA DE TRIGO.**



## 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**, por el Subcomité Técnico **SC10: CEREALES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS DERIVADOS** y aprobada por la COVENIN en su reunión No. 137 de fecha **06/12/95** con carácter obligatorio en: Los límites máximos establecidos para los microorganismos Staphylococcus aureus y Salmonella, especificados en la Tabla 2. "Requisitos Microbiológicos".

En la elaboración de esta norma participaron las siguientes entidades: MINISTERIO DE SANIDAD Y ASISTENCIA SOCIAL (DIRECCIÓN DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS), INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICIÓN, INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE, MUCOLVENSA, MONACA, MOLINOS NACIONALES.

**NORMA VENEZOLANA  
MASA CONGELADA Y/O REFRIGERADA  
A BASE DE HARINA DE TRIGO**

**COVENIN  
3191:1995**

## **1 OBJETO**

Esta Norma Venezolana establece los requisitos que deben cumplir las masas laminadas congeladas y/o refrigeradas a base de harina de trigo para la elaboración de empanaditas, pastelitos, tequeños, torrijas y todas las aplicaciones posibles fritas, horneadas y sancochadas rellenas o no de queso, carne, pescado, dulces y otros.

## **2 REFERENCIAS NORMATIVAS**

Las siguientes normas contienen disposiciones que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de esta Norma Venezolana. Las ediciones indicadas estaban 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 217-94** Harina de trigo.

**COVENIN 1553-80** Productos de cereales y leguminosas: determinación de la humedad.

**COVENIN 1787-81** Productos de cereales y leguminosas: determinación de la acidez.

**COVENIN 612-82** Cereales, leguminosas, oleaginosas y productos derivados: muestreo.

**COVENIN 1195-80** Alimentos: determinación de nitrógeno. Método de Kjeldahl.

**COVENIN 902-87** Alimentos: método para recuento de colonias de bacterias aerobias en placas de petri.

**COVENIN 1104-84** Alimentos: determinación del número más probable de coliformes, de coliformes fecales y de Escherichia coli.

**COVENIN 1337-90** Alimentos: método para recuento de mohos y levaduras.

**COVENIN 1292-89** Alimentos: aislamiento y recuento de Staphylococcus aureus.

**COVENIN 1291-88** Alimentos: aislamiento e identificación de Salmonella.

**COVENIN 409-84** Alimentos: principios generales para el establecimiento de normas y límites microbiológicos recomendados.

**COVENIN 69-92** Grasas vegetales comestibles o mantecas vegetales comestibles.

**COVENIN 70-94** Margarina.

**COVENIN 179:1995** Sal comestible.

**COVENIN 322-66** Levadura industrial para la panificación.

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

**COVENIN 1785-81** Productos de cereales y leguminosas: determinación de grasa.

## **3 DEFINICIONES**

Para los propósitos de esta Norma Venezolana se aplican las siguientes definiciones:

**3.1 Masa congelada y/o refrigerada:** Es la mezcla de harina de trigo, agua, grasa vegetal y/o animal, sal, con o sin huevo, y cualquier otro aditivo aprobado por la autoridad sanitaria competente, sometida a procesos de amasado, laminado y corte, posteriormente congelada o refrigerada.

## **4 REQUISITOS**

### **4.1 Materiales**

Todos los ingredientes utilizados en la elaboración de la masa congelada y/o refrigerada debe cumplir con las normas COVENIN existentes.

**4.1.1** El agua utilizada en la elaboración de la masa debe ser de calidad potable.

**4.1.2** Se permitirá la adición de emulsificante aprobados por la autoridad sanitaria competente, y en cantidades según buenas prácticas de fabricación..

**4.1.3** Se permitirá la adición de colorantes naturales aprobados por la autoridad sanitaria competente, según buenas prácticas de fabricación.

4.1.4 Se utilizarán huevos frescos, congelados o deshidratados, según buenas prácticas de fabricación.

4.1.6 El olor y sabor de la masa cruda no debe ser mohoso, ni rancio; debe ser característico de masa no fermentada.

#### 4.2 Físicoquímicos

Se indican en la tabla 1

**Tabla 1.- Requisitos Físicoquímicos**

Características	Valor expresado en %	Método de ensayo
Humedad, máx	26,4	Covenin 1553
Cenizas, máx	7,8	Covenin 1195

#### 4.3 Microbiológicos

Se indican en la tabla 2.

**Tabla 2 - Requisitos Microbiológicos**

Características	n	c	m	M	Método de ensayo
Aerobios Mesófilos (ufc/g) (2)	5	3	$1,0 \times 10^3$	$1,0 \times 10^6$	COVENIN 902
Mohos (ufc/g) (2)	5	3	$5,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$	COVENIN 1337
<u>Escherichia coli</u> (NPM/g) (2)	5	2	9	93	COVENIN 1104
<u>Staphylococcus aureus</u> (ufc/g) * (1)	5	2	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$	COVENIN 1292
Levaduras ** (ucf/g) (2)	5	3	$5,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$	COVENIN 1337
Salmonella en 25 g (1)	5	0	0		COVENIN 1291

\* : Con levadura y huevos

\*\* : Sin levadura

(1) Con carácter obligatorio

(2) Con carácter de recomendación

Donde:

n : N° de muestras del lote

c : N° de muestras defectuosas

m : límite mínimo o único

M : límite máximo

## 5 MUESTREO

Se hará según la Norma Venezolana COVENIN 598

## 6 INSPECCIÓN Y RECEPCIÓN

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 y rechazo

6.1.1 Defectos críticos: Corresponderán al no cumplimiento de los requisitos microbiológicos establecidos en el punto 4.3.

6.1.2 Defectos mayores: Corresponderán al no cumplimiento de los requisitos establecidos en 4.1 y 4.2. Si alguno de estos requisitos no se cumple, la aceptación o rechazo se tomará de común acuerdo entre el comprador y el vendedor, según el número de muestras seleccionadas (punto 5).

## 7 EMPAQUES, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

### 7.1 Embalajes

7.1.1 Los embalajes deberán preservar las condiciones higiénicas y nutritivas del producto.

7.1.2 Los embalajes deberán ser de un material inerte al producto, debidamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

### 7.2 Marcación y rotulación

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

7.2.2 El nombre específico del producto que deberá declararse en la etiqueta será: Masa a base de harina de trigo, indicando si es refrigerada o congelada y si contiene o no levadura.

## BIBLIOGRAFÍA

ICMSF 1986 Microorganisms in food. Vol. 2 Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. 2nd. edition. University of Toronto Press.

ICMSF 1982. Ecología microbiana de los alimentos. Vol II. Editorial Acribia. España.

Información suministrada por la industria.

**COVENIN  
3191:1995**

**CATEGORIA  
A**

---

---

**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



**ICS: 67.060**

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

**ISBN: 980-06-1610-1**

---

---

**Descriptores: Productos alimenticios, harina de trigo, masa congelada y/o refrigerada.**