

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
3192:1995**

AZÚCAR LAVADO.



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 **SC16 AZUCARES Y EDULCORANTES** y aprobada por la COVENIN en su reunión No **137** de fecha **06-02-95** con carácter obligatorio solo en Los Límites máximos permitidos para este producto especificado en la tabla 2. Contaminantes.

En la elaboración de esta norma participaron las siguientes entidades: **CENTRAL EL PALMAR, AZUCARERA RIO TURBIO, CENTRAL LA PASTORA, CENTRAL TOLIMAN, CENTRAL LAS MAJAGUAS, CERVECERIA POLAR, C.A., M.S.A.S, INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE, CONCENTRADOS NACIONALES, PRODUCTOS EFE, PEPSI - COLA, COCA - COLA, CENTRAL PORTUGUESA, CENTRAL CARORA, CENTRAL MATILDE, INDULAC.**

**NORMA VENEZOLANA
AZÚCAR LAVADO**

**COVENIN
3192:1995**

1 OBJETO

Esta Norma Venezolana contempla las características que debe cumplir el azúcar lavado, destinado a consumo humano. Es aplicable solamente al azúcar granulada seca, y no a productos azucarados en forma líquida, como jarabe.

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 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 237:1994 Azúcar. Determinación de la polarización.

COVENIN 238: 1994 Azúcar. Determinación del contenido de humedad.

COVENIN 240: 1994 Azúcar. Determinación de cenizas por conductividad.

COVENIN 1419:1994 Azúcar. Determinación de color.

COVENIN 3109:1994 Azúcares. Determinación de dióxido de azufre.

COVENIN 948-83 Alimentos. Determinación de arsénico.

COVENIN 1334-79 Alimentos. Determinación de cobre.

COVENIN 1335-78 Alimentos. Determinación de plomo.

COVENIN 236-79 Azúcar. Método de muestreo.

COVENIN 1337-90 Alimentos. Método para recuento de mohos y levaduras.

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

COVENIN 3107:1994 Azúcar. Determinación de azúcares reductores.

COVENIN 3110: 1994 Azúcar. Determinación de sedimentos.

3 DEFINICIONES

Para los propósitos de esta norma se aplica la siguiente definición:

3.1 Azúcar lavado: Es el producto constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, de color amarillo pardo, sometido a un lavado con agua, durante el centrifugado, y posteriormente secado.

4 REQUISITOS

El producto debe cumplir con los requisitos especificados a continuación, ensayados según la Norma Venezolana COVENIN correspondiente.

4.1 Físicos y químicos

4.1.1 Debe tener color y sabor característicos.

4.1.2 No debe contener materias extrañas, tales como: insectos, arena, tierra y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa.

4.1.3 Los residuos de los contaminantes químicos, no deben exceder las tolerancias descritas por el Comité del Codex Alimentario, sobre residuos de plaguicidas de la FAO/OMS.

4.1.4 El producto debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos, establecidos en la tabla 1.

Tabla 1 Requisitos Fisicoquímicos

Característica	Límite	Método de ensayo
Polarización a 20 ^a	99% mín	COVENIN 237
Humedad %	0,10 máx	COVENIN 238
Cenizas por conductividad	0,40 % máx	COVENIN 240
Azúcares reductores	0,40 % máx	COVENIN 3107
Color	1000 UI IV máx	COVENIN 1419
Sedimentos ppm	200 máx	COVENIN 3110

4.2 Contaminantes

El producto debe cumplir con los límites establecidos en la tabla 2 para contaminantes.

Tabla 2 Contaminantes

Característica	Límite (mg/Kg)	Método de ensayo
Dióxido de azufre	30 máx	COVENIN 3109
Arsénico	1 máx	COVENIN 948
Cobre	2 máx	COVENIN 1334
Plomo	2 máx	COVENIN 1335

4.3 Microbiológicos

El producto debe cumplir con los límites microbiológicos, establecidos en la tabla 3.

Tabla 3 Requisitos Microbiológicos.

Característica (ufc/g)	n	c	m	M	Método de ensayo
Mohos	5	2	$1,0 \times 10^1$	$1,0 \times 10^2$	COVENIN 1337
Levaduras	5	2	$1,0 \times 10^1$	$1,0 \times 10^2$	COVENIN 1337

NOTA: Estos requisitos se consideraran para el azúcar lavado, utilizado en la industria como materia prima (a granel), para elaborar productos no comercialmente estériles o comercialmente estériles con un pH inferior a 4,5

5. MUESTREO

5.1 Método para la selección de muestras. La toma de muestras y el muestreo se deben hacer según lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 236.

5.2 Criterios de aceptación y rechazo

5.2.1 Cuando algunos de los resultados obtenidos para la determinación de arsénico, cobre, plomo y dióxido de azufre (véase tabla 2) y los requisitos microbiológicos (véase tabla 3) superen los máximos establecidos en la presente norma, se procede a rechazar el lote.

5.2.2 Cuando alguno de los resultados obtenidos para humedad, polarización, cenizas, azúcares reductores, color y sedimento, no cumplan con los requisitos establecidos en la tabla 1, no se podrá clasificar como azúcar lavado.

6. MARCADO, ETIQUETADO Y EMBALAJE

6.1 Envase: El azúcar debe ser empacado en recipientes de material adecuado y aprobado por el Organismo Oficial competente, de tal forma que no altere las características del producto y lo proteja durante su transporte y almacenamiento. También se permite el transporte a granel bajo las mismas condiciones.

6.2 Marcado y Etiquetado

6.2.1 El rótulo del envase debe cumplir con lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 2952.

6.2.2 El nombre del producto debe ser: "Azúcar Lavado".

BIBLIOGRAFÍA

CAC/RS 4- 1969 Norma Internacional recomendada para el azúcar blanco.

ISI 679- 1960 Specification for sugar used in food preservation industry.

SI 356- 1974 White Sugar.

ICONTEC 788- 1976 Azúcar blanco

ICAITI 34 034 Azúcar refino

ICUMSA. Método de análisis de azúcar (International Commission for uniform methods of sugar analysis), Editado por H.C.S de Whalley. Elsevier Publishing Co, Amsterdam 1994.

COVENIN
3192:1995

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: 67.180.10

ISBN: 980-06-1611-X

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS

Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.

Descriptores: Productos Alimenticios, azúcar lavado.