

**NORMA  
VENEZOLANA**

---

**COVENIN  
32:1999**

**ACEITE COMESTIBLE  
DE MANÍ**

**(2<sup>da</sup> Revisión)**



## **PRÓLOGO**

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN 32-92 **Aceite comestible de maní**, fue revisada de acuerdo a las directrices del Comité Técnico de Normalización **CT10 Productos Alimenticios**, por el Subcomité Técnico **SC13 Aceite y grasas**, a través del convenio para la elaboración de normas suscrito entre **ASOGRASA** y **FONDONORMA**, siendo aprobada por **FONDONORMA** en la reunión del Consejo Superior N° **1999-11** de fecha **20/10/1999**.

En la elaboración de esta Norma participaron las siguientes entidades: Ministerio de Salud y Desarrollo Social, Instituto Nacional de Higiene, Fundación CIEPE, Asociación de Industriales de Aceites y Grasas Vegetales Comestibles **ASOGRASA**, **COPOSA**, **Grasas Valencia**, **Kraft Foods**, **MAVESA**, **OLEOGRASAS**, **REMAVENCA** y **UNILEVER-FACEGRA**.

**NORMA VENEZOLANA  
ACEITE COMESTIBLE DE MANÍ**

**COVENIN  
32:1999  
(2<sup>da</sup> Revisión)**

**1 OBJETO**

Esta Norma Venezolana contempla las especificaciones que ha de cumplir el aceite comestible de maní, para consumo humano.

**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.

<b>COVENIN 30:1997</b>	Aceites vegetales comestibles. Norma general.
<b>COVENIN 323:1998</b>	Aceites y grasas vegetales. Determinación del índice de saponificación.
<b>COVENIN 324:1996</b>	Aceites y grasas vegetales. Determinación del índice de yodo por el método de Wijs.
<b>COVENIN 325:1996</b>	Aceites y grasas vegetales. Determinación de la acidez.
<b>COVENIN 326:1997</b>	Aceites y grasas vegetales. Determinación de la materia insaponificable.
<b>COVENIN 508:1997</b>	Aceites y grasas vegetales. Determinación del índice de peróxido.
<b>COVENIN 509:1996</b>	Aceites y grasas vegetales. Determinación de impurezas insolubles
<b>COVENIN 635:1997</b>	Aceites y grasas vegetales. Preparación de la muestra para análisis.
<b>COVENIN 702:1996</b>	Aceites y grasas vegetales. Determinación del índice de refracción.
<b>COVENIN 703:1996</b>	Aceites y grasas vegetales. Determinación de la densidad relativa a T/20°C.
<b>COVENIN 704:1996</b>	Aceites y grasas vegetales. Determinación de humedad y materia volátil. Método del horno de vacío.
<b>COVENIN 705:1996</b>	Aceites y grasas vegetales. Determinación de humedad y materia volátil. Método del horno de aire.
<b>COVENIN 706:1996</b>	Aceites y grasas vegetales. Determinación de humedad y materia volátil. Método del plato caliente.
<b>COVENIN 708:1998</b>	Aceites y grasas vegetales. Determinación del contenido de hierro.
<b>COVENIN 710:1997</b>	Aceites y grasas vegetales. Determinación del contenido de jabón.
<b>COVENIN 948-83</b>	Alimentos. Determinación de arsénico.
<b>COVENIN 1190:1996</b>	Aceites y grasas vegetales. Muestreo.
<b>COVENIN 1191:1996</b>	Aceites y grasas vegetales. Determinación del color.
<b>COVENIN 1215-82</b>	Alimentos. Determinación de cobre.
<b>COVENIN 1335-78</b>	Alimentos. Determinación de plomo.
<b>COVENIN 1338-86</b>	Alimentos envasados. Muestreo.

**COVENIN 2281:1998** Aceites y grasas vegetales. Determinación del ácidos grasos por cromatografía de gases.

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

**COVENIN 3133/1:1997 (ISO 2859/1:1997)** Procedimiento de muestreo para inspección por atributos. Parte 1 Planes de muestreo indexados por nivel de calidad aceptable (NCA) para inspección lote por lote.

**COVENIN 3278:1998** Aceites y grasas vegetales. Determinación del índice de yodo. Método de Winkler

### **3 DEFINICIONES**

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

#### **3.1 Aceite comestible de maní**

Es el extraído de las semillas de las plantas de maní (*Arachis hypogaea L*) por cualquiera de los procedimientos indicados en la Norma Venezolana COVENIN 30.

### **4 REQUISITOS**

#### **4.1 Requisitos de identidad**

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

#### **4.2 Características de calidad**

El aceite comestible de maní debe cumplir con las características de calidad establecidos en la Tabla 2.

#### **4.3 Aditivos alimentarios**

Se permiten los aditivos alimentarios en el aceite comestible de maní, establecidos en la Tabla 3.

#### **4.4 Contaminantes**

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

### **5 MUESTREO**

**5.1** Cisternas de gran tamaño (incluidos barcos cisternas, camión cisterna y tanques o depósitos en la planta); tanques (hasta 500 L de capacidad) y tambores. El muestreo se realiza según la norma venezolana COVENIN 1190

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

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

### **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 o rechazo**

**6.1.1 Defectos críticos:** Corresponde al no cumplimiento de los requisitos especificados para el contenido de plomo, arsénico (véase tabla 4 Contaminantes)

**6.1.2 Defectos mayores.** Corresponden al no cumplimiento de los requisitos especificados en la tabla 1. El olor y sabor, acidez oleica, índice de peróxido (véase tabla 2), los requisitos para galatos de propilo, octilo y dodecilo, butilhidroxitolueno, butilhidroxianisol, terbutilhidroquinona, mono y diglicéridos y dimetilsilicona (véase tabla 3), y así como el contenido de humedad y materia volátil, impurezas, contenido de jabón y el contenido de cobre y hierro (véase tabla 4).

En caso de litigio, se aplica la Norma Venezolana COVENIN 1338 y 3133/1.

## **7 ENVASE Y ROTULACIÓN**

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

### **7.2 Rotulación**

**7.2.1** La denominación del producto será “Aceite Comestible de Maní”.

**7.2.2** Debe cumplir con lo señalado en la Norma COVENIN 2952 “Norma General para el Rotulado de los Alimentos Envasados”.

## **BIBLIOGRAFÍA**

C7RS 21-1969 Norma internacional recomendada para el aceite de cacahuete (maní) comestible.

ICONTEC 261 Grasas y aceites comestibles. Aceite de maní. Abril 1969.

SI 220 Edible oils: Peanut oil. January 1974. Información suministrada por las Empresas fabricantes de aceites y grasas vegetales comestibles

Participaron en la primera revisión de esta norma: Aguilar, Sofía; Aguiar, Norelis, Bello, Carlos; Benavente, Hector; Correia, José; Dávila, Saskia; Girón, Leandro; Mendoza, María; Pérez, Grissel; Sensel, Regina; Villegas, Diego.

Participaron en la revisión de esta norma: Benavente, Hector; Chacín, Yulay; Dávila Saskia; Dramiński, Wojciech; Gil, Wilma; González, Mario; Noguera, Deinny; Rosa, Yadira; Useche, Morelia.

**Tabla 1 - Requisitos de identidad**

Característica		Requisito		Método de Ensayo
		Mínimo	Máximo	
Densidad relativa a 20°C / 20°C		0,914	0,917	COVENIN 703
Índice de Refracción	25 °C	1,4670	1,4700	COVENIN 702
	40 °C	1,4600	1,4650	
	60 °C	1,4570	1,4586	
Índice de Saponificación (g KOH / kg)		187	196	COVENIN 325
Índice de Yodo (Cg I/g)		80	106	COVENIN 324 COVENIN 3278
Materia Insaponificable ( % )			1,0	COVENIN 326
Perfil de ácidos grasos	C 14:0 Mirístico ( % )	0	0,5	COVENIN 2281
	C 16:0 Palmítico ( % )	6	15	
	C 16:1 Palmatoleico ( % )	0	1	
	C 18:0 Estearico ( % )	1	5	
	C 18:1 Oléico ( % )	35	60	
	C 18:2 Linoléico ( % )	20	35	
	C 18:3 Linolenico ( % )	0	1	
	C 20:0 Araquídico ( % )	0,5	2,5	
	C 20:1 Gadoleico ( % )	0,5	2	
	C 22:0 Behénico ( % )	1,5	3,5	
C 24:0 Lignocerico ( % )	1	2		

**Tabla 2 - Requisitos de calidad**

Característica	Requisito		Método de Ensayo
	Máximo		
Color	Rojo	3	COVENIN 1191
	Amarillo	30	
	Lovibond Cubeta	13,34 cm	
Olor y sabor	Característicos del aceite		
Acidez libre(% como ácido oléico)	0,10		COVENIN 325
Índice de peróxido (meq O <sub>2</sub> / kg)	En planta 2		COVENIN 508
	En mercado 5		

**Tabla 3 - Aditivos alimentarios**

Aditivo		Dosis máxima 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	0,01 % aislados o combinados
	Octilo y Dodecilo	
	BHT (Butilhidroxitolueno)	0,01% aislados o combinados
	BHA (Butilhidroxianisol)	
	TBHQ (Terbutilhidroquinona)	
	Tocoferoles naturales y sintéticos	Limitados por buenas prácticas de manufactura
Cualquier combinación de galatos con BHA, BHT.	0,02% pero los galatos no deben exceder de 0,01%	
Sinergéticos	Ácido cítrico y su sal sódica	Limitados por buenas prácticas de manufactura
Inhibidor	Oxistearina	0,125%
Antiespumante	Dimetilsilicona	0,001% solo o en combinación con cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria competente
NOTA: Se permite el uso de cualquier otro aditivo autorizado por la autoridad sanitaria competente.		

**Tabla 4 - Contaminantes**

Características	Tipo de aceite	Límite máximo	Método de ensayo
Humedad y materia volátil a 105°C ( % )	Refinado	0,05	COVENIN 704, 705, 706
Impurezas insolubles ( % )	Refinado	0,05	COVENIN 509
Contenido de jabón ( mg/kg )	Refinado	3	COVENIN 710
Contenido de hierro (Fe) ( mg/kg )	Refinado	1,5	COVENIN 708
Contenido de plomo (Pb) ( mg/kg )	Refinado	0,1	COVENIN 1335
Contenido de arsénico (As) ( mg/kg )	Refinado	0,1	COVENIN 948
Contenido de cobre (Cu) ( mg/kg )	Refinado	0,1	COVENIN 30 Punto 6.1

**COVENIN**  
**32:1999**

**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: 67.200.10**

**ISBN: 980-06-2390-6**

**RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS**

**Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.**

---

**Descriptores: Aceite y grasa comestible, aceite de maní.**