

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
3279:1997**

SALAMI COCIDO



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 **SC5: Productos cárnicos** y aprobada por la COVENIN en su reunión No. 145 de fecha **05-03-97**.

En la elaboración de esta norma participaron las siguientes entidades.

Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, Instituto Nacional de Higiene, Instituto Nacional de Nutrición, Danimex, Diablitos Venezolanos, C.A., Distribuidora Omniquin C.A. Hermo S.A, Industria Alimenticia Corralito, Jamones Curado Jacusa, Plumose Latinoamericana C.A., Proagro C.A., Protein Technologies International, Schaffer.

NORMA VENEZOLANA SALAMI COCIDO

COVENIN
3279:1997

1 OBJETO

Esta Norma Venezolana contempla la definición y requisitos que debe cumplir el producto denominado salami cocido, destinado al 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.

COVENIN 435-82 Carne de bovino. Definiciones generales.

COVENIN 902-87 Alimentos. Método para recuento de colonias de bacterias aerobias en placas de Petri.

COVENIN 1104-96 Alimentos. Determinación del Número Más Probable de coliformes, coliformes fecales y de Escherichia coli.

COVENIN 1120-97 Carne y productos cárnicos. Determinación de humedad.

COVENIN 1150-80 Carne y productos cárnicos. Determinación del contenido total de almidón.

COVENIN 1178-83 Alimentos. Determinación de fósforo.

COVENIN 1218-80 Carne y productos cárnicos. Determinación de nitrógeno.

COVENIN 1219-80 Carne y productos cárnicos. Determinación de grasa total.

COVENIN 1220-80 Carne y productos cárnicos. Determinación de cenizas.

COVENIN 1221-84 Carne y productos cárnicos. Determinación de nitritos y nitratos.

COVENIN 1222-80 Carne y productos cárnicos. Determinación de nitritos.

COVENIN 1291-88 Alimentos. Aislamiento e identificación de Salmonella.

COVENIN 1292-89 Alimentos. Aislamiento y recuento Staphylococcus aureus.

COVENIN 1295-82 Alimentos. Determinación de ácido ascórbico (Vitamina C).

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

COVENIN 1338-86 Alimentos envasados. Muestreo.

COVENIN 1552-93 Alimentos. Recuento y detección de Clostridium perfringens.

COVENIN 1644-93 Alimentos. Aislamiento y recuento Bacillus cereus.

COVENIN 2133-84 Alimentos. Determinación de glutamato monosódico

COVENIN 2474-87 Carne y productos cárnicos. Determinación de fósforo total. Método colorimétrico.

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

3 DEFINICIONES

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

3.1 Salami cocido: Es el producto elaborado a base de carnes picada de porcino, bovino o la mezcla de porcino/bovino y otras especies aprobadas por la autoridad sanitaria competente con la adición de tocino y/o grasa de porcino, sal, especias y aditivos, adicionado o no de proteínas de origen animal y/o vegetal e hidratos de carbono. Curado, ahumado o no, madurado con cultivos iniciadores o no, pasteurizado, embutido en tripas naturales o artificiales aprobadas por la autoridad sanitaria competente.

3.2 Cultivos Iniciadores: Son un conjunto de microorganismos en cultivo puro o mixto sin significancia desde el punto de vista de salud, los cuales se le agregan a la masa del embutido crudo, con la finalidad de activar favorablemente la fermentación y la aromatización de estos productos. Entre los más utilizados están: Lactobacillaceae, Streptococaceae, Micrococaceae, Pediococaceae y Leuconostoc.

4 MATERIALES, DISEÑO Y FABRICACIÓN

Los ingredientes y aditivos utilizados en la elaboración del producto, deben cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

4.1 Ingredientes

4.1.1 Carne de bovino y/o porcino y otras especies aprobadas por la autoridad sanitaria competente.

4.1.2 Tocino y/o grasa de cerdo.

4.1.3 Hidratos de carbono, proteínas de origen animal y/o vegetal hasta un 3,5 % del producto terminado, sólo se permite el uso de proteína de origen animal y/o vegetal hasta un 3 %. Como hidratos de carbono se pueden utilizar: harinas y almidones de cereales y como proteínas de origen animal y/o vegetal se pueden utilizar: leche en polvo completa y/o descremada, suero de leche, proteína de origen sanguíneo, aislado proteínico vegetal, caseinato y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente para su uso en salami cocido.

4.1.4 Sal comestible

4.1.5 Azúcares, tales como: Maltosa, Sacarosa, Dextrosa, Maltodextrina (max. 0,5 %) y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente para su uso en salami cocido.

4.1.6 Especies, condimentos y/o sus extractos o aceites esenciales, aprobados por la autoridad sanitaria competente para su uso en salami cocido.

4.1.7 Cultivos iniciadores de fermentación "Starter"

4.2 Aditivos

4.2.1 Nitritos y/o nitratos de sodio y/o potasio

4.2.2 Fosfatos: mono, di y polifosfato de sodio y/o potasio.

4.2.3 Ácido ascórbico, iso-ascórbico y sus sales sódicas.

4.2.4 Reguladores de pH, tales como: Ácido láctico, lactato de sodio, glucono-delta lactona, ácido cítrico y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente y limitados por Buenas Prácticas de Manufactura para su uso en salami cocido

4.2.5 Antioxidantes, tales como: Butil-hidróxi-tolueno (BHT), Butil-hidróxi-anisol (BHA) y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente para su uso en salami cocido, con una concentración no mayor de 40 p.p.m.

4.2.6 Colorantes naturales, tales como: Carmín de cochinilla, onoto, betacaroteno y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en salami cocido.

4.2.7 Resaltadores de sabor, tales como: glutamato monosódico (máx. 0,3 %) y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en salami cocido.

5 REQUISITOS

5.1 El salami cocido debe tener una consistencia firme y compacta al tacto. El corte debe ser homogéneo, liso y bien ligado con una diferenciación entre carnes y tocino.

5.2 Químicos

Se indican en la tabla No. 1.

5.3 Microbiológicos

5.3.1 El salami cocido debe cumplir con los requisitos establecidos en la tabla 2

6 INSPECCIÓN Y RECEPCIÓN

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

6.1 Criterios de aceptación y rechazo

6.1.1 Defecto crítico: Corresponde al no cumplimiento del requisito especificado para *Salmonella* y *Staphylococcus aureus* (véase tabla 2)

6.1.2 Defectos mayores: Corresponde al no cumplimiento de los requisitos microbiológicos con carácter de recomendación (véase tabla 2), proteínas, fosfatos y nitritos (véase tabla 1), así como el contenido de hidratos de carbono, proteínas de origen animal y/o vegetal según el punto 4.1.3

6.1.3 Cada lote debe cumplir:

6.1.3.1 Requisitos Químicos: Con el plan de muestreo establecido por cada empresa, tomando como muestra mínima una cantidad de 500 g.

6.1.3.2 Requisitos Microbiológicos: Con el plan de muestreo para las unidades de comercialización especificados en la tabla 2

En caso de litigio, se aplica la Norma Venezolana COVENIN 1338.

7 ENVASE, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

7.1 Envases: Deben ser de un material inerte al producto y aprobado por la autoridad sanitaria competente.

7.2 Marcación y rotulación.

7.2.1 Debe cumplir con la Norma Venezolana COVENIN 2952.

7.2.2 Nombre del producto: El salami cocido debe ser etiquetado con su nombre genérico, seguido del nombre descriptivo (Tipo, región). Ejemplo: Salami cocido tipo Alemán.

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

Normas de Calidad para productos cárnicos embutidos crudos-curados. Decreto 1043. Madrid 7/02/1980.

Standards and Labeling, Policy Book. Enero 1986.

BIBLIOGRAFÍA

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

Tabla 1. Requisitos químicos (A nivel de planta)

Característica	Requisito	Método de ensayo
Proteína (%) min	14	COVENIN 1218
Grasa (%) Max	40	COVENIN 1219
Cenizas (%) Max	6	COVENIN 1220
Nitratos y/o nitritos expresados como nitrito de sodio (p.p.m.) Max	180	COVENIN 1221 y 1222
Ácido ascórbico (p.p.m.) Max.	500	COVENIN 1295
Fosfatos totales, expresados como P ₂ O ₅ (%) Max.	1	COVENIN 1178 y 2474

Tabla 2. Requisitos Microbiológicos (A nivel de planta)

Características	n	c	Límite		Método de ensayo
			m	M	
Salmonella en 25 g *	5	0	0	-	COVENIN 1291
<u>Staphylococcus aureus</u> (ufc/g) *	5	2	1,0x10 ²	1,0x10 ³	COVENIN 1292
Aerobios mesófilos (ufc/g) **	5	2	1,0x10 ⁴	1,0x10 ⁵	COVENIN 902
Coliformes fecales (NMP/g) **	5	2	<3,0 ***	10,0	COVENIN 1104
Mohos (ufc/g) **	5	2	1,0x10 ²	1,0x10 ³	COVENIN 1337
Levaduras (ufc/g) **	5	2	1,0x10 ³	1,0x10 ⁴	COVENIN 1337
<u>Clostridium perfringens</u> (ufc/g) **	5	2	1,0 x10 ³	1,0x10 ⁴	COVENIN 1552
<u>Bacillus cereus</u> (ufc/g) **	5	2	1,0x10 ³	1,0x10 ⁴	COVENIN 1644

* : Requisitos de carácter obligatorio

** : Requisitos con carácter de recomendación

***: Significa ningún tubo positivo según la técnica del número más probable, serie de tres (3) tubos.

Donde:

n = Número de muestras del lote

c = Número de muestras defectuosas

m = Límite mínimo ó único

M = Límite máximo.

COVENIN
3279:1997

CATEGORÍA
B

COMISION VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES
Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12
Telf. 575.41.11 Fax: 574.13.12
CARACAS

publicación de:



ICS: 67.120

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS

Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.

ISBN: 980-06-1816-3

Descriptores: Productos cárnicos, salami cocido, embutidos.