

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
3719:2001**

TOCINETA



FONDONORMA

PRÓLOGO

La presente norma fue elaborada de acuerdo a las directrices del Comité Técnico de Normalización **CT10 Productos Alimenticios**, por el Subcomité Técnico **SC5 Productos Cárnicos** y aprobada por **FONDONORMA** en la reunión del Consejo Superior **N° 2001-12** de fecha **19/12/2001**.

En la elaboración de esta norma participaron las siguientes entidades: Ministerio de Salud y Desarrollo Social; Instituto Nacional de Higiene; Instituto Nacional de Nutrición; Universidad Simón Bolívar; CIEPE; Pillsbury de Venezuela; Hermo, S.A.; Industria Alimenticia Corralito; Plumrose Latinoamericana, C.A.; Proagro-Protinal; Charvenca, AICAR.

1 OBJETO

Esta Norma Venezolana contempla la definición y requisitos que debe cumplir el producto denominado Tocineta destinado para el 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 con base en ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente.

- COVENIN 409:1998** Alimentos. Principios generales para el establecimiento de criterios microbiológicos
- COVENIN 902-78.** Alimentos. Métodos para recuento de microorganismos aerobios en placas de Petri.
- COVENIN 910:2000** Norma general para aditivos alimentarios.
- COVENIN 1104:96** Alimentos. Determinación del Número Más Probable de Coliformes, Coliformes fecales y *Escherichia coli*.
- COVENIN 1126-89** Alimentos. Identificación y preparación de muestras para el análisis microbiológico.
- COVENIN 1178-83** Alimentos. Determinación de fósforo.
- COVENIN 1218-80.** Carne y Productos cárnicos. Determinación de nitrógeno.
- COVENIN 1219:2000** Carne y productos cárnicos. Determinación de grasa total.
- COVENIN 1221:2000** Carne y productos cárnicos. Determinación de nitritos y nitratos.
- COVENIN 1291-88.** Alimentos. Aislamiento e identificación de Salmonella.
- COVENIN 1292-89** Alimentos. Determinación y recuento de *Staphylococcus aureus*.
- COVENIN 1295-82** Alimentos. Detección de ácido ascórbico (Vitamina C).
- COVENIN 1337-90** Alimentos. Método para recuento de mohos y levaduras.
- COVENIN 1338-86** Alimentos envasados. Muestreo
- COVENIN 1539-83** Especias, condimentos y afines. Requisitos.
- 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.
- COVENIN 2952/1:1997** Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados.
- COVENIN 3133/1:1997 (ISO 2859/1:1997).** Procedimiento de muestreo para inspección por atributo. Parte I – Planes de muestreo por nivel de calidad aceptable (NCA) para inspección lote por lote.
- COVENIN 3276:96** Alimentos. Recuento de coliformes y *Escherichia coli*. Método en placas con películas secas rehidratables. Petrifilm.

COVENIN 3338:1997 Alimentos. Recuento de aerobios. Método de placas con películas secas rehidratables (Petrifilm[®])

COVENIN 3718:2001 Aislamiento e identificación de *Listeria monocytogenes* en alimentos.

3 DEFINICIONES

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

3.1 Tocineta

Es el producto obtenido a partir del tejido de las regiones torácicas y abdominales del cerdo, con la presencia o no de cuero (piel) adicionado o no de especias y/o condimentos y sometido a un proceso de curado, ahumado, cocción y envasado en un material inerte al producto, aprobado por la autoridad sanitaria competente.

4 MATERIALES Y ELABORACIÓN

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

4.1 Ingredientes

4.1.1 Carne de cerdo (tejido muscular y grasa) con o sin cuero (piel proveniente de las regiones torácicas y abdominales del cerdo).

4.1.2 Sal comestible

4.1.3 Azúcares, tales como: sacarosa, fructosa, dextrosa, maltosa, jarabe de glucosa, maltodextrina (max. 0,5%) y otros productos aprobados por la autoridad sanitaria competente.

4.1.4 Especias y/o condimentos

4.2 Aditivos

4.2.1 Nitrato y/o nitritos de sodio y/o de potasio

4.2.2 Fosfatos, mono, di y polifosfatos de sodio y/o de potasio

4.2.3 Ácido ascórbico, isoascórbico y/o sus sales sódicas

4.2.4 Acidulantes, tales como: ácido cítrico, láctico, acético, tártrico glucono – delta – lactona y cualquier otra aprobado por la autoridad sanitaria competente, limitado por Buenas Prácticas de Fabricación.

4.2.5 Antioxidantes, tales como: Butil-hidroxi-tolueno (BHT), Butil-hidroxi-anisol (BHA) y propil-galato (PG) y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente para su uso en tocinetas con una concentración no mayor de 40 ppm.

4.2.6 Agentes saborizantes tales como: saborizante natural de humo o cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria competente, para su uso en tocineta.

4.2.7 Otros aditivos aprobados por la autoridad sanitaria competente para su uso en tocineta.

5 REQUISITOS

La tocineta debe cumplir con la normativa legal vigente de las Buenas Prácticas de Fabricación y los siguientes requisitos:

5.1 El tejido muscular (carne) y la grasa deben presentar características sensoriales (color, olor, sabor) normales que no denoten alteración al producto.

5.2 El producto con cuero (piel) no debe presentar pelos, ni tetillas.

5.3 El producto puede ser comercializado entero con cuero o no, rebanado o troceado.

5.4 Requisitos químicos (véase tabla 1).

5.5 Criterios microbiológicos (Véase tabla 2)

6 INSPECCIÓN Y RECEPCIÓN

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

6.1 Criterios de aceptación y rechazo

6.1.1 Defectos críticos: Corresponden al no cumplimiento de Salmonella, *Staphylococcus aureus*, (véase tabla 2) y al contenido de nitrito (véase tabla 1).

6.1.2 Defectos mayores: Corresponden al no cumplimiento de los criterios microbiológicos recomendados (véase tabla 2). Asimismo, de los requisitos fisicoquímicos de grasa, proteína (véase tabla 1) y contenido de antioxidantes definido en el capítulo 4 y los requisitos establecidos en el capítulo 5.

En caso de litigio se aplican las normas venezolanas COVENIN 1338, 3133-1 y los criterios microbiológicos establecidos en la tabla 2.

7 ENVASE, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

7.1 Envase: Debe ser de un material inerte al producto que garantice las características del mismo y aprobado por la autoridad sanitaria competente.

7.2 Marcación y rotulación

7.2.1 Debe cumplir con la Norma Venezolana COVENIN 2952 y en el caso de declarar propiedades nutricionales debe cumplir con la norma venezolana COVENIN 2952-1.

7.2.2 Nombre del producto: Este producto debe etiquetarse con su nombre genérico (tocineta o tocineta ahumada), seguido o no de la descripción si es entero, rebanado o troceado (topping), con o sin cuero (piel)

Ejemplo: Tocineta ahumada entera con cuero, Tocineta rebanada.

BIBLIOGRAFÍA

Gaceta Oficial de la República de Venezuela. N° 36.081. Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. Buenas Prácticas de Fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos para consumo humano. Caracas; 07-11-1996.

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

ICMSF. Microorganisms in foods 6. Microbial ecology of foods commodities. Blackie Academic & Profesional. 1998.

Encyclopedia of labeling Meat and Poultry products 8th Edition by John de Holl, DVM Published by Met Plant Magazine 1987.

Participaron en la elaboración de esta norma: Afanador, María Victoria; Ascanio, Norelis; Castro, Roger; Di Ciano, Gabriel; Fermín, Leslie; Lugo, del Valle; Miranda, Mariela; Molina, Mildred; Ovalles, Martha; Vivas, Elizabeth.

Tabla 1. Requisitos químicos (A nivel de planta y centros de distribución pertenecientes a la empresa)

Características	Requisitos		Método de ensayo
	Min	Max	
Proteína (%) p/p (1).	9	-	COVENIN 1218
Grasa (%) p/p	-	60	COVENIN 1220
Nitritos y nitratos de sodio y/o potasio, expresado como nitrito de sodio (ppm)	-	120	COVENIN 1221
Ácido ascórbico, isoascórbico y sus sales sódicas (ppm)	-	500	COVENIN 1295
Fosfatos mono, di y polifosfatos de sodio y/o potasio, expresado como P ₂ O ₅ (%)	-	1,0	COVENIN 2474 y 1178

(1) Proteína de origen animal

Tabla 2. Criterios microbiológicos (A nivel de planta y centros de distribución pertenecientes a la empresa)

Requisitos	n	c	Límite		Método de ensayo
			m	M	
Aerobios mesófilos (ufc/g) (*)	5	2	1 x 10 ⁴	1 x 10 ⁵	COVENIN 902
Coliforme fecales (NMP/g) (*)	5	2	< 3,0	9,0	COVENIN 1104
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g) (**)	5	2	1 x 10 ²	1 x 10 ³	COVENIN 1292
Salmonella en 25 g (**)	5	0	0	-	COVENIN 1291
<i>Listeria monocytogenes</i> en 25 g (*)	5	0	0	-	COVENIN 3718
Mohos (ufc/g) (*)	5	2	1 x 10 ²	1 X 10 ³	COVENIN 1337
Levaduras (ufc/g) (*)	5	2	1 x 10 ²	1 x 10 ³	COVENIN 1337

Donde:

n = Número de muestras del lote

c = Número de muestras defectuosas

m = Límite mínimo o único.

M = Límite máximo.

*: Requisitos microbiológicos recomendados (véase COVENIN 409)

** : Requisitos microbiológicos obligatorios (véase COVENIN 409)

**COVENIN
3719:2001**

**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:



I.C.S: 67.120.10

ISBN: 980-06-2400-9

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

Descriptores: Producto cárnico, tocineta, embutido.