

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
3762:2002**

**CARNE DESHUESADA
MECÁNICAMENTE**



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 **Nº 2002-07** de fecha **31/07/2002**.

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

**NORMA VENEZOLANA
CARNE DESHUESADA
MECÁNICAMENTE**

**COVENIN
3762:2002**

1 OBJETO

Esta Norma Venezolana establece los requisitos que debe cumplir el producto denominado Carne Deshuesada Mecánicamente, proveniente de porcino, aves y otras especies aprobadas por la autoridad sanitaria competente, para su comercialización y uso en la elaboración de productos cárnicos, aptos 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.

2.1 Normas Venezolanas COVENIN

COVENIN 409:1998 Alimentos. Principios generales para el establecimiento de criterios microbiológicos

COVENIN 435:2000 Carne de Bovino

COVENIN 794-84 Código de prácticas de higiene para mataderos industriales, mataderos frigoríficos industriales, frigoríficos industriales y salas de matanzas municipales o privadas

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

COVENIN 1104:96 Alimentos. Determinación del Número Más Probable de Coliformes, Coliformes fecales y *Escherichia coli*

COVENIN 1120:1997 Carne y productos cárnicos. Determinación de humedad

COVENIN 1126-89 Alimentos. Identificación y preparación de muestras para el análisis microbiológico

COVENIN 1158-82 Alimentos. Determinación del calcio. Método de referencia

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

COVENIN 1219:2000 Carne y productos cárnicos. Determinación de grasa total

COVENIN 1291-88 Alimentos. Aislamiento e identificación de Salmonella

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

COVENIN 2343-86 Pollo Beneficiado.

COVENIN 2407-86 Aves. Definición e identificación de las piezas de una canal

COVENIN 2952:2001 Norma general para el rotulado de los alimentos envasados

COVENIN 3133/1:2001 (ISO 2859/1:1999) Procedimiento de muestro para inspección por atributo. Parte 1: Esquemas de muestreo por nivel de calidad aceptable (NCA) para inspección lote por lote.

COVENIN 3276:1996 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^R)

2.2 Otras Normas

Hasta tanto no se apruebe la norma Venezolana COVENIN, se consulta la siguiente norma:

CODEX CAC/RCP 32-1983 Código internacional recomendado de prácticas para la producción, el almacenamiento y la composición de carne de reses y aves separada mecánicamente destinada a ulterior elaboración.

3 DEFINICIONES

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

3.1 Carne Deshuesada Mecánicamente CDM

Es la carne finamente obtenida del deshuesado mecánico de canales, o parte de canales con o sin huesos provenientes de porcino, aves y otras especies, aprobadas por la autoridad sanitaria competente, extraída en condiciones higiénicas apropiadas, para ser utilizada como ingrediente en la elaboración de productos cárnicos.

4 MATERIALES Y ELABORACIÓN

Los ingredientes utilizados en la elaboración de la CDM, deben cumplir con los requisitos establecidos en la Norma COVENIN y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

4.1 Ingredientes

Carne: Piezas enteras, recortes de carne de porcino, aves y otras especies aprobadas por la autoridad sanitaria. Se excluyen patas y cabeza

4.2 Aditivos

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 CDM con una concentración no mayor de 40 ppm.

5 CLASIFICACIÓN

La Carne Deshuesada Mecánicamente debe clasificarse de acuerdo a la carne de la especie utilizada y su categoría I y II (primera y segunda). Esta clasificación se realiza de acuerdo al contenido de humedad, grasa, proteína y calcio.

5.1 CDM de cerdo: Es el producto definido en el punto 3.1, elaborado únicamente con carne porcina y el cual debe cumplir con los requisitos establecidos en la tabla 1.

5.2 CDM de aves: Es el producto definido en el punto 3.1, elaborado únicamente con carne de aves con la adición o no de piel y el cual debe cumplir con los requisitos establecidos en la tabla 1.

6 REQUISITOS

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

6.1 No se permite la adición de otros tipos de ingredientes y aditivos diferentes a los descritos en esta norma.

6.2 Deben presentar características sensoriales (color, olor, sabor) normales, que no denoten alteración del producto.

6.3 La temperatura de almacenamiento de la CDM debe estar entre - 2 ° C y 4 ° C por un máximo de 72

horas si esta es refrigerada. Para utilizar la CDM en un máximo de 3 meses debe almacenarse a una temperatura de congelación no mayor a -18°C .

6.4 Requisitos químicos (véase tabla 1).

6.5 Criterios microbiológicos (Véase tabla 2)

7 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.

7.1 Criterios de aceptación y rechazo

7.1.1 Defectos críticos: Corresponden al no cumplimiento del criterio microbiológico para Salmonella, si la CDM se va a utilizar para la elaboración de producto cárnico madurado (véase tabla 2).

7.1.2 Defectos mayores: Corresponden al no cumplimiento de los criterios microbiológicos recomendados y Salmonella, si la CDM se va a utilizar para productos cárnicos sometidos a una cocción posterior. Asimismo, los requisitos fisicoquímicos (véase tabla 1) y de los requisitos establecido en el capítulo 6.

En caso de litigio se aplican las Normas Venezolanas COVENIN 1338 y 3133-1 y lo establecido en el plan de muestreo de la tabla 2 criterios microbiológicos

8 ENVASE, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

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

8.2 Marcación y rotulación

8.2.1 Debe cumplir con la Norma Venezolana COVENIN 2952.

8.2.2 Nombre del producto: Este producto debe etiquetarse con su nombre genérico, como carne deshuesada mecánicamente (C.D.M.), seguido de la especie y categoría a la cual pertenece. Ejemplo. Carne deshuesada mecánicamente de Pollo. Categoría I / C.D.M – Pollo. Categoría II.

8.2.3 Debe declararse la fecha de elaboración del producto

BIBLIOGRAFÍA

Bacteriological Analytical Manual. 8th Edition. BAM. 2000

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.

Participaron en la revisión de esta norma: Afanador, María Victoria, Ascanio, Norelis; Castro, Roger; Di Caro, Rosa; Del Valle, Lugo, Fermín, Lesly; Miranda, Mariela; Molina, Mildred; Ovalles, Martha; Poleo, Aleida, Vivas, Elizabeth.

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

Características	CDM Aves		CDM Cerdo		Método de ensayo
	Categoría I	Categoría II	Categoría I	Categoría II	
Humedad (%) max.	70	61	60	56	COVENIN 1220
Proteína (%) min.	14	11	12	10	COVENIN 1218
Grasa (%) max	13	22	25	30	COVENIN 1219
Calcio (%) max (Nota 1)	0,3	0,5	0,3	0,5	COVENIN 1158
Nota 1: En base húmeda					

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

Requisitos	n	c	Límites		Métodos de ensayo
			m	M	
Aerobios mesofilos (ufc/g) (*)	5	3	1×10^6	1×10^7	COVENIN 902 / COVENIN 3338
<i>Escherichia coli</i> (NMP/g) (*)	5	3	9,0	43,0	COVENIN 1104
<i>Escherichia coli</i> (ufc/g) (*)	5	3	10,0	50,0	COVENIN 3276
<i>Escherichia coli</i> 0157:H7 en 25 g (*)	5	0	0	--	BAM
Nota 1					
Salmonella en 25 g (**)	5	0	0	--	COVENIN 1291

Donde:

n = Número de muestra del lote

c = Número de muestras defectuosas

m = Límite mínimo ó único

M = Límite máximo

* Requisitos microbiológicos recomendados (véase norma venezolana COVENIN 409)

** Requisitos microbiológicos obligatorio (véase norma venezolana COVENIN 409)

Nota 1: Este requisitos se aplicará si la CDM va a ser utilizado para la elaboración de productos cárnicos que se comercializan crudos ó productos cárnicos madurados (previo acuerdo entre las partes)

**COVENIN
3762:2002**

**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

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

ISBN: 980-06-3022-8

Descriptor: Producto cárnico, carne deshuesada mecánicamente.