

NORMA VENEZOLANA

COVENIN
412:2002

SALCHICHA COCIDA

(2^{da} Revisión)



FONDONORMA

COVENIN
412:2002NORMA
VENEZOLANA**PRÓLOGO**

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN 412:1995 **Salchichas cocidas**, fue revisada 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° 2002-08 de fecha 28/08/2002.

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.

Depósito Legal: If55520026642219
ISBN: 980-06-3036-8
ICS: 67.120.10



NORMA VENEZOLANA SALCHICHA COCIDA

COVENIN
412:2002
(2^{da} Revisión)

1 OBJETO

Esta Norma Venezolana establece los requisitos que debe cumplir la salchicha cocida destinada al consumo humano.

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 están 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 409:1998	Alimentos. Principios generales para el establecimiento de criterios microbiológicos.
COVENIN 435:2000	Carne de bovino. Vocabulario.
COVENIN 902-87	Alimentos. Método para recuento de colonias de bacterias aerobias en placas de petri.
COVENIN 910-2000	Norma general para aditivos alimentarios.
COVENIN 1104-96	Alimentos. Determinación del Número Más Probable (NMP) de coliformes, coliformes fecales y de <i>Escherichia coli</i> .
COVENIN 1120:1997	Carne y productos cárnicos. Determinación de humedad.
COVENIN 1126:89	Alimentos. Identificación y preparación de muestras para el análisis microbiológico.
COVENIN 1150-1998	Carnes 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 1219:2000	Carne y productos cárnicos. Determinación de grasa total.
COVENIN 1220:1999	Carne y productos cárnicos. Determinación de cenizas.
COVENIN 1221:2000	Carne y productos cárnicos. Determinación del contenido de nitritos y nitratos.
COVENIN 1291-88	Alimentos. Aislamiento e identificación de <i>Salmonella</i> .
COVENIN 1292-89	Alimentos. Aislamiento y recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> .
COVENIN 1295-82	Alimentos. Determinación de ácido ascórbico (Vitamina C).
COVENIN 1337-90	Alimentos. Método para recuentos de mohos y levaduras.
COVENIN 1338-86	Alimentos envasados. Muestreo.
COVENIN 2133-84	Alimentos. Determinación de glutamato monosódico.
COVENIN 2278-85	Alimentos comercialmente estériles. Evaluación de la esterilidad comercial.
COVENIN 2474-2001	Carne y productos cárnicos. Determinación de fósforo total. Método colorimétrico.
COVENIN 2952:2001	Norma general para el rotulado de los alimentos envasados.

COVENIN 412:2002

COVENIN 2952/1:1997 Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados.

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

COVENIN 3276:1997 Alimentos. Recuento de Coliformes y de *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 Salchicha cocida

Es el producto elaborado a base de carne de porcino y/o bovino y/o de otras especies aprobadas por la autoridad sanitaria competente, adicionado o no de grasa de cerdo, vísceras comestibles, cuero de cerdo, carbohidratos complejos, productos proteínicos, con la adición de condimentos, especias y aditivos permitidos en esta norma, molidos y mezclados; curado, cocido ahumado o no, pasteurizado o esterilizado, embutidos en tripas naturales o artificiales, envasados o no en medio líquido (agua, salmuera o salsa).

3.2 Salchicha cocida tamaño cóctel

Es el producto definido en los puntos 3.1, caracterizado por una longitud no mayor de 6 cm.

4 MATERIALES Y ELABORACIÓN

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/o de otras especies aprobadas por la autoridad sanitaria competente. La carne de bovino debe cumplir con la Norma Venezolana COVENIN 435.

4.1.2 Grasa cerdo.

4.1.3 Vísceras comestibles: hígado, riñón, estómago y corazón limitadas por Buenas Prácticas de Fabricación.

4.1.4 Cuero de cerdo, hasta un máximo de 1% para salchichas cocidas de porcino y/o bovino.

4.1.5 Carbohidratos complejos, tales como: harinas y almidones de cereales, féculas de papa o yuca y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en salchichas cocidas.

4.1.6 Productos proteínicos, tales como: leche en polvo completa y/o descremada, suero de leche, caseinato de sodio y/o de potasio, aislado proteínico vegetal y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en salchicha cocida.

4.1.7 Productos tales como: pimentón, queso, aceitunas, champiñones y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para ser usado en salchicha cocida.

4.1.8 Azúcares y productos edulcorantes, tales como: maltosa, sacarosa, dextrosa, fructosa, miel, jarabe de maíz, y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en salchicha cocida.

4.1.9 Especias y/o condimentos.

4.1.10 Sal comestible.

- 4.1.11** Salsas y aderezos aprobados por la autoridad sanitaria competente para su uso en salchicha cocida.
- 4.1.12** Cualquier otro ingrediente aprobado por la autoridad sanitaria competente, para su uso en salchicha cocida.
- 4.2 Aditivos**
- 4.2.1** Agentes espesantes, gelificante e hidrocoloides, tal como: Carragenina con un máximo de 0,5 % y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en salchichas cocidas.
- 4.2.2** Nitratos y/o nitritos de sodio y/o de potasio.
- 4.2.3** Fosfatos: mono, di y polifosfatos de sodio y/o de potasio.
- 4.2.4** Ácido ascórbico, isoascórbico y/o sus sales sódicas.
- 4.2.5** Acidulantes, tales como: ácido cítrico, láctico y/o sus sales sódicas y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente y limitados por Buenas Prácticas de Fabricación.
- 4.2.6** Glutamato monosódico y otros intensificadores de sabor, aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en salchichas cocidas.
- 4.2.7** Coadyuvantes tecnológicos, tales como: albúmina de huevo y/o proteína de origen sanguíneo y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente.
- 4.2.8** Cualquier otro aditivo aprobado por la autoridad sanitaria competente, para su uso en salchicha cocida.

5 CLASIFICACIÓN

La salchicha cocida se clasifica en:

- 5.1** Tipo Frankfurt, Wiener, Knackwurst, Bologna, Polaca, Debrecziner, Lyoner y cualquier otra denominación aceptada por la autoridad sanitaria competente, cuyo contenido de proteína mínimo es 11 % (80 % de origen cárnico), a las cuales se les permite la adición de productos proteínicos y/o carbohidratos complejos hasta un máximo de 3,5 % del peso neto escurrido del producto terminado. Dentro de este porcentaje se permite la adición de 3 % máximo de aislado proteínico vegetal, sin la adición de cuero de cerdo, ni vísceras comestibles. Se permite la adición de agentes espesantes sólo en la salchicha con menor contenido de grasa.
- 5.2** Tipo Perro caliente, Viena, y cualquier otra denominación aceptada por la autoridad sanitaria competente, cuyo contenido mínimo es 11 % (50 % de origen cárnico) a las cuales se les permite la adición de productos proteínicos y/o carbohidratos complejos hasta un 10 % del peso neto escurrido del producto terminado con la adición o no de cuero de cerdo y vísceras comestibles. Dentro de este 10 % se permite la adición de aislado proteínico vegetal en cantidades que no excedan del 3 % del producto terminado.

6 REQUISITOS

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

- 6.1** Requisitos químicos (véase tabla 1).
- 6.2** Criterios microbiológicos (véase tabla 2).
- 6.3** La salchicha cocida comercialmente estéril, debe cumplir con lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 2278.

7 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.

7.1 Criterios de aceptación y rechazo

7.1.1 Defectos críticos: Corresponden al no cumplimiento de: Criterios microbiológicos para *Salmonella*, *Staphylococcus aureus* y *Listeria monocytogenes* (véase tabla 2), esterilidad comercial según el punto 6.3, y el contenido de nitritos (véase tabla 1).

7.1.2 Defectos mayores: Corresponden al no cumplimiento de: Criterios microbiológicos recomendados (véase tabla 2). Requisitos químicos de proteína, grasa (véase tabla 1). Contenido de productos proteínicos y carbohidratos complejos definido en el capítulo 5.

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 garanticen 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 y en el caso de declarar propiedades nutricionales y de salud debe cumplir con la Norma COVENIN 2952/1

8.2.2 Nombre del producto: La salchicha cocida debe ser etiquetada con su nombre genérico, seguido por la clasificación correspondiente; ejemplo: Salchicha cocida Frankfurt, Salchicha cocida Tipo Frankfurt.

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.

Mermelstein, N. H. 1983. A new era in food labeling. Food Techn. Vol 2: 81-84.

Pearson, A. M. y Tamber, f.w. 1984. "Processed Meat". Cap. 9, 2da Edición. The AVI Publishing Company Inc. Wesport, Connecticut.

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

Características	Salchicha cocida	Método de ensayo
Humedad + Grasa % máx	87	COVENIN 1120
Grasa % máx.	35	COVENIN 1219
Proteína % min.	11 (1,2)	COVENIN 1218
Fosfatos totales (P ₂ O ₅) % máx	1	COVENIN 1178 y 2474
Ácido ascórbico, iso-ascórbico y sus sales sódicas (mg/Kg) máx.	500	COVENIN 1295
Nitritos y/o nitratos de sodio y/o de potasio. Expresado como (NaNO ₂)(mg/Kg) máx.	180	COVENIN 1221
Glutamato monosódico % máx	0,3	COVENIN 2133
(1): 80% Proteína de origen cárnico para salchicha cocida		
(2): 50% Proteína de origen cárnico para salchicha cocida		

Tabla 2. Criterios Microbiológicos
(A nivel de planta y centros de distribución de 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 y 3338
Coliformes (NMP/g) (*) (1)	5	2	9,0	93,0	COVENIN 1104
Coliformes (ufc/g) (*) (2)	5	2	10	1 x 10 ²	COVENIN 3276
Coliformes fecales (NMP/g) (*) (1)	5	2	< 3,0	9,0	COVENIN 1104
<i>Escherichia coli</i> (ufc/g) (*) (2)	5	0	< 10	-	COVENIN 3276
<i>Listeria monocytogenes</i> en 25 g (**)	5	0	0	-	COVENIN 3718
<i>Salmonella</i> en 25 g (**)	5	0	0	-	COVENIN 1291
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g) (**)	5	2	1 x 10 ²	1 x 10 ³	COVENIN 1292
Levaduras (ufc/g) (*)	5	2	1 x 10 ²	1 x 10 ³	COVENIN 1337
Mohos (ufc/g) (*)	5	2	1 x 10 ²	1 x 10 ³	COVENIN 1337

Donde:

n = Número de muestra de lote

c = Número de muestras defectuosas

m = Límites inferior ó único

M = Límite superior

* Requisitos con carácter de recomendación (véase Norma Venezolana COVENIN 409)

** Requisito con carácter obligatorio (véase Norma Venezolana COVENIN 409)

(1) Si se utiliza el método de Número Más Probables, se determinan Coliformes y Coliformes fecales.

(2) Si se utiliza el método en placas, se determinan Coliformes y *Escherichia coli*

COVENIN
412:2002

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:



Depósito Legal: If55520026642219
ISBN: 980-06-3036-8
ICS: 67.120.10

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

Descriptores: Producto cárnico, salchicha cocida.