

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
46:1994**

**CAFE TOSTADO O
MOLIDO**

(3^{era} REVISION)



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 sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN 46-89 fue elaborada bajo los lineamientos del Comité Técnico de Normalización **CT10: PRODUCTOS ALIMENTICIOS**, y aprobada por la COVENIN en su reunión **No 129** de fecha **19-10-94**

En la elaboración de esta Norma participaron las siguientes entidades: MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRIA, FONDO NACIONAL DEL CAFE, ASOCIACION VENEZOLANA DE PRODUCTORES DE CAFE, ANICAF, PROCAFE DE VENEZUELA, CAFE FAMA DE AMERICA.

**NORMA VENEZOLANA
CAFE TOSTADO O MOLIDO**

**COVENIN
46:1994
(3^{era} REVISION)**

1 OBJETO

Esta Norma Venezolana establece las características generales y los requisitos que debe cumplir el café y es aplicable al producto, tanto en granos (café tostado), como molido.

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 604-93 Café. Definiciones.

COVENIN 45-93 Café verde. Clasificación y requisitos.

COVENIN 433-83 Café elaborado. Determinación de pérdida de masa.

COVENIN 429-81 Café elaborado. Determinación del contenido de cenizas y sus características.

COVENIN 430-82 Café elaborado. Determinación del contenido de fibra cruda.

COVENIN 2134-84 Café elaborado. Determinación de azúcares reductores y no reductores.

COVENIN 432-79 Café elaborado. Determinación del contenido de cafeína.

COVENIN 1338-86 Alimentos envasados. Muestreo.

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

3 DEFINICIONES

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

3.1 CAFE TOSTADO

Producto obtenido de la torrefacción del café verde en grano.

3.2 CAFE MOLIDO

Producto obtenido de la molienda del café tostado.

3.3 CAFE DESCAFEINADO

Café tostado y molido al cual se le ha extraído parcialmente la cafeína, de forma tal que contenga un máximo de 0,32% en peso, de la misma.

4 MATERIALES, DISEÑO Y FABRICACION

4.1 El producto deberá ser elaborado con materia prima que cumpla los requisitos que establece la Norma Venezolana COVENIN 45 y no se permitirá la presencia de ninguna materia extraña.

4.2 El café tostado no podrá contener más de 10% de granos carbonizados.

4.3 La maquinaria y el ambiente dedicados a la manufactura del producto, deberán mantenerse en buenas condiciones higiénicas. Estas deberán ajustarse a lo exigido por el organismo oficial competente.

5 REQUISITOS

5.1 El producto debe cumplir con los requisitos especificados en la tabla 1, los cuales serán determinados según las Normas Venezolanas COVENIN correspondientes.

5.2 El producto debe cumplir con los requisitos microbiológicos especificados a continuación

Microorganismos	n	c	m	M	Método de ensayo
Mohos (ufc/g)	5	2	10	2,0x10 ²	Covenin 1337

6 MUESTREO

6.1 Se hará según la Norma Venezolana COVENIN 1338.

7 INSPECCION Y RECEPCION

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

TABLA 1. REQUISITOS FISICOQUIMICOS

CARACTERISTICA	REQUISITOS		METODO DE ENSAYO
	MINIMO	MAXIMO	
Humedad (% p/p)	-	5	COVENIN 33
Extracto acuoso (% p/p) (en base seca)	22	32	COVENIN 434
Cenizas (% p/p)	-	5	COVENIN 429
Fibra cruda (% p/p)	12	22	COVENIN 430
Azucares totales (% p/p)	-	2	COVENIN 2134
Cafeína en café sin descafeinar (% p/p)	0,75	-	COVENIN 432
Cafeína en café descafeinado (% p/p)	-	0,3	COVENIN 432

7.1 CRITERIOS DE ACEPTACION O RECHAZO

Se considera que el lote cumple con las especificaciones de esta norma, cuando los resultados de los ensayos fisicoquímicos estén de acuerdo con lo establecido en el punto 5. Si alguno de los requisitos no se cumple, el criterio de aceptación o rechazo a usar, será el indicado en la Norma Venezolana COVENIN 1338 para defectos mayores.

8 ENVASES, MARCACION Y ROTULACION

8.1 ENVASES

8.1.1 Los envases deben ser de un material inerte a la acción del producto, de forma tal que no altere su composición fisicoquímica ni sus características organolépticas (sabor, color y olor).

8.2 MARCACION Y ROTULACION

8.2.1 Los rótulos podrán ser de papel o de cualquier otro material que pueda adherirse a los envases, o bien de impresión permanente sobre los mismos.

8.2.2 Las inscripciones deberán ser fácilmente legibles y hechas en forma tal que no desaparezcan bajo condiciones normales de uso.

8.2.3 Los rótulos deben cumplir con lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 2952.

BIBLIOGRAFIA

ISO 3077-1972 Specification for roasted and ground coffee.

DGN F 13 Norma Oficial de Calidad para café tostado.

ITINTEC P 209.028 Café tostado, entero o molido.

"Reglamento General para Alimentos".Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. M.S.A.S

COVENIN
46:1994

CATEGORIA A

OMISION VENEZOLANA DE NORMAS INDUSTRIALES
MINISTERIO DE FOMENTO
Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12
Telf. 575. 41. 11 Fax: 574. 13. 12
CARACAS

publicación de:  **FONDONORMA**

CDU:633.73

Cualquier traducción o reproducción parcial o total de la presente
Norma deberá ser autorizada por el Ministerio de Fomento

ISBN: 980 -06 -0366-3

Descriptores: Café tostado, café molido.