

**NORMA
VENEZOLANA**

**COVENIN
74-79**

PASTA DE TOMATE:

(1^{ra.} REVISION)



P R O L O G O

Esta norma sustituye totalmente a la Norma COVENIN 74 del año 1.961.

T R A M I T E

COMITE: CT10 ALIMENTOS
PRESIDENTE ENCARGADO: Dr. Manuel Cols Páez
SECRETARIO: Ing^o Milagros Díaz

SUBCOMITE 6: FRUTAS VEGETALES Y DERIVADOS
COORDINADORES: Fco. Azucena Mendoza
Lic. Omaira Guaita

PARTICIPANTES

ENTIDAD

REPRESENTANTES

TIQUIRE - FLORES C.A.

Mario Masciulli.

Angel Cuevas.

MINISTERIO DE SANIDAD Y ASISTENCIA SOCIAL
DIVISION DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
DIRECCION DE SALUD PUBLICA

Ofelia Herrera.

Rafael Albornoz.

CONSERVAS RODENA C.A.

Nancy Herrera.

ESPECIALIDADES ALIMENTICIAS S.A. (ESPALSA)

Carmen Prato.

VENEZOLANA DE ALIMENTOS C.A.

José Felix Chávez

Francisco Muci.

Jean Azócar.

HEINZ C.A.

Jaime Romero.

D. Bruce.

Jerónimo García.

John Warner.

COMPAÑIA VENEZOLANA DE CONSERVAS (COVENCO)

Elizabeth Chávez.

ENTIDAD

REPRESENTANTES

ADDA'S PRODUCTOS ALIMENTICIOS C.A.

I. Gorrín

ALIMENTOS CAMPO AMOR C.A.

Vasco Passanha.

UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA

FACULTAD DE FARMACIA

Josefina Gómez

TECNI ALIMENTOS

Orlando Guédez.

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRIA

DIRECCION DE SANIDAD VEGETAL

Rubén Rodríguez Dellán.

Elio Hernández C.

UNIVERSIDAD SIMON BOLIVAR (U.S.B.)

José Luis Vidaurreta.

Odoardo Brito.

ASOCIACION DE PRODUCTORES DE ACEITES Y GRASAS

Jorge Imbs O.

ASOCIACION DE INDUSTRIALES DE

LA LECHE EN POLVO (ASOLEP)

Claudio González

CAMARA VENEZOLANA DE LA INDUSTRIA

DE ALIMENTOS (CAVIDEA)

Manuel Cols Páez.

ASOCIACION NACIONAL DE INDUSTRIALES

DEL CAFE (ANICAF)

José Echegaray.

DISCUSION PUBLICA:

FECHA DE ENVID: 20-02-79

DURACION: 60 Días.

FECHA DE APROBACION POR EL COMITE: 16-10-79

FECHA DE APROBACION POR LA COVENIN: 11-12-79

NORMA VENEZOLANA

COVENIN

PASTA DE TOMATE

74-79

(1ra. Rev.)

ALCANCE.

Esta norma contempla las características generales y establece los requisitos mínimos que debe cumplir el producto alimentario denominado Pasta de Tomate.

2 NORMAS COVENIN A CONSULTAR.

- | | | | |
|---------|----------|----------------------------------|--|
| COVENIN | 924-77 | Frutas y Productos Derivados. | Determinación de Sólidos Solubles. |
| COVENIN | 1151-77 | Frutas y Productos Derivados. | Determinación de la Acidez. |
| COVENIN | 948-77 | Alimentos. | Determinación de Arsénico. |
| COVENIN | 1255-78 | Frutas y Productos Derivados. | Determinación de Cobre. Método Fotométrico. |
| COVENIN | 1256-77 | Frutas y Productos Derivados. | Determinación de Estaño. |
| COVENIN | 1407-79 | Alimentos. | Determinación de Mercurio. |
| COVENIN | 1333-78 | Alimentos. | Determinación de Zinc. |
| COVENIN | 1335-78 | Alimentos. | Determinación de Plomo. |
| COVENIN | 1342-78 | Alimentos. | Determinación del Volumen Ocupado por el Producto. |
| COVENIN | 1193 | Alimentos. | Determinación de Cloruros. |
| COVENIN | 1338 | Alimentos envasados. | Muestreo. |
| COVENIN | 10:3-005 | Alimentos en envases herméticos. | Evaluación del deterioro microbiológico. |

COVENIN 10:6-008 Frutas y Productos Derivados. Determinación del Espacio Libre

COVENIN 1117-77 Frutas y Productos Derivados. Determinación de Vacío

COVENIN 1315-79 Alimentos. Determinación de pH.

COVENIN 10:3-006 Alimentos. Determinación de Hifas de Hongos. Método de HOWARD.

COVENIN 1412-79 Alimentos. Determinación del peso escurrido.

3 DEFINICIONES

PASTA DE TOMATE. Es el producto obtenido mediante la concentración del jugo y la pulpa de tomates rojos (*Lycopersicum esculentum* P. Mill) maduros, frescos, convenientemente sanos y limpios, con o sin adición de sal, sometido a tamizado y/u otras operaciones para eliminar del producto terminado, pieles, semillas y otras sustancias secundarias o duras, conteniendo no menos del 25% de sólidos solubles naturales del tomate, y sometido a un tratamiento térmico adecuado que asegure su conservación en envases herméticos.

4 CLASIFICACION

4.1 Según el contenido de sólidos solubles naturales del tomate, deducida la sal, la pasta de tomate se clasifica en:

4.1.1 Pasta de tomate simple (25% mín Sólidos Solubles naturales del tomate).

4.1.2 Pasta de tomate doble concentrada (28% mín, Sólidos Solubles naturales del tomate)

4.1.3 Pasta de tomate triple concentrada (33% mín, Sólidos Solubles naturales del tomate)

4.1.4 Pasta de tomate extra (39% mín Sólidos Solubles naturales del tomate)

5 CONDICIONES GENERALES

5.1 El fruto utilizado en la fabricación del producto deberá ser fresco, sano, maduro, y limpio, cuidadosamente lavado antes de su uso y desprovisto de cualquier parte defectuosa o verde.

5.2 No podrán agregarse azúcares u otros edulcorantes.

5.3 No podrán agregarse sustancias colorantes, espesantes, preservativos ni estabilizantes.

5.4 El producto terminado deberá presentar el aspecto de una pasta homogénea, de textura uniforme, y estar prácticamente libre de partículas negras, fragmentos de insectos, grumos, restos de piel y semillas de acuerdo a las prácticas de buena manufactura.

5.5 El sabor y olor deberán ser los característicos del tomate fresco y maduro.

5.6 Deberá presentar un color rojo uniforme, exento de colores anormales (partes decoloradas, ennegrecimiento etc)

5.7 No deberá presentar alteraciones originadas por microorganismos u otros agentes biológicos, químicos o físicos.

5.8 No deberá presentar separación de fases.

5.9 Podrá agregarse al producto como regulador de pH solamente uno de los siguientes ácidos orgánicos de grado alimenticio:

Acido Cítrico

Acido Máfico

Acido L-Tartárico

Acido Láctico

Acido Acético

en la cantidad mínima necesaria para mantener un pH no mayor de 4,2.

5.10 Bicarbonato de Sodio (Na HCO_3) puede ser usado como ingrediente opcional para neutralizar parte de los ácidos naturales del tomate.

5.11 En general todos los ingredientes que intervienen en la elaboración del producto deberán ser de óptima calidad químico-sanitaria.

6 REQUISITOS

6.1 Los diferentes tipos de pasta de tomate deberán cumplir con los requisitos especificados a continuación.

6.1.1 REQUISITOS FISICO - QUIMICOS

REQUISITOS FISICO-QUIMICOS

- CARACTERISTICA	UNIDAD	REQUISITOS				METODO DE ENSAYO
		SIMPLE	DOBLE	TRIPLE	EXTRA	
SOLIDOS SOLUBLES NATURALES DEL TOMATE (deducida la sal)	% Brix	mínimo 25	mínimo 28	mínimo 33	mínimo 39	COVENIN 924
ACIDEZ. Expresada como ácido cítrico anhidro *	% Peso	máximo 1,85	máximo 2,10	máximo 2,50	máximo 2,50	COVENIN 1151
pH		4,2	4,2	4,2	4,2	COVENIN 1315
CLORUROS TOTALES Expresado como NaCl	% Peso	máximo 5	máximo 5	máximo 5	máximo 5	COVENIN 1193

continuación de la tabla.

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	REQUISITOS				METODO DE ENSAYO
		SIMPLE	DOBLE	TRIPLE	EXTRA	
VACIO	mm Hg	mínimo 150	mínimo 150	mínimo 150	mínimo 150	COVENIN 1117
ESPACIO LIBRE	% vol	máximo 10	máximo 10	máximo 10	máximo 10	COVENIN 10:6-008
VOLUMEN OCUPADO	% vol	mínimo 90	mínimo 90	mínimo 90	mínimo 90	COVENIN 1342

* parte de la acidez del producto final puede ser neutralizada con Bicarbonato de Sodio (NaHCO_3).

6.1.2 CONTAMINANTES.

CARACTERÍSTICA	UNIDAD	REQUISITOS				METODO DE ENSAYO
		SIMPLE	DOBLE	TRIPLE	EXTRA	
ARSENICO	mg/Kg	máximo 0,2	máximo 0,2	máximo 0,2	máximo 0,2	COVENIN 948
PLOMO	mg/Kg	máximo 0,3	máximo 0,3	máximo 0,3	máximo 0,3	COVENIN 1335
COBRE	mg/Kg	máximo 5,0	máximo 5,0	máximo 5,0	máximo 5,0	COVENIN 1255

continuación de la tabla.

CARACTERISTI- CA:	UNIDAD	REQUISITOS				METODO DE ENSAYO
		SIMPLE	DOBLE	TRIPLE	EXTRA	
ESTAÑO	mg/Kg	máximo 125	máximo 125	máximo 125	máximo 125	COVENIN 1256
ZINC	mg/Kg	máximo 5,0	máximo 5,0	máximo 5,0	máximo 5,0	COVENIN 1333
MERCURIO	mg/Kg	máximo 0,05	máximo 0,05	máximo 0,05	máximo 0,05	COVENIN 1407

6.1.3 REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS.

6.1.3.1 Los contajes microbiológicos deberán ser los esperados de acuerdo al concepto de esterilización comercial y de las buenas prácticas de manufactura, es decir ausencia de microorganismos patógenos y ausencia de microorganismos que puedan desarrollarse al pH establecido para el producto y en condiciones que se ajusten a las buenas prácticas de almacenamiento (determinado según la norma COVENIN 10:3-005).

6.1.3.2 Hifas de Hongos: Máximo 40% de campos positivos, determinados según la norma COVENIN 10:3-006.

7 INSPECCION Y RECEPCION

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 METODO PARA LA SELECCION DE LAS MUESTRAS.

La toma de muestras y el muestreo se harán según lo indicado en las normas COVENIN 1338 y COVENIN 10:3-005.

7.2 CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO.

7.2.1 Se considera que el lote cumple con las especificaciones de la norma cuando:

7.2.1.1 Los resultados para los ensayos microbiológicos, determinación del vacío y contaminantes concuerdan con lo establecido en los puntos 6.1.1, 6.1.2 y 6.1.3 respectivamente. Si no se cumplen estos requisitos se rechaza el lote.

7.2.1.2 Los resultados obtenidos para las características restantes cumplen con lo establecido en la presente norma. Si alguno de estos requisitos no se cumple, el criterio de aceptación o rechazo a emplearse será el que se indica en la norma COVENIN 1338 para defectos mayores.

8 MARCACION, ROTULACION Y EMBALAJE.

8.1 ENVASE

8.1.1 Los envases para la pasta de tomate deberán ser de un material suficientemente inerte a la acción del producto de tal forma que no altere sus características organolépticas ni que produzca sustancias tóxicas bajo condiciones normales de almacenamiento.

8.1.2 Los envases deberán ser de cierre hermético, y llevar impresa la identificación del lote de fabricación.

8.2 ROTULADO.

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

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

8.2.3 El rótulo deberá llevar la siguiente información:

8.2.3.1 Nombre del producto y de la marca comercial.

8.2.3.2 Lista de ingredientes.

8.2.3.3 Contenido neto expresado en unidades del Sistema Métrico Decimal.

8.2.3.4 Nombre y dirección del fabricante.

8.2.3.5 Número del registro sanitario.

8.2.3.6 Número del registro del Servicio Nacional de Metrología Legal.

NOTA: Se otorgará un tiempo prudencial para la aplicación de este punto.

8.2.3.7 Precio máximo de venta al público.

8.2.3.8 La leyenda "Hecho en Venezuela", o país de origen.

9 RELACION CON OTRAS NORMAS.

S.I. 41-1965 (The Standards Institution of Israel) Israel.

S.I. 143-1975 (The Standards Institution of Israel) Israel.

ITINTEC PR 203.027-1972 (Instituto de Investigación Tecnológica Industrial y de Normas Técnicas) Perú.

CAC/RS 57/1972 (Comisión del Codex Alimentarius) Roma.

COPANT 7:3-011 (Comisión Panamericana de Normas Técnicas) Centroamérica.

D.G.N.F-25/1951 (Dirección General de Normas) México.

COVENIN
74-79

CATEGORIA
C

COMISION 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:



CDU 664.87

RESERVADOS TODOS LOS DERECHOS

Prohibida la reproducción total o parcial, por cualquier medio.
