© FONDONORMA – PARA USO EXCLUSIVO DE: SENCAMER

NORMA VENEZOLANA

COVENIN 1643:1994

CAFE SOLUBLE O INSTANTANEO (1era REVISION)

COVENIN

© FONDONORMA – PARA USO EXCLUSIVO DE: SENCAMER

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 1643-80 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: FONDO NACIONAL DEL CAFE, MINISTERIO DE AGRICULTURA Y CRIA, ASOCIACION VENEZOLANA DE PRODUCTORES DE CAFE, ANICAF, PROCAFE DE VENEZUELA, FAMA DE AMERICA.

© FONDONORMA – PARA USO EXCLUSIVO DE: SENCAMER

NORMA VENEZOLANA
CAFE SOLUBLE
O INSTANTANEO

PROYECTO
COVENIN
1643:1994
(1era REVISION)

1 OBJETO

Esta Norma Venezolana establece los requisitos mínimos que debe cumplir el café soluble o instantáneo.

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 esta 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 46:1994 Café tostado y molido.

COVENIN 45-93 Café verde. Clasificación y requisitos.

COVENIN 433-83 Café elaborado. Determinación de la humedad.

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

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

COVENIN 1315-79 Alimentos. Determinación del pH (acidez iónica).

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

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 Café Soluble o Instantáneo. Es el extracto de café en polvo, granulado, en escamas, hojuelas o en cualquier otra forma sólida, obtenido por la deshidratación del extracto acuoso de granos de café tostados y molidos. El producto obtenido puede ser adicionado de aromas y aceites provenientes exclusivamente de café tostado y molido.

3.2 Café Soluble o Instantáneo Descafeinado. Es el extracto de café en polvo, granulado, en escamas, hojuelas o en cualquier otra forma sólida, obtenido por la deshidratación del extracto acuoso de granos de café descafeinados, tostados y molidos. El producto obtenido puede ser adicionado de aromas y aceites provenientes exclusivamente de café tostado y molido.

4 REQUISITOS

4.1 El café soluble o instantáneo, descafeinado o no, debe ser elaborado con materia prima que cumpla con los requisitos que establecen las normas COVENIN 45 y 46.

4.2 El agua que se emplee en el proceso de elaboración del café debe ser potable y preferiblemente desmineralizada.

4.3 Solo se podrá utilizar agua como medio de extracción y se excluye todo proceso de hidrólisis que envuelva la adición de ácido o base.

4.4 En la elaboración de café soluble o instantáneo se debe utilizar por lo menos 3 Kg de café verde para obtener 1 Kg de producto terminado.

4.5 En el proceso de elaboración del café soluble o instantáneo no se permite la adición de azúcares.

4.6 La maquinaria y el ambiente destinado al procesamiento del producto, debe mantenerse en condiciones higiénicas.

4.7 El café soluble o instantáneo debe cumplir con los requisitos especificados en la tabla 1, los cuales deben ser ensayados según la norma COVENIN correspondiente.

5 MUESTREO

El muestreo y la toma de muestras se debe hacer según la norma COVENIN 1338.

6 INSPECCION Y RECEPCION

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

Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos

Característica	Café soluble sin descafeinar		Café soluble descafeinado		Método de ensayo
	Mín	Máx	Mín	Máx	
Humedad (%)	----	3,5	----	3,5	COVENIN 433
Cenizas Totales (%)	----	12	----	12	COVENIN 429
Cafeína en base seca	2,0	--	--	0,3	COVENIN 432
pH	4,7	5,3	4,7	5,3	Punto 7.1
Carbohidratos (%) expresados como dextrosa		35		35	COVENIN 2134
Solubilidad	Disolución completa		Disolución completa		Punto 7.2

6.1.1 Criterios de Aceptación

Se considera que el lote cumple con las especificaciones de esta norma cuando el producto satisfaga lo establecido en el punto 4 y los resultados de los ensayos fisicoquímicos, concuerden con lo establecido en la tabla 1. Si alguno de los requisitos no se cumple, el criterio de aceptación o rechazo a usar será el indicado en la norma COVENIN 1338 para defectos mayores.

7 METODOS DE ENSAYO

7.1 Determinación del pH

Se hará según la Norma COVENIN 1315-79: "Alimentos. Determinación del pH (acidez iónica), excluyendo los puntos 5.1.2, 6.1.2 y 6.1.2.1.

El material a ensayar consistirá en una solución al 1% del producto en agua destilada y hervida. Posteriormente se deja enfriar a temperatura ambiente y se mide el pH.

7.2 Solubilidad

7.2.1 Equipos e Instrumentos

7.2.1.1 Balanza semianalítica, con precisión de 0,1 g.

7.2.1.2 Plato transparente.

7.2.2 Procedimiento

7.2.2.1 Se colocan 2,5 g de café soluble o instantáneo en un plato transparente.

7.2.2.2 Se añaden 225 cc de agua desmineralizada, recientemente hervida y se agita suavemente.

7.2.3 Expresión de los resultados

7.2.3.1 Se reporta disolución completa si el café se disuelve antes de 30 segundos.

8 ENVASES Y ROTULACION

8.1 Envases

8.1.1 El café soluble o instantáneo debe envasarse en recipientes hechos de un material debidamente aprobado, que sea inerte de forma que no altere la composición fisicoquímica ni las características organolépticas del producto.

8.1.2 El recipiente o envase del producto debe ser hermético.

8.2 Rotulación

8.2.1 El recipiente o envase debe tener un rótulo con impresión clara e indeleble, el cual debe cumplir con la norma Venezolana COVENIN 2952.

BIBLIOGRAFIA

SI 909. Instant Cofee

© FONDONORMA – PARA USO EXCLUSIVO DE: SENCAMER

© FONDONORMA – PARA USO EXCLUSIVO DE: SENCAMER

COVENIN
1643:1994

CATEGORIA
A

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: FONDONORMA

CDU:663.938.8

ISBN: 980-06-1399-4

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

Descriptores: Café instantáneo.