NORMA VENEZOLANA

COVENIN 2069:1999

CARNE DE RES CURADA (CORNED BEEF)

(1ra Revisión)

FONDONORMA

PRÓLOGO

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN **2069-83**, 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° 1999-13** de fecha **14/12/1999.**

En la revisión de esta Norma participaron las siguientes entidades: Ministerio de Salud y Desarrollo Social; Instituto Nacional de Higiene; Instituto Nacional de Nutrición; Universidad Simón Bolívar; CIEPE; Pillsbury de Venezuela; Hermo, S.A.; Instituto Alimenticio Corralito; Jamones Curados Jacussa; Plumrose Latinoamericana, C.A.; PROAGRO, El Guanche.

NORMA VENEZOLANA
CARNE DE RES CURADA
(CORNED BEEF)

COVENIN
2069:1999
(1ra Revisión)

1 OBJETO

Esta norma establece los requisitos que debe cumplir el producto denominado carne de res curada (Corned beef), para 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.

COVENIN 179:1995 Sal comestible.

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

COVENIN 435-82 Carne de bovino. Definiciones generales.

COVENIN 792-82 Carne de bovino. Definición e identificación de las piezas de una canal.

COVENIN 794:86 Código de prácticas de higiene para mataderos industriales, mataderos frigoríficos industriales, frigoríficos industriales y salas de matanza municipales y privadas.

COVENIN 902-87 Alimentos. Método para recuento de colonias de bacterias aerobias en placa 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 1218-80 Carne y productos cárnicos. Determinación de nitrógeno.

COVENIN 1219-80 Carne y productos cárnicos. Determinación de grasa total.

COVENIN 1221-80 Carne y productos cárnicos. Determinación de nitritos y nitratos.

COVENIN 1222-80 Carne y productos cárnicos. Determinación de nitritos.

COVENIN 1291-88 Alimentos. Aislamiento e identificación de Salmonella.

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

COVENIN 1295-82 Alimentos. Determinación de ácido ascórbico (Vitamina C).

COVENIN 1337-90 Alimentos. Método para recuento de mohos y levaduras.

COVENIN 1338-83 Alimentos envasados. Muestreo.

COVENIN 1539:83 Especias, condimentos y afines. Requisitos.

COVENIN 1552-93 Alimentos. Recuento y detección de Clostridium perfringens.

COVENIN 1644-80 Alimentos. Detección de Bacillus cereus.

COVENIN 2278:85 Alimentos comercialmente estériles. Evaluación de esterilidad comercial.

COVENIN 2474:87 Carne y productos cárnicos. Determinación de fósforo total. Método colorimétrico.

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

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

COVENIN 3133/1:1997 (ISO2859-1:1997) Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1 Planes de muestreo por nivel de calidad aceptable (NCA) para inspección lote por lote.

COVENIN 3338:1997 Alimentos. Recuento de aerobios. Método de placas con películas secas rehidratables (Petrifilm^{R}).

3 DEFINICIONES

Para los propósitos de esta norma venezolana COVENIN se aplica la siguiente definición:

3.1 Carne de res curada (Corned Beef)

Es el producto elaborado a base de carne de res entera o troceada, adicionado de especias, condimentos, aditivos y otros ingredientes aprobados por la autoridad sanitaria competente, con la adición o no de productos proteínicos y/o carbohidratos complejos, mezclado, curado, envasados en recipientes inertes y sometido a un proceso de pasteurización o esterilización comercial.

4 MATERIALES Y ELABORACIÓN

Los ingredientes y aditivos utilizados en la elaboración del producto deben cumplir con los requisitos establecidos en las normas COVENIN y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

4.1 Ingredientes

4.1.1 Carne de res aprobada por la autoridad sanitaria competente.

4.1.2 Sal comestible.

4.1.3 Azucares y productos edulcorantes, tales como: maltosa, sacarosa, dextrosa, fructosa, miel, jarabe de maíz y cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria competente para su uso en carne de res curada.

4.1.4 Especias y condimentos.

4.1.5 Productos carbohidratos complejos tales como: harinas o almidones de cereales, féculas de papa o yuca y otro aprobado por la autoridad sanitaria competente, para su uso en carne de res curada.

4.1.6 Productos proteínicos: tales como: leche en polvo entera, descremada o semidescremada, suero de leche en polvo, caseinato de sodio o potasio, productos proteínicos vegetales y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en carne de res curada.

4.2 Aditivos

4.2.1 Coadyuvantes auxiliares de formulación tales como: albúmina, sangre, plasma y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en carne de almuerzo

4.2.2 Nitratos y/o nitritos de sodio y/o potasio.

4.2.3 Fosfatos: mono, di y polifosfatos de sodio y/o potasio.

4.2.4 Ácido ascórbico e isoascórbico y sus sales sódicas, limitados por buenas prácticas de fabricación .

4.2.5 Ácido citrico y sus sales, limitados por buenas prácticas de fabricación.

4.2.6 Ácido láctico y sus sales, limitados por buenas prácticas de fabricación.

5 REQUISITOS

La carne de res curada "Corned beef" debe cumplir con la normativa legal vigente de las Buenas Prácticas de Fabricación y lo siguiente:

5.1 El producto debe estar elaborado de forma tal que se observen carne de res entera o en trozos en el producto terminado. En el caso del producto carne de res entera, se permite la adición de producto proteínico y/o hidrocarbonado hasta un máximo de 1 % y en el caso del producto de carne de res en trozos hasta un máximo de 5 % de producto terminado.

5.2 Requisitos químicos (véase tabla 1).

5.3 Criterios microbiológicos para los productos pasteurizados (véase tabla 2).

5.4 Esterilidad comercial según lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 2278.

6 INSPECCIÓN Y RECEPCIÓN

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

6.2 Criterio de aceptación del lote considerado

6.2.1 Defectos críticos. Corresponden al no cumplimiento de: Criterios microbiológicos para Salmonella y Staphylococcus aureus (Véase tabla 2). Esterilidad comercial según lo establecido en el punto 5.3. Contenido de nitritos (véase tabla 1).

6.2.2 Defectos mayores: Corresponden al no cumplimiento de: Criterios microbiológicos recomendado (véase tabla 2). Requisitos químicos, proteína y grasa (véase tabla 1). Contenido de productos proteínicos y/o carbohidratos complejos definidos en el capitulo 5.

En caso de litigio se aplica las Normas Venezolanas COVENIN 1338 y 3133-1.

7 ENVASE, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

7.1.1 Envases: Debe ser de un material inerte al producto aprobado por la autoridad sanitaria competente.

7.2 Marcación y rotulación

7.2.1 Debe cumplir con la Norma Venezolana COVENIN 2952 y en el caso de declarar propiedades nutricionales debe cumplir la Norma Venezolana COVENIN 2952/1.

BIBLIOGRAFÍA

CAC/RS 88-1976 Norma Internacional recomendada para la carne tipo "corned beef" envasada. CODEX ALIMENTARIUS.

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 commodites. Blackie Academic & Profesional. 1998.

Participaron en la primera revisión de esta norma: Bianco, Eduardo; Cols, Manuel; Chirinos, Franklin; Garrido, Betty; García, Julio; Jiménez, Angélica, Heredia, Luis; Lagonell, Reinaldo; Mason, Teresa; Mendoza, Silvia; Novoa, María; Pacheco, Pedro; Padilla, Carmén; Peraza, Francisco; Polanco, Milagros; Prieto, Miroslava; Rodríguez, María; Socorro, Arturo; Toro, Gustavo; Vargas, Trina.

Participaron en la revisión de esta norma: Afanador, María Victoria; Ascanio, Norelis; Castro, Roger; Coronada, Mirla; León, Ana Mercedes; Lugo, del Valle; Miranda, Marianela; Molina, Mildred; Ovalles, Martha; Sabatino, Enricco; Sanchéz, Aunie; Vivas, Elizabeth.

Tabla 1. Requisito Químicos

Características	Requisitos		Método de ensayo
	Min	Max	
Humedad % (p/p)	-	75	COVENIN 1120
Proteína % (p/p)	14	-	COVENIN 1218
Grasa % (p/p)	-	10	COVENIN 1219
Nitratos y nitritos, expresados como nitrito de sodio (mg/kg)	-	80	COVENIN 1221 COVENIN 1222
Fosfatos totales, expresados como P_2O_5 (%)	-	1	COVENIN 2474
Ácido ascórbico, isoascórbico y sus sales sódicas, expresados como ácido ascórbico (mg/kg)	-	500	COVENIN 1295

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

Requisito	n	c	Límite		Método de ensayo
			m	M	
Aerobios mesófilos (ufc/g) *	5	2	$1x10^4$	$1x10^5$	COVENIN 902 COVENIN 3338
Coliformes fecales (NMP/g) *	5	2	<3 ***	9	COVENIN 1104
Clostridium perfringes (ufc/g) *	5	2	$1 x10^3$	$1x10^4$	COVENIN 1552
Bacillus cereus (ufc/g) *	5	2	$1x10^3$	$1x10^4$	COVENIN 1644
Salmonella en 25 g **	5	0	0	-	COVENIN 1291
Staphyloccocus aureus (ufc/g) **	5	2	$1x10^2$	$1x10^3$	COVENIN 1292
Mohos (ufc/g) *	5	2	$1x10^2$	$1x10^3$	COVENIN 1337
Levaduras (ufc/g) *	5	2	$1x10^3$	$1x10^4$	COVENIN 1337

Donde:

n = número de muestras del lote

c = número de muestras defectuosas

m = Límite mínimo o único

M = Límite máximo

* : Requisito microbiológico recomendado (véase COVENIN 409)

**: Requisito microbiológico obligatorio (Véase COVENIN 409)

***: Significa ningún tubo positivo según la técnica del número más probable, serie de tres (3) tubos.

COVENIN
2069:1999

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: FONDONORMA

I.C.S: 67.120.10

ISBN: 980-06-2461-9

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

Descriptores: Carne de res, corned beef, embutido.