INV
02201
07-04-2000
1/2

NORMA VENEZOLANA

COVENIN 2185:1999

CENTRO DE DOCUMENTACION E INFORMACION
FONDONORMA

GRASA COMESTIBLE DE COCO

(2da Revisión)

FONDONORMA

PRÓLOGO

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN **2185-92 Grasa comestible de coco**, fue revisada de acuerdo a las directrices del Comité Técnico de Normalización **CT10 Productos Alimenticios**, por el Subcomité Técnico **SC13 Aceite y grasas**, a través del convenio para la elaboración de normas suscrito entre **ASOGRASA** y **FONDONORMA**, siendo aprobada por FONDONORMA en la reunión del Consejo Superior **N° 1999-11** de fecha **20/10/1999.**

En la elaboración de esta Norma participaron las siguientes entidades: Ministerio de Salud y Desarrollo Social, Instituto Nacional de Higiene, Fundación CIEPE, Asociación de Industriales de Aceites y Grasas Vegetales Comestibles ASOGRASA, COPOSA, Grasas Valencia, Kraft Foods, MAVESA, OLEOGRASAS, REMAVENCA y UNILEVER-FACEGRA.

NORMA VENEZOLANA
GRASA COMESTIBLE DE COCO

COVENIN 2185:1999 (2da Revisión)

1 OBJETO

Esta Norma Venezolana establece los requisitos que debe cumplir la grasa comestible de coco para ser considerada apta para el 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 en base a ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente.

COVENIN 30:1997 Aceites vegetales comestibles. Norma general.

COVENIN 323:1998 Aceites y grasas vegetales. Determinación del índice de saponificación.

COVENIN 324:1996 Aceites y grasas vegetales. Determinación del índice de iodo por el método de Wijs.

COVENIN 325:1996 Aceites y grasas vegetales. Determinación de la acidez.

COVENIN 326:1997 Aceites y grasas vegetales. Determinación de la materia insaponificable.

COVENIN 508:1997 Aceites y grasas vegetales. Determinación del índice de peróxido.

COVENIN 509:1996 Aceites y grasas vegetales. Determinación de impurezas insolubles

COVENIN 635:1997 Aceites y grasas vegetales. Preparación de la muestra para análisis.

COVENIN 702:1996 Aceites y grasas vegetales. Determinación del índice de refracción.

COVENIN 703:1996 Aceites y grasas vegetales. Determinación de la densidad relativa a T/20°C.

COVENIN 704:1996 Aceites y grasas vegetales. Determinación de humedad y materia volátil. Método del horno de vacío.

COVENIN 705:1996 Aceites y grasas vegetales. Determinación de humedad y materia volátil. Método del horno de aire.

COVENIN 706:1996 Aceites y grasas vegetales. Determinación de humedad y materia volátil. Método del plato caliente.

COVENIN 708:1998 Aceites y grasas vegetales. Determinación del contenido de hierro.

COVENIN 710:1997 Aceites y grasas vegetales. Determinación del contenido de jabón.

COVENIN 948-83 Alimentos. Determinación de arsénico.

COVENIN 1190:1996 Aceites y grasas vegetales. Muestreo.

COVENIN 1191:1996 Aceites y grasas vegetales. Determinación del color.

COVENIN 1215-82 Alimentos. Determinación de cobre.

COVENIN 1335-78 Alimentos. Determinación de plomo.

COVENIN 1338-86 Alimentos envasados. Muestreo.

COVENIN 2281:1998 Aceites y grasas vegetales. Determinación del ácidos grasos por cromatografía de gases.

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

COVENIN 3133/1:1997 (ISO 2859/1:1997) Procedimiento de muestreo para inspección por atributos. Parte 1 Planes de muestreo indexados por nivel de calidad aceptable (NCA) para inspección lote por lote.

COVENIN 3278:1998 Aceites y grasas vegetales. Determinación del índice de iodo. Método de Winkler

3 DEFINICIONES

Para los propósitos de esta Norma Venezolana COVENIN se aplica la siguiente definición:

3.1 Grasa comestible de coco

Es aquella extraída del endospermo fresco o desecado del coco (*Cocos nucífera)* por cualquiera de los procedimientos indicados en la Norma Venezolana COVENIN 30.

4 REQUISITOS

4.1 Requisitos de Identidad

La grasa comestible de coco debe cumplir los requisitos establecidos en la tabla 1

4.2 Características de Calidad

La grasa comestible de coco debe cumplir con las características de calidad establecidas en la Tabla 2.

4.3 Aditivos alimentarios

Se permiten los aditivos alimentarios en la grasa comestible de coco, establecidos en la Tabla 3.

4.4 Contaminantes

La grasa comestible de coco no debe exceder los límites establecidos en la Tabla 4.

5 MUESTREO

5.1 Cisternas de gran tamaño (incluidos camiones cisternas y tanques o depósitos en la planta); tanques (hasta 500 kg de capacidad) y tambores

El muestreo se hará según la Norma COVENIN 1190 Aceites y Grasas vegetales. Muestreo.

5.2 Envases para la venta de 0,250 Kg a 15 Kg

El muestreo se hará según la Norma Venezolana COVENIN 1338 Alimentos Envasados. Muestreo. El equipo para la toma de muestras y el manejo de las mismas, será el indicado en la Norma COVENIN 1190.

6 INSPECCIÓN Y RECEPCIÓN

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

6.1 Criterios de aceptación o rechazo

6.1.1 Defectos críticos: Corresponde al no cumplimiento de los requisitos especificados para el contenido de plomo, arsénico (véase tabla 4 Contaminantes)

6.1.2 Defectos mayores. Corresponden al no cumplimiento de los requisitos especificados en la tabla 1. El olor y sabor, acidez oleica, índice de peróxido (véase tabla 2), los requisitos para galatos de propilo, octilo y dodecilo, butilhidroxitolueno, butilhidroxianisol, terbutilhidroquinona, mono y diglicéridos y dimetilsilicona (véase tabla 3), y así como el contenido de humedad y materia volátil, impurezas, contenido de jabón y el contenido de cobre y hierro (véase tabla 4).

En caso de litigo, se aplica la Norma Venezolana COVENIN 1338 y 3133/1.

7 ENVASE Y ROTULACIÓN

7.1 Envase. El producto deberá envasarse en recipientes suficientemente inertes fabricados con materiales tales como hojalata, vidrio o plásticos debidamente aprobados por la autoridad sanitaria competente. Los envases deberán cumplir con lo establecido en las normas COVENIN correspondientes.

7.2 Rotulación

7.2.1 El nombre específico del producto será "Grasa comestible de coco"

7.2.2 Debe cumplir con lo señalado en la Norma COVENIN 2952 "Norma general para el rotulado de alimentos envasados"

BIBLIOGRAFÍA

Bailey, A. Aceites y grasas industriales. 2da Edición. editorial Reverté S.A. Barcelona. España

CAC/STAN 124-1981 Norma del Codex para el aceite de coco comestible. Comisión del Codex Alimentarius

INEN 024-1973 Grasas de coco. Requisitos.

Participaron en la primera revisión de esta norma: Aguilar, Sofía; Aguiar, Norelis, Bello, Carlos; Benavente, Hector; Correia, José; Dávila, Saskia; Girón, Leandro; Mendoza, María; Pérez, Grissel; Sensel, Regina; Villegas, Diego.

Particiárón en la revisión de esta norma: Benavente, Hector; Chacín, Yulay; Dávila Saskia; Dramiński, Wojciech; Gil, Wilma; González, Mario; Noguera, Deinny; Rosa, Yadira; Useche, Morelia.

Tabla 1. Requisitos de Identidad

Característica		Requisito		Método de Ensayo
		Mínimo	Máximo	
Densidad relativa a 20°C / 20°C		0,915	0,927	COVENIN 703
Índice de Refracción	40 °C	1,4480	1,4500	COVENIN 702
	60 °C	1,4420	1,4430	
Índice de Saponificación (g KOH / kg)		248	265	COVENIN 323
Indice de Yodo (Cg I/g)		7	11	COVENIN 324 COVENIN 3278
Materia Insaponificable (%)		-	1,5	COVENIN 326
Punto de Fusión (°C)		27	46	COVENIN 1727
Perfil de ácidos grasos	C 6:0 Caproico (%)	0	1	COVENIN 2281
	C 8:0 Caprílico (%)	6	11	
	C 10:0 Caprico (%)	5	10	
	C 12:0 Laúrico (%)	43	53	
	C 14:0 Mirístico (%)	15	21	
	C 16:0 Palmítico (%)	6	10	
	C 18:0 Esteárico (%)	1	3	
	C 18.1 Oleico (%)	5	7	
	C 18:2 Linoléico (%)	0,5	3	

Tabla 2 - Requisitos de calidad

Característica	Requisito Máximo	Método de Ensayo
Color	Rojo 3 Amarillo 30 Lovibond Cubeta 13,34 cm	COVENIN 1191
Olor y sabor	Característicos del aceite	
Acidez libre(% como ácido oléico)	0,10	COVENIN 325
Índice de peróxido (meq O_2 / kg)	En planta 2 En mercado 5	COVENIN 508

Tabla 3. Aditivos Alimentarios

ADITIVO		DOSIS MÁXIMA DE USO
ANTIOXIDANTES	Galatos de propilo octilo y dodecilo	0,01 % aislados o combinados
	BHT (Butilhidroxitolueno) BHA (Butilhidroxianisol) TBHQ (Terbutilhidroquinona)	0,02 % aislados o combinados
	Tocoferoles naturales y sintéticos	Limitados por buenas prácticas de manufactura
	Cualquier combinación de galatos con BHA, BHT y TBHQ	0,02 % pero los galatos no deben exceder de 0,01%
SINERGÉTICOS	Ácido cítrico y su sal sódica	Limitados por buenas prácticas de manufactura
EMULSIFICANTES	Mono y diglicéridos	0,65 % (NOTA 1)
ANTIESPUMANTES	Dimeltilsilicona	0,001 % sólo o en combinación con cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria competente.

NOTA 1: Para uso industrial se fija de común acuerdo entre comprador y vendedor.

NOTA 2: Se permite el uso de cualquier otro aditivo autorizado por la autoridad sanitaria competente.

Tabla 4. Contaminantes

Características	Tipo de aceite	Límite máximo	Método de ensayo
Humedad y materia volátil a 105°C (%)	Refinado	0,05	COVENIN 704, 705, 706
Impurezas insolubles (%)	Refinado	0,05	COVENIN 509
Contenido de jabón (mg/kg)	Refinado	3	COVENIN 710
Contenido de hierro (Fe) (mg/kg)	Refinado	1,5	COVENIN 708
Contenido de plomo (Pb) (mg/kg)	Refinado	0,1	COVENIN 1335
Contenido de arsénico (As) (mg/kg)	Refinado	0,1	COVENIN 948
Contenido de cobre (Cu) (mg/kg)	Refinado	0,1	COVENIN 30 Punto 6.1

COVENIN
2185:1999

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:



I.C.S: 67.200.10

ISBN: 980-06-2392-2

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

Descriptores: Aceite y trasa vegetal, grasa comestible de coco.