NORMA VENEZOLANA

COVENIN 2279:1999

JAMÓN CURADO

(2da Revisión)

FONDONORMA

PRÓLOGO

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN **2279-85 Jamón crudo curado**, fue revisada de acuerdo a las directrices del Comité Técnico de Normalización **CT10 Productos Alimenticios**, por el Subcomité Técnico **SC5 Productos cárnicos y sus derivados**; y aprobada por FONDONORMA en la reunión del Consejo Superior **N° 1999-09** de fecha **18/08/1999.**

En la revisión de esta Norma participaron las siguientes entidades: En la revisión de esta Norma participaron las siguientes entidades: Ministerio de Sanidad y Asistencia Social; Instituto Nacional de Higiene; Instituto Nacional de Nutrición; Universidad Simòn Bolívar; CIEPE; Danimex, Pillsburg de Venezuela; Hermo, S.A.; Industria Alimenticia Corralito; Jamones Curado Jacusa; Plumrose Latinoamericana, C.A.; Proagro, C.a.; Protein Technologies International; Schafer.

NORMA VENEZOLANA
JAMÓN CURADO

COVENIN
2279:1999
(2da Revisión)

1 OBJETO

Esta norma venezolana establece los requisitos que deben cumplir el jamón curado 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 en base a ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente.

COVENIN 179:1995 Sal comestible

COVENIN 409-1997 Alimentos. Principios generales para el establecimiento de criterios microbiológicos.

COVENIN 1104-96 Alimentos. Determinación del Número Más Probable de coliformes, coliformes fecales y Escherichia coli.

COVENIN 1218-80 Carne y productos cárnicos. Determinación de nitrógeno.

COVENIN 1221-84 Carne y productos cárnicos. Determinación de nitritos y nitratos.

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

COVENIN 1292-89 Alimentos. Aislamiento y detección de Staphylococcus aureus.

COVENIN 1338-83 Alimentos envasados. Muestreo.

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

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

COVENIN 3133/1:1997 (ISO2859-1:1989) Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1 Planes de muestreo indexado por nivel de calidad aceptable (NCA) para inspección lote por lote.

COVENIN 3276:1996 Alimentos. Recuentos de coliformes y Escherichia coli. Método en placas con películas secas rehidratables. Petrifilm.

2.1 Otras Normas

Hasta tanto se apruebe la Norma Venezolana COVENIN respectiva, se debe consultar lo siguiente.

ISO 10560 Milk and milk products. Detection of Listeria monocytogenes

3 DEFINICIONES

Para los propósitos de esta norma venezolana COVENIN se aplican las siguientes definiciones:

3.1 Jamón curado. Es el producto elaborado con el pernil de cerdo, deshuesado o no, con la presencia o no del cuero, curado, madurado, adicionado o no con especias, condimentos y cultivos iniciadores

3.2 Cultivos iniciadores (Starter). Son un conjunto de microorganismos en cultivo puro o mixto sin significancia desde el punto de vista de salud, los cuales se agregan a la masa del embutido crudo, con la finalidad de activar favorablemente la fermentación y la aromatización de estos productos.

4 MATERIALES Y ELABORACIÓN

Los ingredientes y aditivos utilizados en la elaboración del producto deben ser aptos para el consumo humano y cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas COVENIN y disposiciones sanitarias correspondientes.

4.1 Ingredientes

4.1.1 Pierna de cerdo, separados transversalmente del resto del costado entre la última vértebra lumbar y el cuerpo del ilion

4.1.2 Sal comestible

4.1.3 Azúcares, tales como: maltosa, sacarosa, dextrosa, fructosa, jarabe de glucosa y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en jamón curado.

4.1.4 Especias y/o condimentos

4.1.5 Cultivos iniciadores de fermentación (Starter), tales como: Lactobacillaceas, Estreptococaceas, Micrococaceas, Pediococaceas y Leuconostoc.

4.2 Aditivos

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

4.2.2 Reguladores de pH, tales como: Ácido cítrico, láctico, acético, tartárico, glucono - delta - lactona y cualquier otros aprobados por la autoridad sanitaria competente y limitado por buenas prácticas de fabricación

4.2.3 Otros aditivos aprobados por la autoridad sanitaria competente para su uso en jamón curado

5 REQUISITOS

El jamón curado debe cumplir con los siguientes requisitos:

5.1 Consistencia firme y compacta al tacto.

5.2 Grasa superficial de color amarillento característico debido a la maduración

5.3 Aspecto al corte: uniforme, la carne de color rosado fuerte hasta rojo; la grasa interna de color blanco ligeramente rosado.

5.4 Olor y sabor característicos del producto.

5.5 Requisitos químicos (véase tabla 1).

5.6 Criterios microbiológicos (véase tabla 2).

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 y rechazo

6.1.1 Defectos críticos. Corresponden al no cumplimiento de los criterios microbiológicos para Salmonella y Staphylococcus aureus (Véase tabla 2) y el contenido de nitritos (véase tabla 1).

6.1.2 Defectos mayores. Corresponden al no cumplimiento de los criterios microbiológicos recomendados (véase tabla 2) y requisitos químicos (véase tabla 1)

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

7 ENVASES, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

7.1 Envases

7.1.1 Los envases deben ser de un material inerte al producto y aprobados por la autoridad sanitaria competente.

7.2 Marcación y rotulación

7.2.1 Debe cumplir con la Norma venezolana COVENIN 2952

7.2.2 Nombre del producto: El jamón curado debe ser etiquetado con su nombre genérico, seguido del nombre descriptivo (Tipo, región). Ejemplos: Jamón curado Tipo Parma, Jamón curado Tipo Serrano

BIBLIOGRAFÍA

APHA. Compedium of methods for the microbiology examinations of foods. 3rd Edition. 1992

Bacteriological Analitical Manual. 8th edition. FDA. BAM. 1995.

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. Requisitos Químicos (A nivel de planta y centros de distribución de la empresa)

Características	Requisitos		Métodos de ensayo
	Min.	Max.	
Proteína % (p/p)	23	-	COVENIN 1218
Humedad % (p/p)	-	64	COVENIN 1120
Nitritos y nitratos de sodio y/o potasio expresados como nitrito de sodio. (mg/kg)	-	120	COVENIN 1221
Nota: Requisitos a ser cumplidos por muestras tomadas cerca del hueso. En jamones deshuesados en muestras de la parte más distante de la superficie.			

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

Requisitos	n	c	Límite		Método de ensayo
			m	M	
Escherichia coli (NMP/g) (*)	5	2	9	43	COVENIN 1104
Escherichia coli (ufc/g) (*)	5	2	10	50	COVENIN 3276
Escherichia coli 0157:H7 en 25 g de muestra (*)	5	0	0	-	BAM
Listeria monocytogenes en 25 g (*)	5	0	0	-	APHA 1992 - ISO 10560
Salmonella en 25 g (**)	5	0	0	-	COVENIN 1291
Staphylococcus aureus (**) (ufc/g)	5	2	10^2	10^3	COVENIN 1292

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)
(1) Este requisito se aplicará previo acuerdo entre las partes. (corresponde a una especificación microbiològica)

COVENIN
2279:1999

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: 980-6019-43-J

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

Descriptores: Jamón curado, embutido.