01709
26.8.98
1/2

NORMA VENEZOLANA

COVENIN 2951-92

CENTRO DE DOCUMENTACION
FONDONORMA
E INFORMACION

MEZCLA PARA HACER GELATINA Y GELATINA PREPARADA.

COVENIN

TRAMITE

COMITE TECNICO CT10	: PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PRESIDENTE	: DRA. FANNY CARRILLO DE PADILLA
VICEPRESIDENTE	: DR. JOSE FELIX CHAVEZ
	: DR. DOUGLAS YANEZ
SECRETARIO	: LIC. ORLANDO TORTOLERO
SUBCOMITE TECNICO CT10/SC12	: PRODUCTOS DIVERSOS
COORDINADOR	: LIC. LEONARDO MARIÑO

PARTICIPANTES

ENTIDAD	REPRESENTANTES
MINISTERIO DE SANIDAD Y ASISTENCIA SOCIAL	LEONIDAS ESCALONA EGLEE MACHADO VICMAR DE PERNIA
INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE "RAFAEL RANGEL"	MANUELA RIOS MARIA L. NOVOA GERDA ACKERMAN
U.C.V. FAC. DE FARMACIA	FANNY C. DE PADILLA
ROYAL PRODUCTOS ALIMENTICIOS	JEAN AZOCAR INGRID ESAA
INDULAC	GABRIEL ESTABA ZULIA GRAFF
LAB. BROLAB, S.R.L.	OLGAMAR FRANCHESCHI
NESTLE DE VENEZUELA	CIRA GARCIA
INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICION	LUIS P. COIMAN
ADDA'S PRODUCTOS ALIMENTICIOS	JORGE R. HURTADO LEONORA BARRIOS
KELLOG'S	RODRIGO JIMENEZ RAUL PINEDO
MARLON, C.A.	PABLO DE JONGH
INDUSTRIAS LAVITAL	LINA D'AVERSA
PROGEL	JULIA DE LITVAY

DISCUSION PUBLICA:

FECHA DE ENVIO: 17-04-89
DURACION: 45 DIAS

FECHA DE APROBACION POR EL COMITE: 05-10-92
FECHA DE APROBACION POR LA COVENIN: 09-12-92

NORMA VENEZOLANA
MEZCLA PARA HACER GELATINA
Y GELATINA PREPARADA

COVENIN
2951-92

1 NORMAS COVENIN A CONSULTAR

COVENIN	2946-92	Gelatina comestible.
COVENIN	238-81	Azúcar. Determinación del contenido de Azúcar.
COVENIN	1315-79	Alimentos. Determinación de pH (Acidez Iónica)
COVENIN	1783-81	Productos de Cereales y Leguminosas. Determinación de cenizas.
COVENIN	1289-78	Frutas, Vegetales y productos derivados. Determinación de Dióxido de Azufre (SO_2)
COVENIN	948-83	Alimentos. Determinación de Arsénico.
COVENIN	1215-82	Alimentos. Determinación de Cobre
COVENIN	1335-78	Alimentos. Determinación de Plomo.
COVENIN	902-87	Alimentos. Método para recuento de colonias de bacterias aerobias en placas de Petri.
COVENIN	1337-90	Alimentos. Método para recuento de Mohos y levaduras.
COVENIN	1552-80	Alimentos. Detección y recuento de *Clostridium perfringens*
COVENIN	1292-79	Alimentos. Detección y recuento de *Staphylococcus aureus*
COVENIN	1291-79	Alimentos. Detección de *Salmonella*.

2 OBJETO

Esta Norma Venezolana establece los requisitos que debe cumplir tanto las mezclas para hacer gelatina como la gelatina preparada.

3 DEFINICIONES

3.1 MEZCLAS PARA HACER GELATINA

Es la gelatina comestible con la adición de todos o algunos de los siguientes componentes: edulcorantes, frutas y productos derivados, acidificantes, saborizantes, antiaglomerantes, colorantes y cualquier otro permitido por la autoridad sanitaria competente.

3.2 GELATINA PREPARADA

Es el producto gelificado obtenido a partir del definido en 3.1, con la adición de agua, conservadores y enturbiantes, mantenido bajo refrigeración.

3.3 GELATINA PARA REGIMENES ESPECIALES

Es el producto definido en 3.1 y 3.2, en el que se utilizan edulcorantes de bajo poder calórico o artificiales aprobados por la autoridad sanitaria competente.

4 MATERIALES Y FABRICACION

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

4.1 INGREDIENTES

4.1.1 Gelatina Comestible

Deberá cumplir con lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 2946-92 GELATINA COMESTIBLE.

4.1.2 Edulcorantes

4.1.2.1 Naturales. Se permitirá la adición de sacarosa, dextrosa, fructosa, aspartame (edulcorante sintético de origen natural) y cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria.

4.1.2.2 Artificiales. Se permitirá la adición de sacarina, xilitol, sorbitol y otros aprobados por las autoridad sanitaria.

4.1.3 Frutas y Productos Derivados

4.2 ADITIVOS.

4.2.1 Acidificantes

Se permitirá la adición de los siguientes ácidos: cítrico, tartárico, adípico, fumárico, láctico, málico y cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria competente.

4.2.2 Antiaglomerantes

Se permitirá el uso de: Sales de ácido fosfórico, silicato de calcio, dióxido de silicio, silicato aluminosódico, en cantidades limitadas por buenas prácticas de fabricación.

4.2.3 Colorantes

Colorantes Naturales o Artificiales aprobados por la autoridad sanitaria competente, limitadas por buenas prácticas de fabricación. Los Artificiales solos o mezclados no deben exceder de 300 mg/kg en el producto terminado.

4.2.4 Conservadores

Para el caso de gelatina preparada, se permitirá el uso de los siguientes:

- Acido benzóico, sórbico y sus sales de sodio o potasio (solos o mezclados) en cantidad máxima de 500 mg/kg calculados en forma ácida. Se podrá utilizar cualquier otro conservador permitido por la autoridad sanitaria.

4.2.5 Enturbiantes

En cantidades limitadas por buenas prácticas de fabricación.

4.2.5.1 Dióxido de titanio.

4.2.5.2 Aceite vegetal comestible.

4.2.5.3 Gomas tales como goma guar y goma arábiga.

4.2.5.4 Esteres de glicerol

4.2.6 Neutralizantes

Citratos bajo las formas de sales de sodio, potasio o calcio en cantidades limitadas por buenas prácticas de fabricación.

4.2.7 Cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria competente.

5 REQUISITOS

5.1 GENERALES

5.1.1 El producto deberá elaborarse bajo condiciones sanitarias apropiadas que impidan su contaminación durante o después del proceso, con microorganismos, pelos, insectos o restos de éstos o con cualquier otra materia extraña.

5.1.2 El producto no deberá exceder los límites de contaminantes establecidos en la tabla 2.

5.2 FISICOS Y QUIMICOS

Se indican en la tabla 1.

5.3 MICROBIOLOGICOS

Se indican en la tabla 3 y 4.

6 ENVASES, MARCACION Y ROTULACION

6.1 Los envases deberán ser de un material inerte a la acción del producto, de tal forma que no altere sus características, físicas, químicas, organolépticas y microbiológicas y a la véz que no produzca ni aporte sustancias tóxicas o cualquier otro material extraño. Deberán ser aprobados por la autoridad sanitaria.

6.2 ROTULACION

6.2.1 Los rótulos deberán ser de un material que pueda ser adherido a los envases o bien de impresión permanente sobre los mismos.

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

6.2.3 No se permitirá en los envases rótulos, etiquetas y/o membretes adicionales, que contengan figuras o representaciones gráficas de frutas, en el caso de que el saborizante utilizado sea artificial.

6.2.4 El rótulo deberá contener como mínimo la siguiente información:

6.2.4.1 Nombre del producto.

a.- En el caso de las mezclas, el nombre del producto será: "Mezclas para preparar gelatina" seguido del término "sabor a..." según corresponda.

b.- En el caso de las gelatinas preparadas, el nombre del producto será: "Gelatina Preparada" seguido del sabor correspondiente.

c.- La designación del sabor se diferenciará según la naturaleza del saborizante ya sea natural o artificial.

d.- En el caso de gelatina para regímenes especiales, deberá indicarse el término "bajas calorías" o "calorías reducidas", según corresponda.

6.2.4.2 Marca comercial.

6.2.4.3 Lista de ingredientes en orden decreciente a su participación en el producto. Los aditivos deberán ser nombrados en forma genérica por ejemplo: colorantes naturales o artificiales.

6.2.4.4 Cuando se utilice el colorante amarillo No. 5, deberá declararse en el rótulo.

6.2.4.5 La frase "Registrado en el M.S.A.S. bajo el No. A-..."

6.2.4.6 Número de registro del Servicio Nacional de Metrología.

6.2.4.7 Contenido neto expresado en unidades del sistema métrico decimal.

6.2.4.8 Nombre y dirección del fabricante.

6.2.4.9 Codigo de identificacion del lote de produccion.

6.2.4.10 La leyenda "Hecho en Venezuela"

6.2.4.11 Instrucciones para la preparación del producto cuando corresponde.

6.2.4.12 La leyenda "MANTENGASE REFRIGERADO", según sea el caso.

6.2.4.12 Fecha de vencimiento para la Gelatina Preparada

BIBLIOGRAFIA

- Información Suministrada p r la Industria.

TABLA 1.- REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS

CARACTERISTICA	UNIDAD	MEZCLAS PARA HACER GELATINAS AZUCARADA MIN	MAX	REGIMENES ESPECIALES MIN	MAX	GELATINA PREPARADA AZUCARADA MIN	MAX	REGIMENES ESPECIALES MIN	MAX	METODO DE ENSAYO
HUMEDAD %	(p/p)	-	1,5	-	10	-	-	-	-	COVENIN 238
pH	-	3	4,6	3	4	3	5	3	4	COVENIN 1315
CENIZAS %	(p/p)	5	-	6	9	-	-	-	-	COVENIN 1783

TABLA 2.- CONTAMINANTES

CARACTERISTICA	UNIDAD	LIMITE MAXIMO	METODO DE ENSAYO
DIOXIDO DE AZUFRE (SO_2)	mg/kg	20,00	COVENIN 1289
ARSENICO (As)	mg/kg	1	COVENIN 948
COBRE (Cu)	mg/kg	2	COVENIN 1215
PLOMO (Pb)	mg/kg	2	COVENIN 1335

TABLA 3.- REQUISITOS MICROBIOLOGICOS pH < 4,6

PRODUCTO	CARACTERISTICA	n	c	m	M	METODO DE ENSAYO
MEZCLAS PARA HACER GELATINA	Aerobios mesófilos ufc/g	5	2	10	$1,0x10^2$	COVENIN 902
	Mohos ufc/g	5	3	10	$1,0x10^2$	COVENIN 1337
GELATINA PREPARADA	Aerobios mesófilos ufc/g	5	2	$1,0x10^2$	$1,0x10^3$	COVENIN 902
	Mohos ufc/g	5	3	10	$1,0x10^2$	COVENIN 1337
	Levaduras ufc/g	5	3	10	$1,0x10^2$	COVENIN 1337

TABLA 4.- REQUISITOS MICROBIOLOGICOS pH ≥ 4,6

CARACTERISTICAS		n	c	m	M	METODO DE ENSAYO
Aerobios mesófilos	ufc/g	5	3	$5,0x10^3$	$1,0x10^4$	COVENIN 902
S. aureus	ufc/g	5	1	$1,0x10^2$	$1,0x10^3$	COVENIN 1292
Clostridium perfringens	ufc/g	5	1	$1,0x10^2$	$1,0x10^4$	COVENIN 1552
Salmonella en 25 g		10	0	0		COVENIN 1291

Donde:

n = número de muestras del lote
c = número de muestras defectuosas
m = límite mínimo
M = límite máximo

COVENIN
2951-92

CATEGORIA
B

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 668.317

ISBN 980-06-0984-9

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

Descriptores: Gelatina comestible, mezcla.