NORMA VENEZOLANA

COVENIN 2953:2000

OLEÍNA COMESTIBLE DE PALMA

(1ra Revisión)

FONDONORMA

PRÓLOGO

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN **2953-92 Oleína comestible de palma** fue revisada de acuerdo a las directrices del Comité Técnico de Normalización **CT10 Productos Alimenticios,** por el Subcomité Técnico **SC13 Aceites y Grasas**, a través del convenio para la elaboración de normas suscrito entre **Asociación de Industriales de Aceites y Grasas Vegetales Comestibles ASOGRASA** y **FONDONORMA**, siendo aprobada por **FONDONORMA** en la reunión del Consejo Superior **N° 2000-09** de fecha **27/09/2000.**

En la revisión de esta Norma participaron las siguientes entidades: Ministerio de Sanidad y Asistencia Social; Instituto Nacional de Higiene; Fundación CIEPE; ASOGRASAS (Asociación de Industriales de Aceites y Grasas Vegetales Comestibles); COPOSA; Industrias Diana; Alimentos Kraft; MAVESA; C.A. Bananera Venezolana; REMAVENCA.

NORMA VENEZOLANA OLEINA COMESTIBLE DE PALMA

COVENIN 2953:2000) (1ra Revisión)

1 OBJETO

Esta Norma Venezolana establece los requisitos que debe cumplir la oleína comestible de palma, para ser considerada apta 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 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 de índice de yodo. 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/20ºC.

COVENIN 704:1996 Aceites y grasas vegetales. Determinación de humedad materia volátil. Método con 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 1727:1996 Aceites y grasas vegetales. Determinación del punto de fusión. Método de Wiley.

COVENIN 2281:1998 Alimentos. Determinación de níquel por absorción atómica.

COVENIN 2952-92 Norma 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 grasa vegetales. Determinación del índice de iodo. Método Winkler.

3 DEFINICIÓN

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

3.1 Oleína comestible de palma: Es la porción líquida más insaturada obtenida por fraccionamiento del aceite de palma después de un proceso de cristalización a temperatura controlada.

La materia prima es el aceite de palma proveniente del mesocarpio carnoso del fruto de la palma (*Elaeis guineensis*).

4 REQUISITOS

4.1 Requisitos de identidad

La oleina comestible de palma debe cumplir con los requisitos establecidos en la Tabla 1.

4.2 Características de calidad

La oleína comestible de palma debe cumplir con las características de calidad establecidas en la Tabla 2.

4.3 Aditivos alimentarios

Se permite los aditivos alimentarios en la oleína comestible de palma, establecidos en la Tabla 3 y cualquier otro aditivo aprobado por la autoridad sanitaria competente

4.4 Contaminantes

Los contaminantes en la oleína comestible de palma no deben exceder los límites establecidos en la Tabla 4.

5 MUESTREO

5.1 Cisternas de gran tamaño (incluidos barcos cisterna, camión cisterna y tanques o depósitos en la planta); tanques (hasta 500 L 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 L a 18 L

El muestreo se hará según la Norma 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 INSPECIÓN 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)

6.2 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 debe envasarse en recipientes suficientemente inertes fabricados con materiales tales como hojalata, vidrio o plásticos debidamente aprobados por la autoridad sanitaria competente. Los envases deben cumplir con lo establecido en las normas COVENIN correspondientes.

7.2 Rotulación

7.2.1 Nombre específico del producto "Oleína Comestible de Palma".

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

BIBLIOGRAFÍA

Bailey, A. Aceites y grasas industriales. 2da Edición. editorial Reverté S.A. Barcelona. España. 1961

CAC/STAN.Norma del Codex para el aceite de almendra de palma comestible (Norma Mundial) Comisión del Codex Aimentarius. 126-1991

Pantzaris T.P; minilibro de los usos del aceite de palma Instituto de Investigación de Aceite de Palma de Malasia (PORIM); (1^{era} revisión) Percetakan Malindo; Julio de 1988.

Poram. Technical Brochure; 4ta Edición. septiembre de 1989.

Porla. Malasyan Palm oil the all-purpose oil.

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.

Participaron en la revisión de esta norma: Benavente, Hector; Chacín, Yulay; Dramiñski, Wojciech; Gil, Wilma; González, Mario; Linares, Oscar; Moreán, Gilberto; Rosa, Yadira; Silva, Richard; Useche, Morelia.

Tabla 1. Requisitos de identidad

Característica		Límite		Método de ensayo
		Mínimo	Máximo	
Densidad relativa 40ºC/25ºC		0,8969	0,9020	COVENIN 703
Índice de refracción a 60 ºC		1,4508	1,4540	COVENIN 702
Índice de saponificación (g KOH/kg)		194	202	COVENIN 323
Materia insaponificable (%)		-	1,5	COVENIN 326
Índice de yodo (Cg I/g)		56	68	COVENIN 324 COVENIN 3278
Punto de nube (ºC)		-	12	COVENIN 1727
Perfil de Ácidos Grasos	C 12:0 Láurico (%)	0,1	1,1	COVENIN 2281
	C 14:0 Míristico (%)	0,9	1,4	
	C 16:0 Palmítico (%)	30,0	43,5	
	C 16:1 Palmitoleico (%)	0,0	0,4	
	C 18:0 Estéarico (%)	3,0	4,8	
	C 18:1 Oleico (%)	39,0	49,0	
	C 18:2 Linoléico (%)	10,0	17,0	
	C 18:3 Linolénico (%)	0,0	0,6	

Tabla 2. Requisitos de calidad

Característica	Límite máximo	Método de ensayo
Color	Rojo 3 Amarillo 30 Lovibond Cubeta 13,34 cm.	COVENIN 1191
Punto de nube (ºC)	12	COVENIN 1727
Olor y sabor	Característicos del producto	
Acidez libre (% como ácido palmítico ó % como ácido oleico)	0,1	COVENIN 325
Índice de peróxido (meq 0 $_2$/kg)	En Planta 2 En Mercado 5	COVENIN 508

Tabla 3. Aditivos alimentarios

Aditivo		Dosis máxima de uso
Beta-Caroteno (Colorante)		Limitado por buenas prácticas de manufactura
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
Inhibidor	Oxiestearina	0,125 %
Antiespumante	Dimetilsilicona	0,001% sólo o en combinación con cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria competente

Tabla 4. Contaminantes

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

COVENIN
2953:2000

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: 67.200.10

ISBN: 980-06-2603-4

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

Descriptores: Oleína comestible de palma, aceite vegetal.