NORMA VENEZOLANA

COVENIN
3124:2001

FIAMBRE

(1ra Revisión)

FONDONORMA

PRÓLOGO

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN **3124:1994**, 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° **2001-07** de fecha **25/07/2001**

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., Industria Alimenticia Corralito, Plumrose Latinoamericana, C.A., Proagro-Protinal, Charvenca, AICAR.

NORMA VENEZOLANA
FIAMBRE

COVENIN
3124:2001
(1ra Revisión)

1 OBJETO

Esta Norma Venezolana establece los requisitos que debe cumplir el producto denominado fiambre.

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.

2.1 Normas venezolanas COVENIN

COVENIN 409:1997 Alimentos. Principios generales para el establecimiento de criterios microbiologicos.

COVENIN 902-87 Alimentos: método para recuento de colonias de bacterias aerobias en placas de petri.

COVENIN 910:2000 Norma general de aditivos alimentarios

COVENIN 1104:96 Determinación del número más probable de coliformes, coliformes fecales y de *Escherichia coli.*

COVENIN 1126-89 Alimentos: identificación y preparación de muestras para el análisis microbiológico.

COVENIN 1218-80 Carne y productos cárnicos: determinación de nitrógeno.

COVENIN 1219:2000 Carne y productos cárnicos: determinación de grasa total.

COVENIN 1220:1999 Carne y productos cárnicos. Determinación de cenizas.

COVENIN 1221:2000 Carne y productos cárnicos. Determinación de nitritos y nitratos.

COVENIN 1291-88 Alimentos: aislamiento e identificación de Salmonella.

COVENIN 1150-1998 Carne y productos cárnicos. Determinación del contenido de almidón.

COVENIN 1292-89 Alimentos: aislamiento y recuento de *Staphylococcus aureus*.

COVENIN 1295-83 Alimentos: determinación de ácido ascórbico (Vitamina C).

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

COVENIN 1338-86 Alimentos envasados. Muestreo.

COVENIN 2278-85 Alimentos comercialmente estériles: evaluación de la 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 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 (PetrifilmR).

2.2 Otras Normas

Hasta tanto se aprueba la norma COVENIN respectiva, se debe consultar lo siguiente:

ISO 10560:1993 Milk and milk products. Detection of Listeria monocytogenes

3 DEFINICIÓN

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

3.1 Fiambre

Es el producto elaborado a base de carne de bovino y/o porcino, de aves y/u otras especies aprobadas por la autoridad sanitaria competente, molida y/o picada, con la adición o no de grasa porcina, grasa de aves en el caso del uso de carnes de aves, productos proteínicos, carbohidratos complejos, gelificantes condimentada, curada, ahumada o no, y sometida a un proceso de pasteurizada o esterilización comercial y empacada o envasada en un material inerte aprobado por la autoridad sanitaria competente

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 bovino, porcino, aves y otras especies aprobadas por la autoridad sanitaria competente.

4.1.2 Grasas porcinas y de aves.

4.1.3 Carbohidratos complejos, tales como: harinas o almidones de cereales, féculas de papas o yuca y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente.

4.1.4 Productos proteínicos, tales como: leche en polvo completa (descremada-semidescremada) suero de leche en polvo, proteínas vegetales, caseínato de sodio y/o de potasio y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente.

4.1.5 Sal comestible.

4.1.6 Azúcares, tales como: maltosa, sacarosa, dextrosa, fructosa, miel, jarabe de maíz y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente.

4.1.7 Especias y condimentos.

4.1.8 Cuero de cerdo hasta un máximo de 1%, solamente cuando se utilice carne de porcino y/o bovino. No se permite su uso en fiambre de espalda, pierna y aves.

4.2 Aditivos

4.2.1 Agentes gelificantes, espesantes e hidrocoloides, tales como: carragenato, pectina, goma de algarrobo, goma xantano, agar, carboxilmetil celulosa, alginatos, almidón modificado y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, hasta un máximo de 1%.

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

4.2.3 Nitritos y nitratos de sodio y/o de potasio.

4.2.4 Ácido ascórbico, iso ascórbico y sus sales sódicas.

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

4.2.6 Ácido cítrico y sus sales sódicas, limitado por buenas prácticas de fabricación.

4.2.7 Acido láctico y sus sales limitado por buenas prácticas de fabricación.

4.2.8 Cualquier otro aditivo aprobado por la autoridad sanitaria competente para ser usado en fiambre y según la norma venezolana COVENIN 910.

5 CLASIFICACIÓN

El producto fiambre, según el tipo de carne empleado en su elaboración, se clasifica en:

5.1 Fiambre de pierna: Es el producto definido en el punto 3, elaborado únicamente con carne proveniente de los miembros posteriores del cerdo sin la adición de cuero. Se permite el uso de un máximo de 4 % de productos proteínicos y/o carbohidratos complejos.

5.2 Fiambre de espalda: Es el producto definido en el punto 3, elaborado únicamente con carne proveniente de los miembros anteriores del cerdo, sin la adición de cuero. Se permite el uso de un máximo de 4 % de productos proteínicos y/o carbohidratos complejos.

5.3 Fiambre de cerdo: Es el producto definido en el punto 3, elaborado únicamente con carne porcina, con la adición o no de cuero. Se permite la adición de un máximo de 7 % de productos proteínicos y/o carbohidratos complejos, dentro de este porcentaje sólo un 4 % puede ser de productos proteínicos.

5.4 Fiambre de res: Es el producto definido en el punto 3, elaborado únicamente con carne de bovino, con la adición o no de cuero. Se permite la adición de un máximo de 7 % de productos proteínicos y/o carbohidratos complejos, dentro de este porcentaje sólo un 4 % puede ser productos proteínicos.

5.5 Fiambre de cerdo/res: Es el producto definido en el punto 3, elaborado únicamente por la mezcla de carne porcina y bovina, con la adición o no de cuero. Se permite la adición de un máximo de 7 % de productos proteínicos y/o carbohidratos complejos, dentro de este porcentaje sólo un 4 % pueden ser productos proteínicos.

5.6 Fiambre de aves: Es el producto definido en el punto 3, elaborado únicamente con carne de aves, con la adición o no de un máximo de 1% de piel de ave. Se permite la adición de un máximo de 4 % de productos proteínicos.

NOTA: Dentro del porcentaje permitido de carbohidratos complejos, se incluyen los almidones modificados

6 REQUISITOS

El fiambre debe cumplir con la normativa legal vigente de las Buenas Prácticas de Fabricación y los siguientes requisitos:

6.1 Requisito sensorial: El producto debe presentar características sensoriales (color, sabor, olor) normales que no denoten alteración del producto

6.2 Requisitos químicos (véase tabla 1)

6.3 Criterios microbiológicos (véase tabla 2)

6.4 Evaluación de esterilidad comercial: El fiambre comercialmente estéril debe cumplir con lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 2278.

7 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.

7.1 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 6.3 y el contenido de nitrito (véase tabla 1)

7.2 Defectos mayores: Corresponderán al no cumplimiento de: Criterios microbiológicos recomendados (véase tabla 2), requisitos químicos (véase tabla 1), así como productos proteínicos y/o carbohidratos complejos, gelificantes y cuero de cerdo según lo establecido en el capitulo 4.

En caso de litigio se aplica las Normas Venezolanas COVENIN 3133-1 y los criterios microbiológicos establecidos en la tabla 2

8 ENVASE, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

8.1 Envases: Los envases deben ser de un material inerte al producto, aprobado por la autoridad sanitaria competente.

8.2 Marcación y rotulación

8.2.1 Debe cumplir con lo establecido en la Norma Venezolana COVENIN 2952.

8.2.2 Este producto debe etiquetarse con su nombre genérico (Fiambre) y clasificación. Ejemplo: “Fiambre de pierna, Fiambre de espalda.

8.2.3 En el caso de fiambre de cerdo/res, res/cerdo, la denominación depende de la proporción de carnes utilizadas.

8.2.4 En el caso de fiambres de aves, sí se elabora de una sola especie, se denomina fiambre de la especie utilizada. En el caso de mezclas, la denominación debe ser similar a la establecida en el punto 8.2.3

BIBLIOGRAFÍA

APHA Compendium of methods for the microbioly examination of fodd 3rd Edition . 1992.

ICMSF Microorganisms in food 2. Sampling for microbiological analysis. Principles and specific applications 2. Edition 1986. University of Toronto Press

ICMSF Microorganisms in food 6. Microbial ecology of foods commodites. Blackie Academic & Profesional 1998.

Participaron en la segunda revisión de esta norma: Brito, Odoardo; Cols, Manuel; Chávez, José; González, Zulay; Heredia, Luis; Herrera, Ofelia; Hispano, Valladares; Imbs, Jorge; Lagonell, Reinaldo; León, María; Méndez, Gladys; Monfort, Arantza; Ortega, Elizabeth; Pérez, Idda; Salazar, Jesús.

Participaron en la revisión de esta norma: Afanador, María Victoria, Ascanio, Norelis; Castro, Roger; Di Ciano, Gabriel; Fermín, Lesly; Lugo, del Valle; Miranda, Mariela; Molina, Mildred; Ovalles, Martha; Vivas, Elizabeth**.**

Tabla 1. Requisitos químicos

Características	Espalda	Pierna	Cerdo	Res	Cerdo/Res Res/Cerdo	Aves	Método de Ensayo
Proteínas (p/p) min. (origen animal)	12	13	11	12	12	12	COVENIN 1218
Grasa (p/p) max	8	6	12	9	12	6	COVENIN 1219
Fosfatos expresados como P2O5 (%) max.	1						COVENIN 1178
Nitrato y nitrito, expresado como nitrito de Sodio (mg/kg) (max)	120						COVENIN 1221
Ácido ascórbico, isoascórbico y sus sales sódicas, expresada como ácido ascórbico (mg/kg) máx.	500						COVENIN 1295

Tabla 2. Criterio Microbiológicos (A nivel de planta y centros de distribución de la empresa)

Características	Límite				Método de ensayo
	n	c	m	M	
Aerobios mesófilos (ufc/g) (**)	5	2	$1,0 \times 10^4$	$1,0 \times 10^5$	COVENIN 902 / 3338
Coliformes fecales (NMP/g) (**)	5	2	<3,0	9,0	COVENIN 1104
Listeria monocytogenes en 25 g (**) (1)	5	0	0	-	APHA 1992 – ISO 10560
Salmonella en 25 g (*) (1)	5	0	0	-	COVENIN 1291
Staphylococus aureus (*) (ufc)	5	2	1,0 x 10	$1,0 \times 10^3$	COVENIN 1292
Mohos (ufc/g) (**)	5	2	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$	COVENIN 1337
Levaduras (ufc/g) (**)	5	2	$1,0 \times 10^2$	$1,0 \times 10^3$	COVENIN 1337

Donde:

N = Número de muestra del lote

c = Número de muestras defectuosas

m = Límite inferior o único

M = Límite superior

* Requisito con carácter obligatorio (véase norma venezolana COVENIN 409)

** Requisito con carácter de recomendación (véase norma venezolana COVENIN 409)

(1) Las muestras de 25 g tomadas al azar a partir del lote, se pueden combinar para formar tres muestras de 250 g.

COVENIN
3124:2001

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: **980-06-2770-7**

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

Descriptores: **Producto cárnico, fiambre, embutido.**