NORMA VENEZOLANA

COVENIN 69:2000

GRASAS VEGETALES COMESTIBLES O MANTECAS VEGETALES COMESTIBLES

(3ra Revisión)

FONDONORMA

PRÓLOGO

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana COVENIN **69:1992 Grasas vegetales comestibles o mantecas vegetales comestibles** 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 la **Asociación de Industriales de Aceites y Grasas Vegetales Comestibles (ASOGRASA)** y **FONDONORMA**, siendo aprobada por **FONDONORMA** en la reunión del Consejo Superior **N° 2000-11** de fecha **21/11/2000**.

En la revisión de esta Norma participaron las siguientes entidades: Ministerio de Salud y Desarrollo Social, Universidad Simón Bolívar, CIEPE, Alimentos Kraft, ASOGRASAS, Cargill de Venezuela; COPOSA, Industrias Diana, Instituto Nacional de Higiene, Instituto Nacional de Nutrición, MAVESA, C.A. Bananera Venezolana; Remavenca.

NORMA VENEZOLANA
GRASAS VEGETALES COMESTIBLES
O MANTECAS VEGETALES COMESTIBLES

COVENIN 69:2000 (3ra Revisión)

1 OBJETO

Esta Norma Venezolana establece los requisitos que deben cumplir los productos denominados grasas vegetales comestibles o mantecas vegetales comestibles.

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 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 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 910:2000 Norma general de aditivos alimentarios.

COVENIN 948:83 Alimentos. Determinación de arsénico.

COVENIN 1190:1996 Aceites y grasas vegetales. Muestreo.

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 fusión. Método de Wiley

COVENIN 2178:84 Alimentos. Determinación de níquel por absorción atómica.

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.

3 DEFINICIONES

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

3.1 Grasa vegetal comestible o manteca vegetal comestible

Es aquella constituida por cuerpos grasos de origen vegetal, destinada al consumo humano y que a la temperatura de 20°C tiene consistencia sólida o semisólida.

4 MATERIALES Y FABRICACIÓN

Los aceites y grasas vegetales que se empleen en la elaboración de la manteca vegetal comestible deben cumplir las especificaciones que para cada uno de ellos fijen las normas COVENIN correspondientes.

5 CLASIFICACIÓN

La grasa vegetal comestible o manteca vegetal comestible se clasifica en:

5.1 Grasa vegetal natural o manteca vegetal natural

Es aquella obtenida de frutos o semillas, que no ha sido sometida a otro proceso que el de refinación.

5.2 Grasa vegetal modificada o manteca vegetal modificada

Es aquella obtenida de los aceites de frutos o semillas y/o de grasa vegetal natural que ha sido sometida a tratamientos de modificación, tales como fraccionamiento, hidrogenación e interesterificación.

5.3 Grasa vegetal natural compuesta o manteca vegetal natural compuesta

Es el producto resultante de la mezcla de diferentes grasas vegetales naturales definidas en el punto 5.1.

5.4 Grasa vegetal compuesta o manteca vegetal compuesta

Es el producto resultante de la mezcla de diferentes grasas vegetales naturales y modificadas, incluyendo la adición de aceites vegetales comestibles.

6 REQUISITOS

6.1 La grasa vegetal comestible o manteca vegetal comestible debe ser de consistencia homogénea, con olor y sabor característico.

6.2 Características de calidad

La grasa vegetal comestible o manteca vegetal comestible debe cumplir los requisitos establecidos en la Tabla 1.

6.3 Aditivos alimentarios

Se permiten los aditivos alimentarios en la grasa vegetal comestible, establecidos en la tabla 2 y cualquier otro aditivo aprobado por la autoridad sanitaria competente.

6.4 Contaminantes

La grasa vegetal comestible o manteca vegetal comestible no debe exceder los límites establecidos en la tabla 3

7 MUESTREO

7.1 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 realiza según la Norma COVENIN 1190 Aceites y grasas vegetales. Muestreo.

7.2 Envases para la venta de 0,250 kg a 15 kg

El muestreo se realiza 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.

8 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.

8.1 Criterios de aceptación o rechazo

8.1.1 Defectos críticos: Corresponde al no cumplimiento de los requisitos especificados para el contenido de plomo, arsénico (véase tabla 3 Contaminante)

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

En caso de litigio se aplica la norma Venezolana COVENIN 1338 y 3133/1.

9 ENVASE, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

9.1 Envase. El producto se debe envasar 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.

9.2 Marcación y rotulación

9.2.1 El nombre específico del producto se realiza de acuerdo a la siguiente clasificación:"

9.2.1.1 "Manteca de ...." seguido del fruto o semilla del cual se derive; ejemplo: Manteca de coco, cuando se trate del producto definido en 5.1.

9.2.1.2 "Manteca de...", seguido del fruto o semilla del cual se derive y el proceso a que ha sido sometido; ejemplo: Manteca de Algodón Hidrogenada, cuando se trate del producto definido en 5.2

9.2.1.3 "Manteca Vegetal Natural Compuesta", cuando se trate del producto definido en 5.3.

9.2.1.4 "Manteca Vegetal Compuesta", cuando se trate del producto definido en 5.4.

9.2.2 Debe cumplir con lo señalado en la Norma COVENIN 2952 "Norma COVENIN 2952 "Norma General para el Rotulado de los Alimentos Envasados".

BIBLIOGRAFÍA

ICAITI 34076 Mantecas Hidrogenadas comestibles.

ICATI 34077 Mantecas compuestas comestibles.

ICONTEC 198 Grasas y aceites comestibles. Mantecas.

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; Dramiński, Wojciech; Gil, Wilma; González, Mario; Linares, Oscar; Moreán, Gilberto; Rosa, Yadira; Silva, Richard; Useche, Morelia.

Tabla 1. Requisitos de calidad

Característica	Requisito		Método de Ensayo
	Mínimo	Máximo	
Acidez libre (% como ácido oléico)	-	0,1	COVENIN 325
Punto de fusión (°C)	-	46	COVENIN 1727
Índice de saponificación (g KOH/Kg)	185	-	COVENIN 323
Materia insaponificable (%)	-	1,5	COVENIN 326
Índice de peróxido (meq O_2/kg)	En Planta 2 En Mercado 5		COVENIN 508

NOTA: Para grasa vegetal o manteca vegetal de uso industrial, los requisitos de calidad serán los señalados en la Tabla 1, salvo para el punto de fusión, el cual se fijará de común acuerdo entre comprador y vendedor.

Tabla 2. Aditivos alimentarios

ADITIVO		DOSIS MÁXIMA DE USO
Beta – Caroteno (Colorante)		Limitados 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
EMULSIFICANTES	Mono y diglicéridos	0,65 % (NOTA 1)
ANTIESPUMANTES	Dimetilsilicona	0,001 % sólo o en combinación con cualquier otro aprobado por la autoridad sanitaria competente.

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

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

Tabla 3. Contaminantes

Características	Unidades	Límite máximo	Método de ensayo
Humedad y materia volátil	%	0,1	COVENIN 704, 705, 706
Impurezas insolubles	%	0,05	COVENIN 509
Contenido de jabón	mg/kg	3,0	COVENIN 710
Contenido de hierro (Fe)	mg/kg	1,5	COVENIN 708
Contenido de plomo (Pb)	mg/kg	0,1	COVENIN 1335
Contenido de arsénico (As)	mg/kg	0,1	COVENIN 948
Contenido de Níquel	mg/kg	2,0	COVENIN 2178
Contenido de cobre (Cu)	mg/kg	0,1	COVENIN 30 Punto 6.1

COVENIN
69:2000

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: 980-06-2636-0

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

Descriptores: Grasa vegetal comestible, manteca vegetal comestible.