

Notificación de propuesta de adopción:

La Norma Técnica NVF 1410:2006 Salchichón. (3ra. Revisión), ha sido propuesta para su adopción idéntica como Proyecto de Norma Venezolana 1410:2024 Salchichón. (2da. Revisión), por el Subcomité Técnico de Normalización SC5 Carnes y Productos Cárnicos adscrito al Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios, previa autorización del Fondo para la Normalización y Certificación de la Calidad (FONDONORMA).

PROYECTO DE NORMA
(ADOPCIÓN)



NORMA VENEZOLANA

SALCHICHÓN

FONDONORMA 1410:2006
(3^{ra} Revisión)

PROYECTO DE NORMA
(ADOPCIÓN)

FONDO PARA LA NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LA CALIDAD

PRÓLOGO

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana **1410:2000 Salchichón**, 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 **Nº 2006-06** de fecha **20/12/2006**.

En la revisión de esta norma participaron las siguientes entidades: Ministerio de Salud; Ministerio de la Alimentación; Instituto Nacional de Higiene; Instituto Nacional de Nutrición; CAVIDEA; AICAR; Fundación CIEPE, PIUMROSE Latinoamericana; General MILLS de Venezuela; Hermo; Alimentos Corralito; Jamones Curados; El Guanche; Charvenca; PROTINAL-PROAGRO; Universidad Simón Bolívar; Universidad Central de Venezuela; INDECU.

1 OBJETO

Esta norma venezolana establece los requisitos mínimos que debe cumplir el producto denominado salchichón.

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 179:1995 Sal comestible

FONDONORMA-COVENIN 234:2006 Azúcar refinado

FONDONORMA-COVENIN 409:2006 Alimentos. Principios generales para el establecimiento de criterios microbiológicos.

COVENIN 435:2000 Carne de bovino. Vocabulario.

COVENIN 794:86 Código de prácticas de higiene para mataderos industriales, mataderos frigoríficos industriales, frigoríficos industriales y salas de matanza municipales y privadas.

COVENIN 910:2000 Norma general para aditivos alimentarios

COVENIN 1104:1996 Alimentos. Determinación del número más probable de coliformes fecales y de *Escherichia coli*.

COVENIN 1120:1997 Carne y productos cárnicos. Determinación de humedad.

COVENIN 1126:1989 Alimentos. Identificación y preparación de muestras para el análisis microbiológico

COVENIN 1218:2002 Carne y productos cárnicos. Determinación de nitrógeno.

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

COVENIN 1221:2004 Carne y productos cárnicos. Determinación de nitritos y nitratos.

COVENIN 1291:2004 Alimentos. Aislamiento e identificación de *Salmonella*.

COVENIN 1292:2004 Alimentos. Aislamiento y recuento de *Staphylococcus aureus*.

COVENIN 1338:1986 Alimentos envasados. Muestreo.

COVENIN 1481:2001 Leche en polvo.

COVENIN 1539:83 Especias, condimentos y afines. Requisitos

COVENIN 2474:2001 Carne y productos cárnicos. Determinación de fósforo total. Método colorimétrico.

COVENIN 2676:1990 Productos proteínicos vegetales para consumo humano. Requisitos generales

COVENIN 2952:2001 Norma general para el rotulado de los alimentos envasados.

COVENIN 2952/1:1997 Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados

COVENIN 3133-1:2001 (ISO 2859-1:1999) Procedimiento de muestreo para inspección por atributos. Parte 1. Esquema de muestreos indexados por nivel de calidad de aceptación (NCA) para inspección lote por lote.

COVENIN 3133-2:1994 (ISO 2859-2:1985) Procedimiento de muestreo para inspección por atributos. Parte 2: Planes de muestreo determinados por la calidad límite (CL) para la inspección de un lote aislado.

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

COVENIN 3718:2001. Aislamiento e identificación de *Listeria monocytogenes* en alimentos

3 DEFINICIÓN

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

3.1 Salchichón: Es el producto elaborado a base de carne de porcino, bovino o la mezcla de ambas, molida(s) y/o picada(s), adiconado de tocino, sales de curado, especias, condimentos, con la adición o no de cultivos iniciadores, embutido en tripas naturales o artificiales, el cual se somete a un proceso de maduración y desecación con o sin ahumado. Este producto debe presentar al corte una diferenciación entre la carne y el tocino.

3.2 Cultivos iniciadores: Son un conjunto de microorganismos en cultivo puro o mixto sin significancia desde el punto de vista de salud, los cuales se le agregan a la masa del embutido crudo, con la finalidad de activar favorablemente la fermentación y la aromatización de estos productos. Entre los más utilizados están: Lactobacillus, Streptococcus, Micrococcus, Pediococcus y Leuconostoc.

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.

4.1.1 Ingredientes

4.1.2 Carne de porcino y/o bovino.

4.1.3 Tocino

4.1.4 Sal comestible.

4.1.6 Aceite vegetal comestible

4.1.7 Especias y condimentos.

Azúcares tales como: maltosa, lactosa, sacarosa, dextrina, maltodextrina (max. 0,5 %), glucosa (dextrosa), fructosa, miel, jarabe de maíz y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente.

4.1.5 Productos proteínicos, tales como: leche en polvo entera, descremada o semidescremada, suero de leche en polvo, caseinatos, aislados proteínicos vegetales. Se permite la adición de hasta un 3% de proteínas provenientes de estos productos.

4.1.6 Cultivos iniciadores de fermentación (starters), aprobados por la autoridad sanitaria competente.

4.2 Aditivos

	Dosis Máx. Permitida
4.2.1 Acentuadores de sabor	
4.2.1.1 Sales del ácido glutámico	10g/Kg. ¹ Solas o combinadas
4.2.1.2 Sales del ácido guanílico	500mg/Kg. ¹ Solas o combinadas
4.2.1.3 Sales del ácido inosínico	500mg/Kg. ¹ Solas o combinadas
4.2.2 Acidulantes, alcalinizantes y agentes tampón	
4.2.2.1 Ácido acético y sus sales de sodio, de potasio y de calcio	Limitado por BPF
4.2.2.2 Ácido clorhídrico y sus sales de potasio y de sodio	Limitado por BPF
4.2.2.3 Ácido láctico y sus sales de sodio, de potasio y de calcio	Limitado por BPF
4.2.2.4 Otros aprobados por la autoridad sanitaria competente.	Condiciones particulares para cada producto
4.2.3 Agentes de retención de agua	
4.2.3.1 Fosfatos de sodio y/o potasio	10g/Kg. ¹ expresados como P ₂ O ₅ (los presentes más los añadidos)
4.2.4 Antioxidantes	
4.2.4.1 Ácido eritroascórbico (erítorbico) y su sal sódica combinados	500mg/Kg. ² Solos o
4.2.4.2 Ácido L-ascórbico y su sal sódica combinados	500mg/Kg. ² Solos o
4.2.4.3 BHT y BHA	100 mg/kg Pendiente
4.2.5 Colorantes naturales y derivados	
4.2.5.1 Carmín (cochinilla)	10mg/Kg. ²
4.2.5.2 Cúrcuma	20mg/Kg. ²
4.2.5.3 Oleoresinas de vegetales	Limitado por BPF
4.2.6 Conservadores o preservantes químicos	
4.2.6.1 Nitrito y nitrato de sodio y/o potasio	120mg/Kg. ¹ (Solos o combinados)
4.2.6.2 Pimaricina (natamicina) Tratamiento superficial	1,0 mg/dm ² en la tripa del embutido
4.2.7 Saborizantes y aromatizantes	
4.2.7.1 Humo natural	Limitado por BPF
4.2.7.2 Otros aprobados por la autoridad sanitaria competente	Condiciones particulares para cada producto
4.2.8 Secuestrantes y sinergistas de antioxidante	
4.2.8.1 Ácido cítrico y sus sales de sodio, de potasio y de calcio	Limitado por BPF
4.2.8.2 Etilendiaminotetracetato disódico cálcico (EDTA)	35 mg/Kg. ¹ expresado como sustancia anhidra disódica cálcica

¹ Dosis residual en el producto terminado

² Dosis añadida

BPF: Buenas Prácticas de Fabricación

5 REQUISITOS

- 5.1 Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y Transporte de Alimentos para consumo humano (Gaceta Oficial de la República de Venezuela N° 36.081)
- 5.2 El Salchichón debe tener una consistencia firme y compacta al tacto.

5.3 Requisitos químicos (véase tabla 1). Cada empresa debe definir un plan de inspección y muestreo que garantice el cumplimiento de los requisitos químicos indicados en esta norma.

5.4 Criterios microbiológicos. El Salchichón debe cumplir con los criterios microbiológicos establecidos en la tabla 2. Cada empresa debe definir la frecuencia de inspección que garantice el cumplimiento de los criterios microbiológicos indicados en esta norma.

6 INSPECCIÓN Y RECEPCIÓN

Este capítulo está redactado con el criterio de ofrecer una guía al cliente de los criterios de aceptación y rechazo a ser utilizados en la comercialización de lotes aislados.

6.1 Defectos críticos: Corresponden al no cumplimiento de los criterios microbiológicos para *Salmonella*, *Staphylococcus aureus* y *Listeria monocitogenes* (véase tabla 2), el contenido de nitrito (véase tabla 1).

6.1.1 Defectos mayores: Corresponden al no cumplimiento de los criterios microbiológicos recomendados (véase tabla 2), requisitos químicos para proteína y grasa (véase tabla 1) y el límite de proteinas establecido en el apartado 4.1.9.

En caso de litigio se aplica las Normas Venezolanas COVENIN 3133 y lo establecido en el plan de muestreo de la tabla 2, criterios microbiológicos

7 ENVASES, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

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

7.2 Marcación y rotulación

7.2.1 Debe cumplir con la Norma Venezolana COVENIN:2952 y en el caso de declarar propiedades nutricionales o de salud debe cumplir con la Norma Venezolana COVENIN:2952-1

7.2.2 Nombre del producto:

7.2.2.1 Nombre Descriptivo: El producto debe denominarse con el nombre "Salchichón".

7.2.2.2 En el caso que se tenga un nombre de fantasía, éste debe ir acompañado del nombre descriptivo del producto.

7.2.2.3 Se utilizará la calificación de Tipo cuando el producto se elabore con características semejantes a los productos originales.

7.2.2.4 Cuando se deban destacar en el alimento otras condiciones que especifiquen su identidad; como tipo, medio de cobertura, tipo de empacado, la forma de presentación, su condición y/o el tipo de tratamiento al cual ha sido sometido el producto, esto debe declararse muy cerca y no necesariamente a continuación del nombre descriptivo del alimento (Norma Venezolana 2952).

EJEMPLOS: Salchichón tipo Milano, Salchichón tipo Danés.

BIBLIOGRAFÍA

- APHA. Compendium of methods for the microbiology examinations of food. 3rd Edition. 1992
- Bacteriological analitical Manual. 8th Edition. BAM. 1995
- Codex Alimentarius / Stan 192-1995, Rev 6(2005). Norma general para aditivos alimentarios.
- Cursillo teórico y práctico de tecnología cárnica.Ames, IOWA. Abrahán Saloma Orozco. 1991
- Gaceta Oficial de la República de Venezuela. N° 36.081. Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. Buenas Prácticas de Fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos para consumo humano. Caracas; 07-11-1996
- 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 commodities. Blackie Academic & Profesional. 1998.
- Embutidos crudos curados españoles, 1991 Daniel Marcos. Ediciones Ayala, Madrid.
- Ministerio de Sanidad y Consumo de España. (BOE n 19 de 22/1/1986). Aprobación de la lista positiva de aditivos y otros productos para uso en la elaboración de los productos cárnicos embutidos crudos-curados y para tratamiento de superficie de los mismos. www.boe.es Ref. 1986/01739.
- Ministerio de Sanidad y Consumo de España. (BOE n 19 de 22/1/1996) Aprobación de la lista positiva de Aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de los productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización www.boe.es Ref.1996/01387.
- Presidencia del Gobierno de España. (BOE n 165 de 12/7/1977). Aprobación de las Normas de Calidad para Chorizo, Salchichón y lomo embuchado.
- Presidencia de Gobierno de España. (1980). Normas de calidad para productos cárnicos embutidos crudos curados. Madrid.

Participaron en la revisión de esta norma: Ascanio, Edith; Ascanio, Norelis; Bastidas, Geraldine; Del Valle, Lugo; Ferrer, Jorge, García, Petra; León, Ana Mercedes; Medina, Juan Guillermo; Meza, Karli; Molina, Mildred; Ovalles, Martha; Rodríguez, Belkis; Toro, Yolanda; Tovar, María Milagros.

Tabla 1. Requisitos químicos (A nivel de planta y centros de distribución de la empresa)

Características	Límite	Método de ensayo
Humedad % + grasa (m/m). (max.)	80	COVENIN 1120
Proteína % (m/m). (min.)	20	COVENIN 1218
Cenizas % (m/m). (max.)	7	Incluir norma COVENIN en Referencia normativa
Nitratos y nitritos, expresados como nitrito de sodio (mg/kg) (max)	120	COVENIN 1221
Fosfatos de sodio y/o potasio, expresados como P ₂ O ₅ (mg/Kg.) máx.	10000	COVENIN 2474

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

Características	n	c	Límite		Método de ensayo
			m	M	
<i>Escherichia coli</i> (NMP/g) (*)	5	2	9	15	COVENIN 1104
<i>Escherichia coli</i> (ufc/g) (*)	5	2	< 10	10	COVENIN 3276
<i>Escherichia coli</i> 0157:H7 en 25 g (*) (1)	5	0	0	-	BAM
<i>Listeria monocytogenes</i> en 25 g (**)	5	0	0	-	COVENIN 3718
Salmonella en 25 g (**)	5	0	0	-	COVENIN 1291
<i>Staphylococcus aureus</i> (**) (ufc/g)	5	2	10 ²	10 ³	COVENIN 1292

Donde:

n = Número de muestra del lote

c = Número de muestras defectuosas

m = Límite inferior

M = Límite superior

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

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

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

FONDONORMA
Av. Andrés Bello Edif. Torre Fondo Común Pisos 11 y 12
Telf. 575.41.11 Fax: 574.13.12
CARACAS



publicación de:

Depósito Legal: If555200764146
I.C.S: 67.120.10

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