

**Notificación de propuesta de adopción:**

La Norma Técnica NVF 2126:2006 Chorizo cocido. (3ra. Revisión), ha sido propuesta para su adopción idéntica como Proyecto de Norma Venezolana 2126:2024 Chorizo cocido. (3ra. 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)



FONDONORMA

NORMA VENEZOLANA

## **CHORIZO COCIDO**

**FONDONORMA 2126:2006**

**(3<sup>ra</sup> Revisión)**

PROYECTO DE NORMA  
(ADOPCIÓN)

**FONDO PARA LA NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LA CALIDAD**

## PRÓLOGO

La presente norma sustituye totalmente a la Norma Venezolana **2126:2001 Chorizo cocido**, 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 2006-05** de fecha **25/10/2006**

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; PLUMROSE 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 que debe cumplir el chorizo cocido.

## **2 REFERENCIAS NORMATIVAS**

Las siguientes normas contienen disposiciones que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de esta Norma Venezolana COVENIN. 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 mas recientes de las normas citadas seguidamente:

**COVENIN 179:1995** Sal comestible.

**FONDONORMA-COVENIN 234:2006** Azúcar refinado.

**COVENIN 409:1998** Alimentos. Principios generales para el establecimiento de criterios microbiológicos

**COVENIN 435:2000** Carne de bovino. Vocabulario.

**COVENIN 794:1986** Código de prácticas de higiene para mataderos industriales, mataderos frigoríficos industriales, frigoríficos industriales y salas de matanza municipales y privadas.

**COVENIN 902:1987** Alimentos. Método para recuento de colonias de bacterias aerobias en placas de Petri.

**COVENIN 910:2000** Norma general para aditivos alimentarios.

**COVENIN 1104:1996** Alimentos. Determinación del Número Más Probable (NMP) de coliformes, 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 1150:1998** Carnes y productos cárnicos. Determinación del contenido total de almidón.

**COVENIN 1218:2002** Carne y productos cárnicos. Determinación del contenido 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 del contenido de nitritos y nitratos.

**COVENIN 1291:1988** Alimentos. Aislamiento e identificación de *Salmonella*.

**COVENIN 1292:1989** Alimentos. Aislamiento y recuento de *Staphylococcus aureus*

**COVENIN 1337:1990** Alimentos. Método para recuentos de mohos y levaduras

**COVENIN 1539:1983** Especias, condimentos y afines. Requisitos.

**COVENIN 2343:1986** Pollo beneficiado.

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

**COVENIN 2676:1990** Productos proteínicos vegetales para consumo humano (PPV).Requisitos generales.

## FONDONORMA 2126:2006

**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 3276:1997** Alimentos. Recuento de Coliformes y de *Escherichia coli*. Método en placas con películas secas rehidratables (Petrifilm).

**COVENIN 3338:1997** Alimentos. Recuento de aerobios. Método de placas con películas secas rehidratables (Petrifilm).

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

### 3 DEFINICIONES

Para los propósitos de esta Norma Venezolana se aplica las siguientes definiciones.

**3.1 Chorizo Cocido:** Es el producto elaborado a base de carne de porcino, bovino o la mezcla de ambas, picada(s) y/o molida(s), adicionado de especias y condimentos, cocido, ahumado o no e introducido en tripas naturales o artificiales. El producto puede contener o no: tocino y/o grasa de cerdo, vísceras comestibles, cuero de porcino, productos proteínicos y/o carbohidratos complejos.

**3.2 Chorizo Cocido de Aves:** Es el producto elaborado a base de carne de aves picadas y/o molidas, adicionado de especias y condimentos, cocido, ahumado o no e introducido en tripas naturales o artificiales, El producto puede contener o no: vísceras comestibles, grasa y piel de aves, productos proteínicos y/o carbohidratos complejos.

### 4 MATERIALES Y ELABORACIÓN

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

#### 4.1 Ingredientes

4.1.1 Carne de porcino, bovino y aves despostadas manualmente.

4.1.2 Vísceras comestibles: Corazón, hígado y riñón. En el caso de aves: hígado, corazón y molleja.

4.1.3 Grasa de porcino, bovino y aves según la especie utilizada. No se permite el uso de grasa de bovino de capa dura (sebo).

4.1.4 Tocino. Puede estar en trozos, picado o molido.

4.1.5 Cuero de porcino hasta un máximo de 5 %, para su uso en chorizo cocido.

4.1.6 Piel de aves, hasta un 5 %, para su uso en chorizo cocido de aves.

4.1.7 Productos de origen sanguíneo de porcino y bovino en sus diferentes presentaciones.

4.1.8 Agua potable.

4.1.9 Carbohidratos complejos, tales como: Harinas, almidones y féculas de cereales y/o tubérculos.

4.1.10 Productos proteínicos, tales como: Leche entera en polvo, descremada o semidescremada, suero de leche en polvo, caseinatos, albúmina y productos proteínicos vegetales para consumo humano. Se permite la adición hasta un 3,5 % de proteínas provenientes de estos productos.

**4.1.11** Azúcares, tales como: sacarosa, fructosa, dextrosa (glucosa), maltosa, maltodextrina y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente.

**4.1.12** Especias y condimentos.

**4.1.13** Sal comestible.

**4.1.14** Aceites vegetales comestibles.

**4.1.15** Otros ingredientes, tales como: ají, ajo, pimienta y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente.

## 4.2 Aditivos

	<b>Dosis máx. permitida</b>
<b>4.2.1 Acentuadores de sabor</b>	
4.2.1.1 Sales del ácido glutámico	10g/kg <sup>1</sup> Solas o combinadas
4.2.1.2 Sales del ácido guanílico	500mg/kg <sup>1</sup> Solas o combinadas
4.2.1.3 Sales del ácido inosínico	500mg/kg <sup>1</sup> Solas o combinadas
<b>4.2.2 Acidulantes, alcalinizantes y agentes tampón</b>	
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
<b>4.2.3 Agentes de retención de agua</b>	
4.2.3.1 Fosfatos de sodio y/o potasio	10g/kg <sup>1</sup> expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (los presentes más los añadidos)
<b>4.2.4 Agentes espesantes, gelificantes e hidrocoloides</b>	15g/kg <sup>2</sup> Solos o combinados
Refiérase a la Norma Venezolana 910 Norma general para aditivos alimentarios	
<b>4.2.5 Antioxidantes</b>	
4.2.5.1 Ácido eritroascórbico (erítorbico) y su sal sódica	500mg/kg <sup>2</sup> Solos o combinados
4.2.5.2 Ácido L-ascórbico y su sal sódica	500mg/kg <sup>2</sup> Solos o combinados
<b>4.2.6 Colorantes naturales y derivados</b>	
4.2.6.1 Carmín (cochinilla)	10mg/kg <sup>2</sup>
4.2.6.2 Cúrcuma	20mg/kg <sup>2</sup>
4.2.6.3 Oleoresinas de vegetales	Limitado por BPF
<b>4.2.7 Conservadores o preservantes químicos</b>	
4.2.7.1 Nitritos y nitratos de sodio y/o potasio	120 mg/kg <sup>1</sup> (solos o combinados )

<b>4.2.8 Saborizantes y aromatizantes</b>	
<b>4.2.8.1</b> Humo natural	Limitado por BPF
<b>4.2.8.2</b> Otros aprobados por la autoridad sanitaria competente	Condiciones particulares para cada producto
<b>4.2.9 Secuestrantes y sinergistas de antioxidante</b>	
<b>4.2.9.1</b> Ácido cítrico y sus sales de sodio, de potasio y de calcio	Limitado por BPF
Etilendiaminotetracetato disódico cálcico (EDTA)	35 mg/kg <sup>1</sup> expresado como sustancia anhidra disódica cálcica

<sup>1</sup> Dosis residual en el producto terminado

<sup>2</sup> Dosis añadida

**BPF:** Buenas Prácticas de Fabricación

## 5 CLASIFICACIÓN

**5.1 Superior:** Es el producto definido en los apartados 3.1 y 3.2 sin la adición de: vísceras comestibles, cuero de porcino ó piel de aves, almidones y productos proteínicos.

**5.2 Estándar:** Es el producto definido en los apartado 3.1 y 3.2 con la adición de: vísceras comestibles, cuero de porcino ó piel de aves, proteínas de los productos definidos en el apartado 4.1.11 y con un contenido de almidón (véase tabla 1).

## 6 REQUISITOS

**6.1** Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y Transporte de alimentos para consumo humano (Gaceta Oficial de la Republica de Venezuela N° 36081).

**6.2** 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.

**6.3** Criterios microbiológicos. El chorizo cocido 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.

## 7 INSPECCIÓN Y RECEPCIÓN

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

**7.1 Defectos críticos:** Corresponden al no cumplimiento de los criterios microbiológicos para *Salmonella*, *Staphylococcus aureus* y *Listeria monocytogenes* (véase tabla 2) y contenido de nitritos (véase tabla 1).

**7.2 Defectos mayores:** Corresponden al no cumplimiento de los criterios microbiológicos recomendados, (véase tabla 2), requisitos químicos (véase tabla 1) y el límite de proteína establecido en el apartado 4.1.11.

En caso de litigio se aplica la Norma Venezolana 3133 y lo establecido en el plan de muestreo de la tabla 2, criterios microbiológicos.

## 8 ENVASE, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

**8.1 Envase:** 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 la Norma Venezolana 2952 y en el caso de declarar propiedades nutricionales y de salud debe cumplir con la Norma Venezolana 2952-1.

**8.2.2** Nombre del producto:

**8.2.2.1** Nombre Descriptivo:

- El producto definido en 3.1 se denominará Chorizo cocido, seguido de su clasificación.
- El producto definido en 3.2 se denominara Chorizo Cocido, seguido de la especie y su clasificación. En el caso de que exista mezcla de especies de aves, se denominará Chorizo cocido de aves y su clasificación.

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

**8.2.2.3** 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 Venezolano 2952).

Ejemplos: Chorizo cocido superior, Chorizo cocido de pavo superior, Chorizo cocido estándar, Chorizo cocido de pavo estándar, Chorizo cocido de aves superior.

## BIBLIOGRAFÍA

Codex Alimentarius. (2003) Codex stan 192-1995 Norma General para los Aditivos Alimentarios (Rev. 4-2003)

Codex Alimentarius. (2001) Class Names and the International Numbering System for Food Additives.

Federal Register. (2001). "Code of Federal Regulations (CFR). Animal and Animal Products". Nº 9. Part. 200 to end. U.S. Government Printing Office. Washington

ICMSF. (1998) Microorganisms in food 6. Microbial ecology of foods commodities. Blackie Academic & Profesional.

ICMSF. (1986) Microorganisms in food 2. Sampling for microbiological analysis. Principles and specific applications 2<sup>nd</sup> Edition. University of Toronto Press

Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación. (ICONTEC). (1994). NTC 1325: Industrias Alimentarias. Productos Cárnicos Procesados no Enlatados. Colombia.

Madrid V, A, Madrid C, J. (2000) "Los Aditivos en los Alimentos Según la Unión Europea y la Legislación Española".1<sup>a</sup> Edición, España.

Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. (1996) Buenas Prácticas de Fabricación, Almacenamiento y Transporte de alimentos para consumo humano. Gaceta Oficial de la Republica de Venezuela Nº 36081. 07 de Noviembre 1996.

Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. (1959) Reglamento General de Alimentos.

Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. (1996) Normas Complementarias del Reglamento General de Alimentos. Gaceta Oficial de la Republica de Venezuela Nº 35921. 15 de Marzo de 1996.

**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

Características	Porcino / bovino		Aves		Método de ensayo. Norma Venezolana
	Superior	Estándar	Superior	Estándar	
Grasa % (p/p) máx.	35	40	18	24	1219
Proteína % (p/p) min.	18	14	18	14	1218
Almidón % (p/p) máx.	0,5	3	0,5	3	1150
Cenizas % (p/p) máx..	7	7	7	7	1220
Fosfatos de sodio y/o potasio, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (mg/Kg.) máx.	10000	10000	10000	10000	2474
Nitritos de sodio y/o potasio (mg/Kg) máx.	120	120	120	120	1221

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

Requisito	n	c	Límite		Método de ensayo. Norma Venezolana
			m	M	
Aerobios mesófilos (ufc/g) *	5	2	$1 \times 10^4$	$1 \times 10^5$	902
Coliformes (NMP/g) * 1	5	2	9,0	93,0	1104
Coliformes (ufc/g) * 2	5	2	10	$1 \times 10^2$	3276
Coliformes fecales (NMP/g) *1	5	2	<3 ***	9	1104
<i>Escherichia coli</i> (ufc/g) *2	5	0	< 10	-	3276
Levaduras (ufc/g) *	5	2	$1 \times 10^3$	$1 \times 10^4$	1337
Mohos (ufc/g) *	5	2	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$	1337
<i>Listeria monocytogenes</i> en 25 g **	5	0	0	-	3718
<i>Salmonella</i> en 25 g **	5	0	0	-	1291
<i>Staphylococcus aureus</i> (ufc/g) **	5	2	$1 \times 10^2$	$1 \times 10^3$	1292

Donde:

n = número de muestras del lote.

c = número de muestras defectuosas.

m = Límite mínimo o único.

M = Límite máximo.

\*Requisito microbiológico recomendado (Véase Norma Venezolana 409).

\*\* Requisito microbiológico obligatorio (véase Norma Venezolana 409).

\*\*\* Significa ningún tubo positivo según la técnica del número más probable, serie de tres (3) tubos.

1 Si se utiliza el método de Número más Probable, se determina Coliformes y Coliformes fecales.

2 Si se utiliza el método en placas, se determina Coliformes y *Escherichia coli*.

---

**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: If55520066644452  
I.C.S: 67.120.10

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