

**Notificación de propuesta de adopción:**

La Norma Técnica NVF 2279:2007 Jamón curado, ha sido propuesta para su adopción idéntica como Proyecto de Norma Venezolana 2279:2024 Jamón curado. (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)

# **NORMA FONDONORMA**

**NVF 2279**



**Diciembre 2007**

**Jamón curado**

PROYECTO DE NORMA  
(ADOPCIÓN)

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

## PRÓLOGO

Las normas técnicas elaboradas y publicadas por FONDONORMA, son el resultado de la actividad voluntaria de la normalización, las cuales se elaboran con el propósito de proveer entre otros aspectos, las bases para mejorar la calidad de productos, procesos y servicios.

El consenso en su contenido, se logra mediante propuestas y acuerdos que se alcanzan en comités técnicos creados por la organización en áreas específicas de los distintos sectores de actividad en el país, en los cuales se ofrece la oportunidad de participación institucional técnica voluntaria. El Consejo Superior de FONDONORMA, tiene la atribución de la aprobación de las normas técnicas derivadas de la actividad de normalización proveniente de los distintos comités técnicos de normalización de la institución.

La presente norma fue elaborada de acuerdo a las directrices del Comité Técnico de Normalización **FONDONORMA CT10 Productos alimenticios**, y por el Subcomité Técnico **SC5 Productos cárnicos**, y aprobada por el Consejo Superior de **FONDONORMA** en su reunión Nº 2007-06 de fecha 12-12-2007.

Esta norma se desarrolló con la participación de las siguientes entidades: MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA SALUD; MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA ALIMENTACIÓN; INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE; INSTITUTO NACIONAL DE NUTRICIÓN; UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA; UNIVERSIDAD SIMÓN BOLÍVAR; CAVIDEA; FUNDACIÓN CIEPE; INDECU; AICAR; PLUMROSE LATINOAMERICANA; GENERAL MILLS DE VENEZUELA; HERMO; ALIMENTOS CORRALITO; LA GRANJA; LA MONSERRATINA; SERAVICA; FENAVI; JAMONES CURADO; COMPLEJO AGROPECUARIO CÁRNICO; ALIMENTOS TEXAS; EL GUANCHE; CHARVENCA; PROTINAL-PROAGRO; CENCO-ZOTTI.

## **1 OBJETO**

Esta norma venezolana establece los requisitos que debe cumplir el producto denominado jamón curado 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 en base a ellas, que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente.

**COVENIN 179:1995** Sal comestible

**FONDONORMA 234:2006** Azúcar refinada.

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

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

**COVENIN 1104:1996** Alimentos. Determinación del Número Más Probable de coliformes, coliformes fecales y *Escherichia coli*.

**FONDONORMA 1120:1997** Carne y productos cárnicos. Determinación de humedad.

**FONDONORMA 1218:2002** Carne y productos cárnicos. Determinación del contenido de nitrógeno.

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

**FONDONORMA 1291:2004** Aislamiento e identificación de *Salmonella* en alimentos.

**FONDONORMA 1292:2004** Aislamiento e identificación de *Staphylococcus aureus* en alimentos.

**COVENIN 1338:1983** Alimentos envasados. Muestreo.

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

**FONDONORMA 2952:2001** Norma general para el rotulado de alimentos envasados.

**FONDONORMA 2952-1:19997** Directrices para la declaración de propiedades nutricionales y de salud en el rotulado de los alimentos envasados.

**FONDONORMA 3133/1:2001 (ISO2859-1:1999)** Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1 Planes de muestreo indexado por nivel de calidad aceptable (NCA) para inspección lote por lote.

**FONDONORMA 3276:1997** Alimentos. Recuentos de coliformes y *Escherichia coli*. Método en placas con películas secas rehidratables. (Petrifilm ® ).

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

## **3 DEFINICIONES**

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

**3.1 Jamón curado.** Es el producto elaborado con la pierna de cerdo con hueso y con cuero, sometido a los procesos de salazón, desecación y maduración por un tiempo mínimo de nueve ( 9 ) meses.

## 4 MATERIALES Y ELABORACIÓN

Los ingredientes y aditivos utilizados en la elaboración del producto deben ser aptos para el consumo humano y cumplir con los requisitos establecidos en las Normas Venezolanas y disposiciones sanitarias correspondientes.

### 4.1 Ingredientes

**4.1.1** Pierna de cerdo con hueso y con cuero, separados transversalmente del resto del costado entre la última vértebra lumbar y el cuerpo del ilion.

**4.1.2** Sal comestible.

**4.1.3** Azúcares, tales como: maltosa, sacarosa, dextrosa, fructosa, jarabe de glucosa y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente, para su uso en jamón curado.

**4.1.4** Especias y/o condimentos.

### 4.2 Aditivos

Se permite la adición de nitratos y/o nitritos de sodio y/o potasio de acuerdo a lo establecido en la tabla 1.

## 5 REQUISITOS

En la elaboración del jamón curado se debe cumplir con las normas de buenas prácticas de fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos y los siguientes requisitos:

**5.1** Grasa superficial, en el caso de estar presente, de color amarillento característico debido a la maduración.

**5.2** Aspecto al corte: uniforme, la carne de color rosado fuerte hasta rojo; la grasa interna de color blanco ligeramente rosado.

**5.3** Olor y sabor característicos del producto.

**5.4** Consistencia firme y compacta al tacto.

**5.5** El jamón curado puede comercializarse con hueso o sin hueso, en el caso de la presentación de jamón curado sin hueso, debe mantenerse a temperatura de refrigeración de 0 ° C a 4 ° C.

**5.6** Requisitos fisicoquímicos. Cada empresa debe definir un plan de inspección y muestreo que garantice el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos indicados en la tabla 1.

**5.7** Criterios microbiológicos. Cada empresa debe definir la frecuencia de inspección que garantice el cumplimiento de los criterios microbiológicos indicados en la tabla 2.

## 6 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.

### 6.1 Criterios de aceptación y rechazo

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

**6.1.2** Defectos mayores. Corresponden al no cumplimiento de los criterios microbiológicos recomendados (véase tabla 2) y requisitos fisicoquímicos (véase tabla 1)

En caso de litigio se aplica las Normas Venezolanas 1338 y 3133-1.

## 7 ENVASES, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

### 7.1 Envases

**7.1.1** Los envases deben y cumplir con la norma de buenas prácticas para la fabricación, almacenamiento transporte de envases, empaques y/o artículos destinados a estar en contacto.

### 7.2 Marcación y rotulación

**7.2.1** 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.

**7.2.2** Nombre del producto: El producto debe denominarse con el nombre descriptivo Jamón curado, seguido de la calificación de Tipo cuando el producto se elabore con características semejantes a los productos originales, colocando al final si la presentación es con o sin hueso.

Ejemplo: Jamón curado Tipo Parma sin hueso, Jamón curado Tipo Serrano con hueso.

## BIBLIOGRAFÍA

APHA. Compendium of methods for the microbiology examinations of foods. 3rd Edition. 1992

Codex Alimentarius/ Stan 192. Rev. 7 (2006). Norma general para aditivos alimentarios.

Gaceta Oficial de la República de Venezuela Nº 36.081. Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. Buenas Prácticas de Fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos para consumo humano. Caracas.07/11/1996.

Gaceta Oficial de la República de Venezuela. Nº 38.678. Ministerio del Poder Popular para la Sanidad. Buenas Prácticas para la fabricación almacenamiento y transporte de envases, empaques y o artículos a estar en contacto con alimentos de Fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos para consumo humano. Caracas; 04-05-2007.

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.

Manual de Industrias Cárnicas. 1998. Dr. Manuel Rodríguez-Rebollo. Edita Publicaciones Técnicas Alimentarias, S.A. y Cárnia 2000, Madrid.

Presidencia de Gobierno de España (1980). Normas de calidad para productos cárnicos embutidos crudos-curados. Madrid.

Ciencia y Tecnología de la carne. Teoría y práctica. Aditivos e ingredientes. Dr. Ulrich Germardt. Editorial Acribia. España. Zaragoza

**Participaron en la revisión de esta norma:** Ascanio, Edith; Ascanio, Norelis; Castro, Larissa; Del Valle, Lugo; Castellano, Amalia; Delgado, Marleibys; Fermín, Ruben; García, Petra; González; Manuel, Martínez, Norelkys; Medina, Juan Guillermo; Molina, Mildred; Ovalles, Martha; Tovar, María Milagros; Urbaneja, Mariela; Toro, Yolanda; Vásquez, Militza.

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

<b>Características</b>	<b>Requisitos</b>		<b>Métodos de ensayo.</b> <b>Normas Venezolanas</b>
	<b>Min.</b>	<b>Max.</b>	
Proteína % (p/p)	26	-	1218
Humedad % (p/p)	-	60	1120
Nitritos y nitratos de sodio y/o potasio expresado como nitrito de sodio (mg/kg)	-	120	1221
Nota: Requisitos a ser cumplidos por muestras tomadas cerca del hueso. En jamones curados deshuesados en muestras de la parte más distante de la superficie.			

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

<b>Requisitos</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>Límite</b>		<b>Métodos de ensayo.</b> <b>Normas Venezolanas</b>					
			<b>m</b>	<b>M</b>						
<i>Escherichia coli</i> (NMP/g) (*)	5	2	9,0	43,0	1104					
<i>Escherichia coli</i> (ufc/g) (*)	5	2	1 x 10	1 x 50	3276					
<i>Escherichia coli</i> 0157:H7 en 25 g de muestra (NOTA 1) (*)	5	0	0	-	BAM					
<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 x 10 <sup>2</sup>	1 x 10 <sup>3</sup>	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)										
NOTA 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:**



**FONDONORMA**

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